

## AMBASSEDEURS EUROPÉENS

Ils dégustent les bulles  
des champagnes d'ici

PAGE 6

## MÔTIERS Des ambassadeurs européens du champagne en visite dans la région Ils testent les bulles du terroir



A gauche Tzvetan Mihaylov humant un mousseux. Au centre Christine Mauler donne des explications à François Bertrand. A droite, Anja Vondenhoff a le sourire aux lèvres. Plutôt bon signe. BERNARD PYTHON

FLORENCE VEVA

Son effervescente passion pour le champagne l'avait mené, en octobre dernier, à obtenir le titre d'ambassadeur suisse du champagne (notre édition du 21 octobre 2011). Tzvetan Mihaylov, en deçà de sa profession de guitariste, enseigne les arcanes de la méthode champenoise aux étudiants de l'IHHTI School of Hotel Management, à Neuchâtel.

Hier, il a emmené ses homologues défenseurs des producteurs de Champagne, soit Anja Vondenhoff, des Pays-Bas et François Bertrand, de Belgique, dans les méandres des caves du Prieuré-Saint-Pierre, antre de la famille Mauler, à Môtiers.

Là, Anja Vondenhoff, lauréate de la 7<sup>e</sup> édition du Concours européen des ambassadeurs du champagne, et François Bertrand, représentant belge désigné par le Comité interprofessionnel du vin de champagne (CIVC), ont dégusté trois crus.

Parmi la cuvée brut nature, la traditionnelle et la cuvée excellence brut, la troisième a conquis les palais des connaisseurs.

Cela quand bien même Anja Vondenhoff avouait «détester» les flûtes dans lesquelles le nectar a été servi. «C'est impossible de déguster convenablement dans ce type de verre!» La Hollandaise regrettait ne pouvoir faire danser son breuvage pétillant pour en libérer les arômes. Elle admet-

« Nous nous attendions à déguster des vins plus lourds, plus courts avec une moins belle acidité. »

ANJA VONDENHOFF ET FRANÇOIS BERTRAND AMBASSEDEURS DU BÉNELUX

taît néanmoins que cette cuvée excellence produite selon la méthode traditionnelle s'apparentait au champagne. Un constat également relevé par Tzvetan Mihaylov qui reconnaissait avoir déjà dégusté cette cuvée et l'avoir trouvée «moins élégante,

plus agressive» auparavant.

A l'issue de leur passage au Prieuré-Saint-Pierre, Anja Vondenhoff et François Bertrand se disaient «agréablement surpris». Ils s'attendaient à découvrir des vins mousseux «plus lourds, plus courts, avec une moins belle acidi-

té». Dans l'après-midi, les visiteurs ont continué leur périple dans l'absintherie Celle à Guilloud, à Fleurier. Aujourd'hui, ils se baladeront à travers le vignoble, faisant une halte à la Maison carrée, à Avernier, et une seconde à la Grillette, à Cressier. Ils seront rejoints par l'ambassadeur français qui n'a pu s'envoler à temps de Toulouse, son vol étant «overbooké».

L'ambassadeur suisse tombé amoureux des bulles presque par mégarde mis à part, ses homologues évoluent tous dans des professions ayant un rapport à l'œnologie.

Ainsi Anja Vondenhoff enseigne dans une académie de gas-

tronomie à Apeldoorn aux Pays-Bas. Sa spécialité consiste à faire découvrir les boissons les plus diverses, «de l'eau au champagne, en passant par la bière ou les jus» à des sommeliers. A Bruxelles, François Bertrand gère Les Perles du Cellier. Soit un négociant de «champagnes remarquables».

Avant de faire halte à Neuchâtel, les deux spécialistes natifs du Benelux amateurs de nobles cépages sont allés saluer les encaveurs champenois de leur connaissance.

Puis ils se sont adonnés à d'autres dégustations en Bourgogne. Demain, ils repartiront le palais encore flatté par les saveurs provenant du vignoble neuchâtelois. ●