

Concours des Jeunes Sommeliers – Autres événements
Budapest et Tokaj, du 26 au 30 septembre 2017

Programme des événements autour de la Finale

Le mardi 26 septembre, les concurrents venant des contrées les plus lointaines sont arrivés à Budapest. Une fois installés à l'hôtel Benczúr, ils ont assisté à un dîner amical organisé par Klaus Tritschler, membre du Comité du Concours.

Le reste des concurrents et les membres du jury sont arrivés le lendemain. Le dîner inaugural à l'intention du groupe au complet a été organisé par le domaine de la famille Bock au Bistro Vendéglő à Kisbíróhoz.

Les ancêtres de la famille Bock produisent du vin depuis neuf générations dans la région hongroise du Villány (dans le sud-ouest du pays), où ils s'étaient installés au XVIII^e siècle. Le domaine est réputé pour ses vins rouges primés. Son grand cru, « Bock Cuvée », est un assemblage de cépages classiques du Bordelais : cabernet sauvignon (60 %), cabernet franc (30 %) et merlot (10 %).

Après les discours souhaitant la bienvenue à tous à Budapest, les concurrents ont été présentés et ont pris connaissance du programme menant jusqu'à la Finale, qui se tenait le vendredi 29 et le samedi 30 septembre. [Ndlr : Voir l'article consacré aux deux journées du concours.]

Malgré la fin tardive de cette soirée conviviale, le programme du jeudi 28 a débuté très tôt et a donné lieu à une mémorable excursion d'une journée dans la région du Tokaj.

Une visite du domaine d'István Szepsy a ouvert les festivités, avec la découverte du vignoble et une dégustation dans la cour. La famille Szepsy produisait déjà du vin dans la région du Tokaj-Hegyalja à la fin du XVI^e siècle. István, l'un des vignerons hongrois les plus réputés, continue à développer son domaine. Ses vins figurent parmi les meilleurs de la région et ce fait a certainement été confirmé lors de l'excellente dégustation à laquelle nous avons eu le plaisir d'assister.

L'aventure s'est poursuivie jusqu'à Sauska, domaine familial disposant de vignobles dans le Tokaj et dans le Villány, où nous avons dégusté les vins exceptionnels produits par sa jeune équipe talentueuse.

Après un déjeuner amical, nous avons rejoint Disznókő. La dégustation au domaine a été un autre temps fort de la journée. Disznókő fait partie du groupe AXA Millésimes, également propriétaire de domaines viticoles réputés à Bordeaux, en Bourgogne et dans la vallée du Douro.

Nous avons reçu un accueil véritablement chaleureux dans tous les domaines. Pendant la journée, plus de 30 vins d'exception ont été dégustés. Il doit s'agir de la meilleure excursion en date dans le cadre d'un programme du Concours des Jeunes Sommeliers.

De retour à Budapest, le dîner dans le célèbre Vadrózsa Étterem (Restaurant la rose sauvage) a parfaitement couronné cette remarquable journée.

Les épreuves préliminaires de la Finale ont débuté tôt le vendredi matin. Le dîner ce même soir a eu lieu au restaurant Émile. Le samedi, après l'épreuve finale qui s'était déroulée le matin, un déjeuner très apprécié a été servi au Budapest Bisztró. Le Dîner de Gala du Grand Chapitre du Bailliage de Hongrie a conclu le programme, avant que les participants prennent le chemin du retour le dimanche.

L'Officier Maître Sommelier Brian Julyan, Président du Jury, a déclaré : « J'ai passé des moments merveilleux à Budapest. Je remercie toutes les personnes concernées pour l'excellente organisation, l'accueil chaleureux et la remarquable visite de la région du Tokaj ».

En effet, faisant écho aux impressions personnelles de Brian, et au nom du Comité du Concours des Jeunes Sommeliers, je remercie le Bailli Délégué Iván Novák et toutes les personnes concernées pour avoir assuré le succès de l'édition de cette année.

Marie Jones, Vice-Présidente Internationale
Membre du Comité du Concours International des Jeunes Sommeliers

Photos reproduites avec l'aimable autorisation de Réka Földi