

Devenir Master of Port

BILAN DE LA PREMIÈRE ANNÉE D'UN JEUNE MASTER OF PORT

Interview de Denis Verneau, Maître Sommelier de La Mère Brazier à Lyon



Le 15 février prochain, le Syndicat des Grandes Marques de Porto et l'Union de la Sommellerie Française, clôtureront les candidatures des postulants au titre de Master of Port, le concours du Meilleur Sommelier expert en Vin de Porto, avec le soutien de l'Institut des Vins du Douro et de Porto.

Un défi extraordinaire qu'une trentaine de candidats sélectionnés, officiant dans des lieux prestigieux de toutes les régions, tentent, à chaque édition depuis 1988.

> Le TITRE

Que vous a apporté le titre de Master of Port ?

Tout d'abord beaucoup de bonheur et également une reconnaissance du monde du vin et de la sommellerie. Mais surtout beaucoup de belles rencontres et des moments gravés à jamais dans ma mémoire. Certes je pense à la finale et l'annonce du résultat mais aussi à toute la préparation : ma visite dans le Douro, où je suis tombé sous le charme de cette région, les femmes et les hommes qui m'ont reçu, qui m'ont transmis et qui ont partagé avec moi leur passion et leurs compétences. J'ai un souvenir ému de ce voyage en compagnie d'un autre candidat Gaëtan Bouvier et de notre dîner au soir de la demi-finale avec tous les candidats dans un Bar à Vin de Paris. Ce titre, s'il récompense les connaissances, l'analyse de la dégustation et la maîtrise des gestes techniques, il représente aussi pour moi un engagement et un devoir. Et comme j'aime à le souligner, « la modestie n'est pas incompatible avec la fierté »

Est-ce que cela a changé votre vie professionnelle ? Votre façon d'exercer? Si oui, comment ?

Intrinsèquement non. Du moins pas dans ma façon de travailler. Mais forcément notre carte c'est enrichie de plusieurs références de vin de Porto. Ma vision sur les accords avec le Porto c'est agrandie. L'ensemble des connaissances que j'ai dû acquérir pour l'obtention de ce titre sont autant d'atouts supplémentaires pour une meilleure mise en avant de ces vins. Et il y a également une demande grandissante de la clientèle. La notoriété de ce titre et la couverture médiatique autour de ce titre ont incité notre clientèle à être encore plus sensible à ce produit.

Est-ce que cette première année en tant que Master of Port vous a guidé vers de nouvelles réflexions autour du vin de Porto en général ?

Oui forcément. Même si la France occupe le 1^{er} rang mondial il y a encore beaucoup de chose à faire. Nous avons un rôle important à jouer que ce soit en matière de formation auprès des acteurs professionnels (sommelier, caviste, chef de cuisine, chef pâtissier ...), où que ce soit en matière d'éducation auprès des consommateurs. L'univers des vins de Porto est complexe mais il est tellement magique et enthousiasmant.

> L'ALLIANCE DES SAVEURS

Avant de remporter le titre, vous énonciez la volonté et l'envie de faire une place aux vins de Porto dans la gastronomie Française. Pour vous, aujourd'hui, comment s'exprime la magie du Porto dans un diner ?

Sa grande diversité en fait un vin sans égal. On peut trouver un Porto pour accompagner chaque instant d'un repas, de l'apéritif au dessert. Ses subtilités, ses nuances, son caractère, sa douceur ou sa force permettent beaucoup de mariages. Il faut parfois bousculer les idées reçues et dépasser les a priori. Osez un Porto blanc Extra Dry avec des Saint-Jacques au beurre blanc, régalez-vous avec un Porto Colheita sur un pigeon rôti aux figues et cannelle, émerveillez-vous avec une fricassée de homard à l'américaine et un Porto Tawny 20 ans ou craquez pour un fondant au chocolat noir et réglisse et un verre de Porto Vintage.

> LA TRANSMISSION

Vous considérez-vous comme un ambassadeur du vin de Porto ?

Avec beaucoup d'humilité oui. Ce titre n'est pas un aboutissement. Je me sens investi d'une mission. Je suis un fervent défenseur des vins de Porto et je me considère comme un des acteurs de cette filière.

Vous serez présent en octobre 2017 à l'Ambassade du Portugal pour saluer la performance des finalistes et remettre le 17e trophée Master of Port. Comment vous sentez vous dans ce nouveau rôle ?

Je suis impatient de voir tous ces candidats postuler pour ce titre. Voir l'engouement de susciter ce concours. Je suis, comme tous les autres lauréats, content de figurer au palmarès du Master of Port et heureux de voir ce concours se pérenniser.

