

THE JUDGEMENT OF LOURMARIN

Le jugement de Lourmarin



The competing wines

A Beckett's Vineyard, Estate Rosé
Available from A Beckett's Vineyard
 High Street, Littleton Panel,
 Devizes, Wiltshire Tel: 01380 816669
www.abecketts.co.uk

£7.00

Hav Couloubre - Côte du Luberon
La Cave a Lourmarin
 Place Henri Barthélémy,
 84160 Lourmarin. Tel: 04 90 68 02 18
www.lacavealourmarin@orange.fr

€4.05

In 1976 English wine merchant Steven Spurrier organised a blind tasting of the best French and American wines. To the lasting shock of the wine industry the American wines won and the tasting was christened the Judgement of Paris. In a light-hearted tribute to this event Blue Sky Living hosted its own tasting. This time the wine was rosé and the competition for the French came from the booming English wine industry.

Bruno Pecqueur, the director of Lourmarin cave co-operative was a worried man. It was 11.50am on a cold April day and all morning shoppers in the market had been gathering to taste two wines. Both were shrouded in tissue paper. When poured one had the colour of ripe cherries, the other vibrant pink coral.

In front of Bruno was a sheet of paper filled with ticks where tasters had indicated which wine they preferred, and with just 40 minutes left - less if the dark clouds overhead closed in - the English wine from A Beckett's vineyard in Wiltshire was a clear winner. Could the local Hav Couloubre - Côte du Luberon pull back the margin and salvage French pride?

Two hours earlier the Blue Sky Living team had arrived in the market.

"Allez, allez, goutez le vin rosé anglais."

The traders had only just finished setting up their stalls, and the few passing shoppers were in a hurry to buy their vegetables before the queues developed. Most people simply shook their heads, or rubbed their stomach in horror at the thought of drinking at such an early hour. They then scurried off without even registering what they were being asked to try.

The shopper showed no interest in tasting England's finest rosé "Soon they'll have cicadas," he muttered.

En 1976 un marchand de vins anglais Steven Spurrier organisa une dégustation à l'aveugle des meilleurs vins américains et français. A la grande surprise de l'industrie viticole, les vins américains gagnèrent. Et la dégustation fut baptisée : Le Jugement de Paris. Pour commémorer cet événement, Blue Sky Living voulut apporter sa contribution avec sa propre dégustation. Cette fois, le vin était rosé et la compétition pour les français se fit avec l'industrie viticole anglaise en plein boom.

Bruno Pecqueur, le directeur de la cave coopérative de Lourmarin était inquiet. Il était 11h 50 du matin par une froide journée d'Avril et tous les gens qui étaient venus au marché ce matin là s'étaient regroupés afin de déguster les deux vins. Les bouteilles étaient camouflées par du papier de soie. Quand on le versait, l'un avait une couleur de cerise mure, l'autre était d'un rose corail vif.

Devant Bruno, il y avait une feuille de papier avec des cases cochées par les dégustateurs indiquant quel vin ils avaient préféré. Il ne restait plus que 40 minutes - ou moins si les nuages sombres dans le ciel se rapprochaient - le vin anglais du vignoble Beckett dans le Wiltshire l'emportait largement. Le Hav Couloubre - Côte du Luberon local pourrait-il rattraper le retard et sauver l'honneur français ?

Deux heures avant l'équipe de Blue Sky Living était arrivée sur le marché.

"Allez, allez, goutez le vin rosé anglais."

Les forains venaient, juste de finir d'installer leurs étals, et le peu d'acheteurs passaient à la hâte pour acheter leurs légumes avant que les queues ne s'allongent. La plupart faisaient non de la tête, ou se frottaient l'estomac n'ayant pas envie de boire du vin si tôt. Puis ils filaient sans même envisager calculer ce qui leur était proposé d'essayer.

Le forain le plus proche - marchand d'huîtres, coupaient vigoureusement les citrons et les disposaient sur les rangées de coquillages ouverts.

