

AU FIN DÉGUSTATEUR À TOGES, ARDENNES



ACTEURS, TERROIRS
& PASSIONS

ACTEURS, TERROIRS
& PASSIONS

" NOTRE MÉTIER RÉCLAME D'ABORD L'HUMILITÉ "

Vrai caviste proche de ses clients, Georges Coulanges est aussi un dégustateur redouté dans les concours. Rencontre avec un " personnage " du métier, grand défenseur des vignerons et du bon vin. Regardez l'entrée de sa cave, déjà, vous pressentez une générosité. Chez lui, avec Jacqueline, sa collaboratrice, ils offrent le meilleur accueil, le plus personnalisé au visiteur : " Un client veut s'offrir quatre bouteilles alors, on déguste quatre bouteilles ", s'enorgueillit-il. " Pour faciliter le règlement à des jeunes mariées, je propose des dépôts-

vente. " Comment tout cela a-t-il commencé ? " Dans notre belle région sedanaise, il n'y pas un seul vignoble, vous le savez. Ardennais de souche, j'ai donc démarré dans l'assurance puis le prêt-à-porter à domicile, métier difficile, mais qui forge un caractère, une conviction. " Chaque fois, il a atteint l'excellence. Dès qu'il gagnait les sommets, chaque fois, il est allé voir ailleurs comme pour se donner des défis de plus en plus grands. La première fois qu'il a bu du vin ? " Je me souviens très bien, j'étais adolescent et j'ai aidé une personne âgée à couper son bois. Pour me remercier, elle est allée chercher une bonne bouteille dans sa cave. Mais surtout, j'ai été impressionné

par la manière dont elle l'a servie. Elle tenait religieusement la bouteille à deux mains, " comme si elle avait porté le saint sacrement ", comme on dit dans nos contrées chrétiennes. Je n'ai jamais oublié ce moment et cette première dégustation. " Aujourd'hui, son plus grand déplaisir, c'est de rencontrer des difficultés à former des " restaurateurs incompetents sans diplôme : j'essaie, j'essaie, regrette-t-il, et ça ne marche pas : c'est décourageant ! " Malgré la, crise, lui dit qu'il rencontre une plus grande facilité encore, à condition de bien faire son métier. Résultat : Georges accuse dans l'année dite de la crise : + 10 % !

PETITS SECRETS

Après 30 ans de métier, ce dégustateur se sait " redouté par l'ensemble de la profession ". Georges Coulanges a la réputation d'être sévère dans les jurys : " On ne doit pas prostituer une appellation, dit-il. Une tache au-dessus du verre, ça ne lui convient vraiment pas et pour le candidat, c'est l'élimination directe. " Car, celui qui va vous recevoir pour vous aider à choisir une bouteille, un bon vin pour tel ou tel événement de la vie mène une " double vie " : conseiller dans sa cave, il participe à travers la France à de nombreux jurys et s'y est fait une réputation. Son bonheur : " Je me rends très souvent dans les vignobles, c'est pour moi un vrai plaisir, raconte-t-il, je parle au vigneron, je réclame la fiche technique de vinification pour lui prouver l'intérêt que je porte à son travail. Car ensuite, je vais pouvoir être l'ambassadeur de tous ces vignerons passionnés. " A la cave, " au fin dégustateur ", ne cherchez pas le vin à la mode : " La typicité

de chaque terroir est le seul critère important de notre choix. Ici, seuls les bons millésimes sont retenus. Tous les vins font, bien sûr, l'objet d'une fiche technique de dégustation pointue. " En dehors de la cave, Georges, avec son talent de conteur va distiller des cours d'initiation à la dégustation : " C'est accessible à tous ", précise-t-il.

FAIRE RÊVER LES GENS

Moi le premier, je suis un autodidacte et je me mets d'autant mieux à la portée de celui ou celle qui vient découvrir le monde du vin. " Son secret, l'humour : " Il ne faut pas se prendre trop au sérieux, explique Georges. Plus on est humble, plus on sera performant. " La dégustation, c'est aussi l'occasion de délivrer ses petits secrets : " Vous cherchez un blanc sec, long en bouche ? N'achetez pas si l'arôme en bouche ne tient pas au moins 7 à 10 secondes. Evitez la sucrosité sur les gencives pour les moelleux ! " Pour lui, c'est un vrai bonheur de découvrir une

bouteille en trois heures avec un groupe qui s'initie à la dégustation : " Je laisse les participants seuls un quart d'heure. Souvent, ils ont découvert un ou deux arômes. " Il rappelle qu' " Au fin dégustateur ", des séances peuvent être organisées à la demande (par groupe de 8 à 10 personnes) et ce gratuitement et sans obligation d'achat. Et " surtout, il faut désacraliser ces séances, insiste-t-il, pour ceux qui s'en croient exclus à cause d'un vocabulaire complexe ! ". Georges propose des animations à thème tous les trois mois. Le plus grand plaisir dans ce métier ? " Faire rêver les gens avec un vin de cinq à dix ans d'âge, une fois de plus, faut rester humble. " Demain, peut-être, Georges " passera la main " comme il dit. Il sait déjà à qui. Au " Sommelier de Reims ", rien de moins ! Le credo de Georges Coulanges : compétence et respect du vigneron. Le " fin dégustateur ", c'est une caverne d'Ali Baba (700 crus environ et 100000 € de stocks) dans un village de 90 âmes ! " Un accueil d'exception (vins et champagnes peuvent être dégustés).

- » L'humilité et la modestie règnent en maître et le plaisir gustatif devient communicatif
- » La compétence vous est diffusée en toute simplicité mais demeure sans faille
- » Le respect du vigneron est la base incontournable de nos explications. "



AU FIN DEGUSTATEUR
29, rue de Belleville
08400 Toges
Tél. 03 24 71 89 51

" Accueil, compétences, vins-alcools, services, ventes aux professionnels "