> UN MESSAGE

Quelles recommandations ou conseils à transmettre aux futurs candidats ?

On ne peut comprendre les vins de Porto que si l'on se rend dans le Douro. Alors j'invite tous les candidats à se déplacer et à visiter cette région. Après, chacun a sa méthode de travail et sa façon de réviser. Quoi qu'il en soit, investissez-vous pleinement, dégustez, analysez, révisez, voyagez, peu importe le résultat, le monde du Porto vaut bien quelques sacrifices !



A ce jour seuls 16 lauréats ont réussi le pari de répondre sans faute aux tests d'évaluation de la Commission Technique et ont été nommés au rang de Master of Port.

- 2015 : Denis VERNEAU (Rhône)
- 2012 : Bertrand BIJASSON (Aquitaine)
- 2010 : Fabrice SOMMIER (Ain)
- 2008 : Romain ILTIS (Alsace)
- 2006 : Manuel PEYRONDET (Paris)
- 2002 : Frédéric SCHAAF (Lyonnais Rhône-Alpes)
- 1999 : Arnaud FATÔME (Paris)
- 1997-1998 : Dominique LAPORTE (Languedoc-Roussillon)
- 1995-1996 : Charles-André CHARRIER (Val de Loire)
- 1994 : François-Xavier BERNARD (Nord-Picardie)
- 1993 : Otavio BENEDITO (Portugal)
- 1992 : Jean-Christophe RENAUT (Champagne-Ardenne)
- 1991 : Eric DUGARDIN (Nord-Picardie)
- 1990 : Stéphane TRAPIER (Paris)
- 1989 : Jean-Marc BURG (Alsace)
- 1988 : Serge DUBS (Alsace)





LE MASTER OF PORT

Concours du Meilleur Sommelier expert en vins de Porto

Lancé en 1988 avec le soutien technique de l'Union de la Sommellerie Française, Le Master of Port célèbre la magie de l'excellence qui anime les vins de Porto comme ses meilleurs ambassadeurs : elle met à l'honneur les Sommeliers riches d'une vaste culture en matière de vins de Porto.

Depuis 2004, le Syndicat des Grandes Marques de Porto (S. G. M. P.), sous l'égide de sa Présidente, Edith Cayard (Gran Cruz) a repris l'organisation de ce concours, reconnu comme l'un des plus importants de la profession.

17^{ème}
Master
of Port
2017
la magie de l'excellence

Organisé par le Syndicat des Grandes Marques de Porto et l'Union de la Sommellerie Française avec le soutien de l'institut des vins du Douro et de Porto
*Le SGMP est membre de la Fédération Française des Vins d'Apéritif

L'Institut des Vins du Douro et de Porto (I. V. D. P.) soutient naturellement ce concours qui permet de sensibiliser les Sommeliers à la connaissance du vin de Porto et s'inscrit dans le cadre des programmes que développe l'Institut en France depuis 2003, à destination des étudiants en hôtellerie et des professionnels.

Aujourd'hui pleinement établi dans le secteur de la sommellerie, le Master of Port, est l'un des principaux concours sur la voie royale qui mène au titre de Meilleur Sommelier d'Europe, voire de Meilleur Sommelier du Monde, comme le montrent les titres de ses précédents lauréats.

Si le Master of Port désigne le Meilleur Sommelier en vins de Porto, le concours a pour principale ambition de porter au plus haut niveau la profession de sommelier.

La somme de connaissances nécessaires à la bonne pratique de son métier entraîne le sommelier sur des domaines de compétences d'une grande diversité.

De l'histoire à la géographie, en passant par l'ampélographie (connaissance des cépages), la géologie mais aussi la législation, ou encore les notions d'œnologie, afin de mieux appréhender les vins dégustés et de parfaire leur évocation dans toutes les situations.

Ces savoirs, alliés à la pratique professionnelle stimulent les sommeliers à se mesurer lors de ce concours d'exception. Le vainqueur obtient la reconnaissance de ses pairs ainsi que de l'ensemble de la profession.

www.masterofport.fr
www.sommellerie-france.fr



Le Syndicat des Grandes Marques de Porto est adhérent à la Fédération Française des Vins d'Apéritif et participe au programme européen Wine in Moderation

CONTACTS PRESSE :

Nathalie Garnier - P/ 06 15 19 45 57 - nathalie@agenceWSW.com & Cindy Joffroy - P/ 06 24 67 08 05 - presse@agenceWSW.com