"Une dégustation de vin rosé d'Angleterre," criaient l'équipe de Blue Sky Living alors que dix heures sonnaient à l'horloge.

Un acheteur se tourna vers la dégustation, une huître glissant dans la bouche.

"Du vin anglais - ça existe?" Il en laissa tomber sa coquille d'huître. La vie était déjà assez incertaine sans que pour que les anglais se mettent à faire du rosé.

"C'est le réchauffement de la planète," expliqua Bruno.

Une ceinture calcaire va de Chablis, en passant par la Champagne passant sous la Manche pour rejoindre l'Angleterre, et, en raison de l'augmentation des températures et parce que le sol est le même, les Anglais font de bons vins.



Organiser Jamie Ivey
and director of the
Lourmarin Cave Bruno
Pecqueur

The closest trader - the oyster merchant, was vigorously quartering lemons and sewing them like seeds among rows of yawning shells.

"Un dégustation de vin rosé d'angleterre," cried out the Blue Sky Living team as the clocked chimed ten.

A shopper turned to face the degustation, a slivering oyster dripping from his gaping mouth.

"Du vin anglais - ca existe?" he dropped the shell of the oyster in horror. Life was uncertain enough without the English starting to make rosé.

"It's down to global warming," explained Bruno.

A belt of chalk runs from Chablis, through Champagne under the Channel to England, and with higher temperatures and the same soil the English are making good wines.

Chasing another oyster on its way with a glass of sharp Picpoul from Sète, the shopper showed no interest in tasting England's finest. "Soon they'll have cicadas," he muttered, as he shuffled away.

The judgement of Lourmarin had initially been scheduled for a week earlier, but with the English wine had come the English weather. A night long deluge had washed away the enthusiasm of most of the traders and those that had showed up had huddled beneath their parasols as a vicious electrical storm raged over the Luberon. The Gods, the traders joked, were not in favour of our enterprise. A week later with the weather closing in once again it seemed that they were right.

"Allez goutez...."

The two contending wines were notably different in style. A Beckett's estate rosé from Devizes in Wiltshire, was light and fruity and relatively low in alcohol at 10%. Made from a mixture of Pinot Noir, and Reichensteiner, its closest comparator in France is a Marsannay rosé, which many in Burgundy regard as the country's finest. The Côte du



Le Vin à La Bouche, Céline Viany, Sommelière-Conseil

**Initiation à le dégustation
au coeur des vignobles**

**Wine tasting in the heart
of the vineyards**

Des programmes de dégustation dans toute la Vallée du Rhône, Les Baux de Provence, Les Côtes du Luberon et les Côtes du Ventoux. Nous vous accompagnons au coeur des domaines, à la découverte des terroirs mythiques, pour des dégustations et des émotions inoubliables.

Wine tasting in the vineyards of the Rhone valley, les Baux de Provence, les Côtes du Luberon and les Côtes du Ventoux. We will be happy to take you to the heart of world famous vineyards and share with you unforgettable tastings and experiences.

Reservation/To make a booking

Céline Viany
Tel: +33 (0)9 71 52 66 04
Mobile: + 33 (0) 6 76 59 56 30
Fax: + 33 (0) 4 90 37 08 83
Contact@degustation-levinalabouche
www.levinalabouche.com



Luberon by contrast, a Syrah and Grenache mix, was a much more robust wine, more aggressive on the palate and a better accompaniment to food. Before the tasting Bruno commented "put both wines side by side in the shop and they would sell equally well. They appeal to a different market."

Like a child offered cough medicine the first taster grimaced as he put the glass to his lips. How bad could English wine be?

Blue Sky Living's first customer sipped and nodded knowingly. "An excellent nose, soft and subtle to drink." The second wine was poured "Too aggressive, and too sugary. The first was much better, and definitely French."

