

International

Concours des Jeunes Sommeliers – Finale Internationale 2017

Budapest, 29 et 30 septembre 2017

Piotr Petras remporte la Finale Internationale 2017 pour la Grande-Bretagne

Disposant d'une longue tradition viticole, la Hongrie était le cadre idéal pour accueillir la finale du prestigieux concours de la Chaîne.

L'histoire du vin hongrois remonte à l'époque romaine. Après la cession de la Hongrie à l'Autriche par l'Empire ottoman, l'influence autrichienne a été ressentie au travers de l'introduction de cépages germaniques. Cette influence fut apparente dès les années 1730, avec la première classification mondiale des vignobles dans la région de Tokaj. Depuis 1989, on constate un regain d'intérêt pour les cépages traditionnels, accompagné par de nouveaux investissements importants, en particulier dans le Tokaj. Aujourd'hui, les vignerons hongrois utilisent toutes sortes de cépages inhabituels et intéressants pour produire leurs vins.

La veille du concours, pour s'imprégner de ce patrimoine et découvrir les développements des temps modernes, les jeunes sommeliers ont effectué une visite éducative de la région vinicole du Tokaj. Le programme de la journée s'est ouvert sur une dégustation des merveilleux vins produits par István Szepsy. Elle a été suivie par la visite des domaines Dorgo et Birsalmas, et par un déjeuner amical, avant un magnifique après-midi au domaine Disznókő, qui appartient au groupe AXA Millésimes. Après cette formidable expérience, les participants ont tous pu affirmer que le Tokaji Aszú était « le vin des rois et le roi des vins »*.

Le vendredi 29 septembre, à une heure très matinale, les concurrents, le jury et les membres du comité se sont rassemblés à l'Academy Club, dans les prestigieux locaux de l'Académie hongroise des sciences, en plein cœur de Budapest.

Après une séance de photos, l'épreuve préliminaire du concours, incluant des éléments théoriques, pratiques et une dégustation à l'aveugle, a permis de sélectionner les trois concurrents qui allaient disputer la finale. Quatorze Bailliages étaient représentés : Australie, Finlande, Allemagne, Grande-Bretagne, Hongrie, Corée, Mexique, Norvège, Russie, Afrique du Sud, Taïwan, Thaïlande, Turquie et États-Unis. Il s'agissait de la première participation du Mexique et de la Thaïlande depuis la création du Concours International en 2007.

Le samedi matin, le jury a annoncé que Mikael Grou, d'Australie, Piotr Pietras, de Grande-Bretagne, et Vincent Morrow, des États-Unis, participeraient à la finale. Comme le veut désormais la tradition, les membres et invités qui le souhaitaient pouvaient y assister.

La tension était palpable, et les trois finalistes ont donné le meilleur d'eux-mêmes face au prestigieux jury. L'excellence des jeunes concurrents a ébloui le public.

Les résultats ont été annoncés lors de la Cérémonie de remises des récompenses, qui s'est tenue pendant la soirée de gala du Grand Chapitre du Bailliage de Hongrie :

- Vainqueur : Grande-Bretagne – Piotr Pietras (Launceston Place, Londres)
- Deuxième : Australie – Mikael Grou (Sails Restaurant, Noosa Head, Queensland)
- Troisième : États-Unis – Vincent Morrow (GuildSomm Inc, Petaluma, Californie)

Piotr a obtenu la Médaille d'Or du Concours, un plateau argenté gravé, un sabre à champagne et une bouteille « Impériale » de six litres de Grand Merlot Irvine. Mikael s'est vu remettre la Médaille d'Argent du Concours, un plateau argenté gravé, une montre Wempe Zeitmeister et un magnum de vin pétillant hongrois Törley. Vincent a reçu la Médaille de Bronze, un plateau argenté gravé et un magnum de vin pétillant hongrois Törley. Un petit plateau commémoratif et une bouteille de 50 cl de Tokaji Aszú ont été remis à tous les autres concurrents.

Le Bailliage de Hongrie, sous l'impulsion du Bailli Délégué Iván Novák, avait relevé le défi d'organiser un remarquable programme de concours. Les officiers du Bailliage, les bénévoles, les sponsors nationaux et internationaux, sans oublier le jury et les membres du comité du concours, ont tous contribué au succès de l'événement.

Enfin, nous tenons à remercier Reka Földi pour ses excellentes photographies.

Marie Jones

Vice-Présidente Internationale

Membre du Comité du Concours International des Jeunes Sommeliers

**Le Tokaji était servi à la cour royale de Versailles, où il a pris le nom de Tokay. Enchanté par ce précieux breuvage, le roi Louis XV en avait offert un verre à Madame de Pompadour en le qualifiant de « Vinum Regum, Rex Vinorum » (vin des rois et roi des vins).*

Concurrents

Afrique du Sud - Anton Visser (Leeu Collection, Franschoek)

Allemagne - Maximilian Wilm (Hotel-Restaurant Süllberg, Hambourg)

Australie - Mikael Grou (Sails Restaurant, Noosa Head, Queensland)

Corée - Kyung Min Seok (Jungsik, Seoul)

États-Unis - Vincent Morrow (GuildSomm Inc, Petaluma, Californie)

Finlande - Saara Alander (Ravintola Muru, Helsinki)

Grande-Bretagne - Piotr Pietras (Launceston Place, Londres)

Hongrie - Mátyás Szik (Four Seasons Hotel, Budapest)

Mexique - Miguel Maldonado (Bodegas Enate, Mexico)

Norvège - Henrik Jahnsen (Bølgen & Moi Ny-Hellesund, Søgne)

Russie - Ruslan Devetiarov (Restaurant Symposium, Saint-Pétersbourg)

Taïwan - Lu Kai-Wen « Kevin » (Marriott Hotel, Taipei)

Thaïlande - Phanwadee Manusphaibool (L'atelier de Joël Robuchon, Bangkok)

Turquie - Baris Üzüm (Şans Restaurant, Istanbul)

Comité du Concours des Jeunes Sommeliers

Grand Argentier Joseph M. Girard (Président)

Klaus Tritschler, Membre du Conseil d'Administration

Marie Jones, Vice-Présidente Internationale

Membres du jury

Brian Julyan MS, Officier Maître Sommelier (Président)

Bryan Dawes MS, Officier Maître Sommelier

Ronan Sayburn MS, Maître Sommelier

Ronn Wiegand MW, MS, Échanson de Hongrie