



Des professionnels se sont rendus à l'hôtel Royal Monceau à Paris

Les AOC Cornas et Saint-Péray séduisent la capitale

Qu'est ce qui définit mieux notre terroir que le vin et la gastronomie ? Eléments fédérateurs et marques de notre identité à la fois rhodanienne et ardéchoise, les saveurs minérales et tanniques des Saint-Péray et Cornas ont conquis les palais parisiens à l'occasion d'une opération de promotion et de dégustation initiée par les syndicats des deux AOC. Cette dégustation inédite s'est tenue dans les salons de l'élégant Hôtel Royal Monceau à Paris. « Il fallait un cadre valorisant pour nos appellations et surtout accueillant et central pour permettre aux acheteurs parisiens de venir découvrir nos vins. Nous sommes de petites appellations* et cette opération est pour nous un excellent moyen d'asseoir notre notoriété », explique Jacques Lemenicier, président de l'AOC Cornas. Un choix qui s'est avéré judicieux puisque les invités sont venus en nombre. 500 professionnels restaurateurs, cavistes et sommeliers parisiens se sont en effet succédés toute une après-midi pour goûter la production des 23 vigneron présents. Les domaines Colombo, Voge, Cour-bis, Durand, Cuilleron, Chapoutier, Jaboulet, Clape, bien sûr mais aussi une plus jeune génération

de vigneron comme Rémy Nodin, Mickaël Bourg, Johann Michel ou encore Stéphane Robert étaient représentés.

Valorisation du territoire

Pour Benoît Nodin, « *le Saint-Péray impressionne par sa fraîcheur et son dynamisme et l'appellation gagne progressivement en notoriété. En 10 ans, nous avons ainsi doublé le nombre de nos metteurs en marché et nous exportons à hauteur de 30%.* » Au détour d'un stand, un sommelier confie d'ailleurs : « *Le Saint-Péray est un grand vin et quand ça va se savoir, on va le payer très cher.* » Globalement surpris et séduits par la qualité des vins présentés qu'il s'agisse du Cornas ou du Saint-Péray, l'opération a porté ses fruits et les premiers contacts concrets se font déjà sentir.

« *C'était la première fois que les 2 AOC organisaient un événement promotionnel ensemble. Le bilan est très positif pour les viticulteurs, comme pour notre territoire car mettre en lumière la qualité de nos productions c'est aussi valoriser notre identité* », souligne Laurent Courbis, vigneron et vice-président

de la Communauté de Communes Rhône Crussol Les viticulteurs ont été accueillis par Philippe Faure-Brac*, meilleur sommelier du monde, dans son établissement parisien, preuve que Cornas et Saint-Péray gagnent peu à peu leurs lettres de noblesse.

*Le Cornas (Syrah) représente 116 ha et exporte 40% de sa production quant à l'appellation Saint-Péray (Marsanne et Roussanne), elle s'entend sur 78 hectares et exporte 30% de sa production.

* Philippe Faure-Brac a été élu meilleur sommelier du monde en 1992, il est l'auteur de nombreux ouvrages et est à la tête d'un établissement de renommée internationale à Paris « *Le Bistrot du sommelier* ».

MICHEL PACHOT (CLP)