Bruno shook his head and disconsolately marked one point for the English. The tasting continued with the English wine accumulating points quicker than the Côte du Luberon, even if it did so in a slightly unusual fashion. Without the benefit of a label and knowing nothing about the wine several tasters chose the English wine commenting erroneously that it was stronger and with a greater depth of flavour.

Bruno shrugged: "they must have just been sucking cough sweets."

"Wine has no accent," shrugged one philosophical taster on being told that he'd selected the English wine, once again edging it ahead in the contest.

As the morning continued more experienced drinkers easily distinguished the French wine: "c'est plus riche, plus sensual, plus capital." "The English wine is drinkable - just!" By midday the scores were nearly level and the first rain drops had begun to fall.

"Wine has no accent," shrugged one philosophical taster on being told that he'd selected the English wine, once again edging it ahead in the contest. 35 people had now tasted and in an echo of the judgement of Paris, the French wine was about to be beaten into second place. In 1976 uproar had followed the result. Several of the tasters, including some of the most experienced sommeliers in France claimed that they had been duped. A recount was ordered and when the results were confirmed some of the most illustrious names in the French wine industry temporarily ostracised the organiser Steven Spurrier.

A bulbous drop of rain landed on the tasting table, quickly followed in a staccato burst by a further fistful of watery bullets. The final taster's nose planted itself deep into the fluted wine glass. With an expert swish the contents were transformed into a vigorous pink whirlpool. As a heavy drizzle set in there was a sigh of contentment, and a scarcely audible murmur of appreciation for the first wine. The process was repeated for the second rosé. A swish and a swirl, a plant of the nose, a sip and suck as the taster churned the wine through his teeth.

Allant chercher une autre huitre, un verre de Picpoul de Sète corsé à la main, l'acheteur ne montra aucun intérêt pour la dégustation du meilleur cru anglais. "Bientôt, ils auront des cigales," marmonna t'il en s'éloignant.

'Le jugement de Lourmarin' avait à l'origine été programmé pour la semaine précédente, mais le temps anglais avait accompagné le vin anglais. Une nuit de déluge avait balayé l'enthousiasme de la plupart des forains et ceux qui étaient venus s'étaient pelotonnés sous leurs parasols tandis qu'un vicieux orage accompagné d'éclairs éclatait sur le Luberon. Les Dieux, plaisaient les forains, n'étaient pas avec nous dans cette histoire. Une semaine après, le temps, se gâtant une fois de plus, semblait leur donner raison.

"Allez goûtez..."

La différence de style des deux vins en compétition était notoire. Le rosé du domaine Beckett's à Devizes dans le Wiltshire, était léger et fruité et relativement peu titré avec 10°. Composé d'un mélange de Pinot Noir et de Reichensteiner, le vin français comparable le plus proche était le Marsannay rosé, considéré par beaucoup en Bourgogne comme le meilleur du pays. Le Côte du Luberon par contraste, mélange de Syrah et de Grenache, était un vin beaucoup plus robuste, plus agressif au palais, accompagnant mieux la nourriture. Avant la dégustation, Bruno commenta "si on met les deux vins l'un à côté de l'autre dans le magasin, ils se vendront aussi bien l'un que l'autre. Ils s'adressent simplement à un marché différent"

Comme un enfant à qui on donne un médicament pour la toux, le premier dégustateur grimaca en portant le verre à ses lèvres. A quel point le vin anglais pouvait-il être mauvais ?

Le premier client de Blue Sky Living but une gorgée puis fit un signe entendu de la tête. "Excellent nez, doux et subtil à boire." Le second vin fut versé "Trop agressif, et trop sucré. Le premier était bien meilleur, et définitivement français."

Bruno hocha la tête et inconsolable, marqua un point pour l'anglais. La dégustation continua avec le vin anglais accumulant les points plus vite que le Côte du Luberon, bien que cela se fit de façon un peu inhabituelle. Sans l'aide de l'étiquette et ne connaissant rien aux vins, plusieurs dégustateurs choisirent le vin anglais disant à tort qu'il était plus fort et qu'il avait une profondeur d'arôme plus grande.

