



TROPHÉE jeunes vignerons

Le prix Raisin et le poulain d'Amélie

Pour la deuxième année consécutive, le prix Raisin récompense un jeune vigneron bordelais talentueux, qui a su raison garder sur le prix de ses bouteilles.

Texte : Karine Valentin



douté, elle qui n'avait pas d'expérience, trop impatiente de revenir dans son cher domaine. La voilà rassurée. En guise de récompense, Xiradakis a inscrit la *Cuvée Amélie* à sa carte et Dauga conseillera le domaine toute une année. Mais d'autres parrains contribuent à la dotation. Jean-Christophe Varron, de la tonnellerie Vinea, a offert à Amélie trois barriques. Benoît Ricaud Dussarget, négociant, soutient la commercialisation et enfin Marie Mascré, de l'agence Sowine, accompagne Amélie dans sa communication. Comme une main tendue qui extrait un jeune talent de la masse, le prix est particulièrement bien venu dans le vignoble bordelais où la réalité économique est masquée par le faste des grandes marques internationales. Le prix Raisin a récompensé l'an dernier un bordeaux à moins de 5 € : le Château les Gravières de la Brandille, à St-Médard-de Guizières. La deuxième édition donne une nouvelle fois un coup de projecteur à des vins sans grade, que l'on aime boire tout simplement. ■

Lorsque j'ai su que j'avais gagné, je suis arrivée en klaxonnant et j'ai fait trois fois le tour de la propriété tellement j'étais heureuse." Six mois plus tard, Amélie Durand a encore la banane et le regard humide quand elle raconte son aventure du prix Raisin, un concours créé par Olivier Dauga, conseiller réputé en vin, et Jean-Pierre Xiradakis, amphitryon de la *Tupina* à Bordeaux, pour aider de jeunes producteurs sans notoriété. Une paire d'amis de longue date, piliers de l'édifice gastronomique bordelais, qui savent encore regarder vers le bas "parce qu'à Bordeaux, il n'y a pas que des Grands Crus". Cette année, le trophée s'est déplacé dans les Graves où seuls les vignerons de moins de quarante ans pouvaient présenter des cuvées vendues 10 euros au maximum.

Amélie Durand, 29 ans, sait depuis l'âge de 12 ans qu'un jour elle sera vigneronne. Toutes ces années dans les starting-blocks, absorbant le maximum de sensations en vue de la reprise future du Château Doms, dont le nom évoque *domus* (maison), lieu des femmes, celles de la famille qui se transmettent ce domaine de mère en fille.

C'est graves, docteur ?

Amélie n'a pas lambiné : un diplôme national d'œnologie et un stage suffiront à parfaire ce que ses yeux d'enfant avaient déjà repéré. En arrivant, elle engage son énergie dans la construction d'un réseau commercial qui lui permet de faire place nette et de prendre ses aises. Papa, architecte, reconstruit la cave suivant ses désirs et le prix Raisin vient conforter son avenir de vigneronne douée. Pourtant, elle a

Graves Château Doms, Cuvée Amélie 2010

La grand-mère s'appelait aussi Amélie... la cuvée existait avant que la jeune femme ne reprenne le domaine. Elle a continué l'histoire en accrochant encore plus de fruits à ce rouge, avec une pointe d'eucalyptus et de poivre vert. La bouche est serrée mais les tanins restent fins, l'ensemble possède ampleur et élégance. En vente au domaine - 9,50 €.



Photo : Thierry Lagry