



Pierre Galaud (La Marseillaise), Enrique (chanteur compositeur), Abel Allemand (La Provence), Carole Ridard (Ventoux Magazine), Malik Del'Amo (Berlingotville) et Serge Ghoukassian (restaurateur), membres du super jury.

Vainqueurs : les vins de Gargas Maubec, St-Hippolyte, St-Didier

139 échantillons ont été dégustés lors du XXXIV^e concours des vins AOC Ventoux

Rouge, rosé, blanc... Hier matin, les membres du jury du XXXIV^e concours des vins AOC Ventoux en ont vu de toutes les couleurs. Réunis dans l'espace Auzon de Carpentras pour la troisième année consécutive, quelque cinquante consommateurs, producteurs, négociants, courtiers, journalistes et techniciens se sont pliés avec sérieux et concentration au rituel consistant à "taster" diverses productions, issues de ce terroir d'exception, protégé par le Géant de Provence. Leurs palais ont été mis à l'épreuve puisqu'ils ont dégusté pas moins de 139 échantillons : 18 de rouge 2010, 61 de rouge 2011, 43 de rosé 2011, 17 de blanc 2011.

Scindés en groupes, ils ont désigné les vins qui, selon eux, méritaient une médaille d'or, d'argent ou de bronze. "Leurs" vins médaillés d'or ont été ensuite "re-dégustés" par deux "super jurys", qui ont décerné aux meilleurs, les quatre trophées AOC Ventoux; ces sculp-



En présence du maire de Carpentras, Francis Adolphe, les membres de la confrérie AOC Ventoux ont remis un trophée en fer forgé aux quatre meilleurs : la cave du Luberon Maubec pour sa cuvée blanc 2011, la cave La Courtoise de Saint-Didier pour la cuvée rosé "Terre Cachées 2011", la cave Aureto de Gargas pour la cuvée rouge Autan 2011, le Domaine des Enchanteurs de Saint-Hippolyte le Graveyron pour la cuvée rouge Rêve de Rubis 2010.

/ PHOTOS C.B.

tures en fer forgé seront remises en jeu l'année prochaine.

Enchanté du succès de cette manifestation, désormais incontournable, Yves Favier, président de l'appellation AOC

Ventoux et de la cave de Beaudin, insiste : "Merci à Corinne, Alexandre, Anne-Sophie, Patrick et Nina, qui se sont dépensés sans compter pour organiser cette épreuve."

AOC Ventoux, Maison des vins, 388
avenue Jean Jaurès à Carpentras ;
☎ 04 90 63 36 50 ;
info@aac-ventoux.com ;
www.aac-ventoux.com