Bruno haussa les épaules: "Ils viennent surement de sucer des bonbons pour la gorge."

La matinée avançant, des buveurs plus expérimentés distinguaient facilement le vin français: "c'est plus riche, plus sensuel, plus capiteux." "Le vin anglais est buvable - juste !" A midi, les scores étaient presque équivalents et la pluie avait commencé à tomber.

"Le vin n'a pas d'accent," dit un dégustateur philosophe en haussant les épaules alors qu'on lui disait qu'il avait sélectionné le vin anglais, le plaçant à nouveau en tête du concours. 35 personnes avaient maintenant dégusté et, comme un écho au Jugement de Paris, le vin français était en passe d'être battu en prenant la deuxième place. En 1976 le résultat avait été suivi d'une large contestation. Plusieurs dégustateurs, dont certains des plus éminents sommeliers de France clamèrent qu'ils avaient été dupés. Il fallu recompter et lorsque les résultats furent confirmés certains des noms les plus illustres de l'industrie viticole française mirent au ban pour un temps l'organisateur Steven Spurrier.

Meanwhile the nearby traders hurriedly stacked their produce in the back of their vans. Olives were decanted from wicker baskets into plastic vats, brightly coloured scarves wrapped in plastic and stacked in cardboard boxes, bunches of dried lavender bundled under a tarpaulin cover. The multicoloured umbrellas snapped shut, and the last goods were crammed away to a symphony of slamming door and churning engines. The sickly smell of diesel drifted under the quivering nose of our final taster.

"And?" asked Bruno anxiously.

"Je prefer le dieuxieme vin."

"Egalite" declared Bruno, "Dix huit, Dix Huite. Vivre le entente cordiale."

Une grosse goutte de pluie atterrit sur la table de dégustation, suivie rapidement, dans un éclat saccadé, par une rafale de balles de pluie. Le dernier nez de dégustateur se plonge profondément dans le verre à vin en forme de flûte. Dans un bruissement, le contenu des verres fut transformé en un vigoureux tourbillon rose. Alors qu'un épais crachin s'installa, il y eut un soupir de contentement, ainsi qu'un murmure de satisfaction à peine audible pour le premier vin. Il se passa la même chose pour le second rosé. Un sifflement puis un tourbillon, le nez qui hume, une gorgée puis une aspiration alors que le dégustateur fait tourner le vin, le faisant passer à travers ses dents.

Pendant ce temps, les forains les plus proches se hâtaient de ranger leurs produits dans le coffre de leurs camionnettes. Les olives étaient transvasées des paniers en osier aux récipients plastique, les châles aux couleurs vives enveloppés dans du plastique et empilés dans des cartons, les bouquets de lavande séchée mis en paquets sous une bâche. Les parasols multicolores furent repliés prestement et les dernières marchandises emportées dans un concert de portes qui claquent et de moteurs tournants. L'odeur écoeurante du diesel parvint jusqu'aux narines frémissantes de notre dernier dégustateur: "Alors?" demanda Bruno inquiet. "Je préfère le deuxième vin." "Egalité" déclara Bruno, "Dix huit, Dix huit. Vive l'entente cordiale."



Votre caviste Tel. 04 90 04 77 38
Place du Septier - Apt en Provence

vcommevin.com

l'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

PRODUCE OF FRANCE

Les Arômes

DOMAINE DE LA CITADELLE
CÔTES DU LUBERON
APPELLATION CÔTES DU LUBERON CONTRÔLÉE

2007

MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE
Y. ROUSSET-ROUARD & FILS
PROPRIÉTAIRE RÉCOLTANT & VINI MÈSÈRES - FRANCE

750ml

Alc. 14% by Vol.

Restaurant

**LE PRÉ
GOURMAND**

du Village d'Eyragues

AVENUE MARX DORMOY
13630 EYRAGUES . TÉL 04 90 94 52 63
www.restaurant-lepregourmand.com