



Mondeville Œnologie

« Boire un petit coup, c'est agréable... », disait la chanson. Mais attention, **toujours** avec modération, surtout que notre propos dans cette rubrique est plutôt « la dégustation ».

Pas après avoir bu, sans jeu de mots, mais bien pendant l'acte.

Ici, pas de « chef un p'tit verre on a soif » non merci. Mondeville Œnologie est une jeune association de la commune. Son président, Frédéric Filoche, l'a créée en 1996 avec quelques passionnés, comme lui du bon vin. Le vin comme un art, comme on aime écouter un bon disque, lire un bon livre, comme une soirée au coin du feu, vous en avez l'eau à la bouche alors nous vous invitons à suivre le reste du propos.

« J'ai cette passion du vin depuis mon plus jeune âge », nous avoue Frédéric Filoche, « en effet, mon père était aussi un passionné. Il possédait une cave et il me faisait réciter les noms des différentes variétés de vins. De fil en aiguille je me suis moi aussi passionné et depuis la création de l'association, j'essaye de transmettre à nos membres le plaisir du vin ».

Quelles sont les activités proposées au sein de Mondeville œnologie ?

Notre but est de faire découvrir les vins de France essentiellement, à travers leurs régions. Nous organisons ainsi des soirées à thèmes tous les deux mois au carrefour socio culturel et sportif pour se faire plaisir. Un œnologue confirmé ou un vigneron vient présenter et parler des vins choisis pour la soirée. Nous remettons aux convives des fiches de dégustation qui permettent à chacun de voter en quelque sorte, selon plusieurs critères, la couleur, la qualité, le caractère, l'acidité, l'arôme etc... D'autre part, nous organisons des mises en bouteilles ainsi que quelques excursions thématiques. Nous effectuons aussi des commandes pour nos adhérents auprès des vignerons.

Il existe d'ailleurs un vocabulaire spécifique pour ces critères ?

Oui, en effet, on parle ici de brillance, de qualité racée ou distinguée, d'un examen gustatif à l'acidité nerveuse ou acidulée, d'un équilibre harmonieux ou fatigué, ce langage s'acquiert avec les années, cela donne un côté poétique à la dégustation et cela se mélange bien à mon avis aux caractères du vin, car ils sont multiples.



Quelle serait votre cave idéale ?

Une cave où l'on retrouve les régions, avec 1 panaché de vins de Bourgogne, du vin de Loire, du Bordelais, sans oublier l'Alsace. Il y a des vins qui se tiennent bien avec les années, d'autres par contre doivent être bus assez vite. L'important est surtout que la cave soit toujours à température constante, car la chaleur ou le froid vont altérer le goût : 17 degrés c'est parfait.

Quel est le vin que vous rêvez de porter à vos lèvres ?

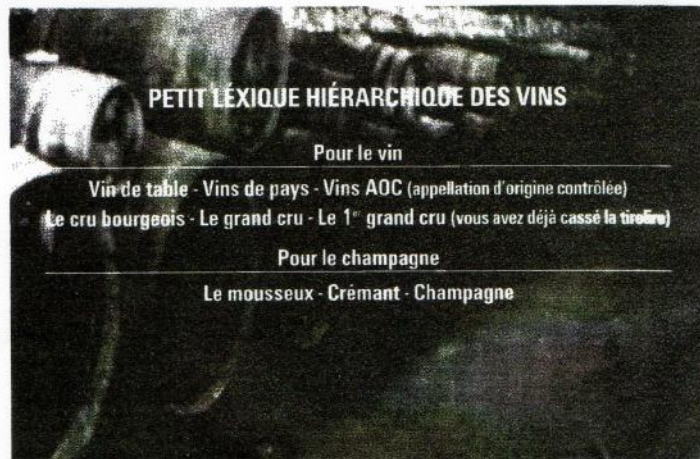
J'en ai goûté beaucoup déjà de différents pays, mais celui que j'aimerais déguster, c'est le Romané Conti, mais à près de 1500 € la bouteille, ce n'est pas pour demain.

 | Frédéric Filoche

Pratique

Mondeville Œnologie
Président : M. Frédéric Filoche
16, rue J.-P. Fierdehaiche, Mondeville
© 02 31 84 57 20

Prochaine dégustation
SPÉCIAL CHAMPAGNE
Vendredi 13 mai, au CSCS



PETIT LÉXIQUE HIÉRARCHIQUE DES VINS

Pour le vin

Vin de table - Vins de pays - Vins AOC (appellation d'origine contrôlée)

Le cru bourgeois - Le grand cru - Le 1^{er} grand cru (vous avez déjà cassé la tirelire)

Pour le champagne

Le mousseux - Crémant - Champagne