

15^{ème} Concours des Eaux de Vie et Liqueurs de fruits

18 mars 2010

Parc des Expositions de Metz Métropole

Organisé auparavant par une association, le concours international des eaux de vie et liqueurs de fruits a été repris par Metz Expo Evénements. Ceci ne change rien au concept même de cette journée. Il s'agit toujours d'un concours où un jury averti attribue des sigilles d'or, d'argent et de bronze à des eaux de vie et liqueurs de fruits.

Des Hommes....

Ce concours ne pourrait avoir lieu si des hommes passionnés par leur terroir, leurs régions, les fruits et le sens du partage ne se retrouvaient pour dévoiler leur production à des jurés expérimentés.

En effet, ce sont près de 30 producteurs français venus de 15 départements (Cantal, Côte d'Or, Doubs, Drôme, Haut Rhin, Bas Rhin, Haute Saône, Isère, Loiret, Maine et Loire, Meurthe et Moselle, Meuse, Rhône, Saône et Loire, Vosges) qui vont concourir en ce jeudi 18 mars tout comme 12 Luxembourgeois, 2 Suisses, 2 Italiens, 1 Allemand.

Une passion....

Il y a quelques jours, l'ensemble des membres du Comité du Concours International des Eaux de Vie et Liqueurs de Fruits s'est réuni afin de passer en revue les produits présentés pour concourir et éliminer ceux qui ne sont pas conformes au règlement.

En effet, ce dernier stipule que seules les eaux de vie et liqueurs produites à base de fruits sont retenues. Les 5 produits éliminés sont certes surprenants (et on aimerait bien les goûter) mais ne peuvent en aucun cas participer au concours dans la mesure où ils sont issus de plantes ou de fleurs comme la rose, la violette, le gingembre, la grappa au citron et lait... Ce comité composé de 7 personnes a ensuite procédé à la répartition des 117 eaux de vie et 53 liqueurs sélectionnées.

Pour rappel :

La liqueur est une boisson alcoolisée préparée sans fermentation à partir d'alcool, de produits végétaux, d'eau et de produits sucrés comme certains fruits.

L'eau de vie, quant à elle est une boisson alcoolisée extraite par distillation du vin, de marc ou de certains fruits.

La rencontre.

Ce sont donc 114 membres du jury (restaurateurs, œnologues, cavistes, bouilleurs de crues, sommeliers, producteurs, amateurs éclairés...) qui vont s'adonner pendant toute la matinée à la dégustation qui a pour objet de détecter les impressions aromatiques de tels produits.

Elle se pratique de la manière suivante : d'abord un examen visuel qui permet d'apprécier la couleur, la limpidité et la brillance, puis un examen olfactif pour la typicité, le bouquet, l'harmonie et l'intensité et pour finir un examen gustatif qui doit quant à lui confirmer voire renforcer les impressions des examens précédents.

Ce Concours a pour objectif aussi de distinguer les meilleurs produits du moment, ceci dans une échelle de valeur portant sur l'aspect, l'arôme et le goût en bouche. Une notation par point permet le classement et l'éventuelle attribution d'un sigille d'or, d'argent ou de bronze aux plus brillants. Une distinction qui peut ensuite être apposée sur le produit pour sa valorisation lors de la vente.

Créé en 1982 et se tenant régulièrement tous les deux ans, ce Concours fêtera cette année sa 15^{ème} édition le jeudi 18 mars au Parc des Expositions.