« Je reconnais certains vins au nez »

Ce vigneron artisanal de 55 ans est le seul haut-garonnais engagé en équipe de France, ce samedi, pour le championnat du monde de dégustation de vin à l'aveugle.

Patrick Moulène
Fondateur de l'entreprise Winebox Prestige

Tout d'abord, comment est née votre passion pour le vin ?
Je suis originaire du Lot, à proximité de Rocamadour. Mon grand-père faisait du vin, mon père aussi. Du coup, quand j'étais petit, je participais aux vendanges. J'ai toujours été attiré par les vignes et par les odeurs. Je suis vraiment devenu amateur de vin vers mes 18-20 ans, vouant véritablement une passion pour cet univers. Sur le plan professionnel, durant plus de vingt-cinq ans, j'ai évolué dans les cosmétiques de luxe en qualité de cadre commercial dans la région Occitanie. Mais en 2016, je suis devenu vigneron artisanal à Fronton où j'ai 1 hectare. Puis, en 2019, j'ai fondé le site Internet Winebox Prestige (1), spécialisé dans la vente en ligne de Box vin haut de gamme. Ma spécialité est le vin Italien.

Quand avez-vous commencé à prendre part à des concours de dégustation à l'aveugle ?
Mon premier concours devait être en 2005. C'était vraiment par hasard. J'avais fini 3e au championnat de France. Je me classe régulièrement dans le top 10 national. J'ai été membre de l'équipe de France lors du championnat d'Europe en 2012 en Suède. Mais entre 2014 et 2021, j'avais pris la décision de faire un break avec les concours. Certes, c'est une passion. Mais c'est aussi un investissement. À l'époque, j'avais fait le tour. Faire une pause, ça fait du bien. Je ne fais pas des concours pour briller. C'est vraiment la passion qui prime. Sans oublier toutes les rencontres que j'ai pu faire. D'ailleurs, environ tous les trois ans, j'avais l'habitude de changer de coéquipiers. Là cette année, j'ai voulu relever le challenge avec deux Parisiens, Didier Frayssou et Francis Griffe. Nous avons été champions de France en juin. Un titre qui nous a permis d'obtenir la qualification pour ce championnat du monde, organisé par la Revue du vin de France qui se déroule au sein de la prestigieuse maison de champagne Ayala à Aÿ (dans la Marne, NDLR). Des professionnels ou des particuliers peuvent y participer. Il y a d'ailleurs de plus en plus de jeunes concurrents et notamment la gent féminine. Environ cinquante équipes devraient être de la partie. Cette année, c'est la 9e édition. La Hongrie est tenante du titre.

> « Comme les sportifs de haut niveau, je répète les gammes, je mémorise les senteurs, je compare les vins. »

Patrick Moulène est le seul haut-garonnais engagé en équipe de France, ce samedi, pour le championnat du monde de dégustation de vin à l'aveugle.

Comment va se dérouler le concours ?
Chaque équipe se compose de quatre dégustateurs. Le quatrième membre de notre équipe est un Lyonnais, Pascal Bessard. Et on a aussi un coach, Nacim Tiliouine. L'épreuve débute à 9 heures du matin et se termine vers midi. Les vins sont présentés et servis dans des carafes. Chaque équipe doit remplir une feuille pour chacun des douze vins dégustés à l'aveugle. On doit renseigner le cépage, le millésime, l'appellation, le pays, le nom du domaine et le nom de la cuvée. Les vins du monde entier sont proposés.

Comment abordez-vous l'événement ?
Vraiment sans pression. Bien sûr, avec mes coéquipiers, on a fait des répétitions, notamment cette semaine. Mais c'est le plaisir avant tout pour partager de bons moments. Et pour le concours en lui-même, c'est l'humilité qui prévaut.

En tant que dégustateur, comment vous définiriez-vous ?
Il y a deux catégories de dégustateurs : les analytiques et les instinctifs. Dans l'équipe, je suis le seul instinctif, c'est-à-dire que je mise sur une évidence que je vais avoir en tête à l'instant T. Je compte aussi sur une bonne mémoire sensorielle qui peut me permettre de reconnaître certains vins au nez, dès la senteur des arômes. Mais comme les sportifs de haut niveau, je répète les gammes, je mémorise les senteurs, je compare les vins, je déguste à l'aveugle pour gagner de l'expérience. Malgré tout, on peut tout à fait se ramasser (rire).

Propos recueillis par Charles-Henri Oriol

1. winebox-prestige.com

DU VENDREDI 7 AU DIMANCHE 9 OCTOBRE 2022

ORIGINE FRANCE

CÔTE DE BOEUF★★★
VIANDE JEUNE BOVIN

AU RAYON BOUCHERIE

E.Leclerc Blagnac · E.Leclerc Roques · Rouffiac E.Leclerc · E.Leclerc StGOPôle · E.Leclerc Saint-Lys · E.Leclerc St Orens · Villemur

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE .WWW.MANGERBOUGER.FR

TOUT CE QUI COMPTE POUR VOUS EXISTE À PRIX E.LECLERC