

## ■ TASTE OF

PAROLE DE SOMMELIER — CARLTON MC COY

## Classique ou Tendance ?

**Carlton Mc Coy** : Je pense que les modes et les tendances sont très dangereuses pour le vin et que tout le monde devrait s'en méfier. De la même façon, je pense que toute la communication qui se fait autour du vin en général est un concept dangereux. Certaines grandes régions viticoles dans le monde sont réputées, à juste titre et certaines régions le sont moins, même si elles méritent aussi d'être explorées. Cela ne veut pas dire que nous devons toujours rechercher la nouveauté, car souvent, en nous cantonnant à ces régions classiques, on trouve d'excellents vins.

Certains grands vins secs du Portugal sont produits depuis très longtemps et sont très à la mode aujourd'hui, donc il n'y a pas de risque à les acheter. Mais certaines régions deviennent très tendance, donc le prix des bouteilles augmente énormément, et ce prix n'est pas nécessairement justifié. Je pense ainsi qu'en tant que sommeliers, nous devons rester ouverts et nous intéresser aux différentes régions, techniques et aux différents styles de vinification, parce que c'est un secteur en constante évolution.

Mais encore une fois les régions classiques sont une valeur sûre. On ne devrait pas se détourner de grands vins comme le Côtes-du-Rhône, le Châteauneuf-du-Pape, ou le Syrah de la Vallée du Rhône, ou même le Bordeaux, pour la simple raison que ce sont des classiques et qu'on les associe à une autre époque. Il faut continuer à boire ces vins. Bien sûr, il faut s'intéresser aux nouvelles régions et aux nouvelles techniques, mais en se méfiant de l'effet de mode, surtout en ce qui concerne les vins biodynamiques. Les consommateurs ne comprennent pas bien le principe et même certains vignerons ne savent pas toujours ce que cela signifie vraiment. Il faut être prudent vis-à-vis de l'utilisation de ces nouveaux termes, qui ne sont pas forcément gages de qualité.