



Jeudi 21 Avril, 9h15
Palais des Congrès de Beaune

550 femmes sont réunies pour « goûter » 3703 échantillons de vin, issus de cépages de toutes les régions viticoles de France.

Elles viennent de toute la France, de Belgique et même du Japon. Elles sont propriétaires-récoltantes, viticultrices, sommelières, tâcheronnes, dégustatrices professionnelles, œnologues....

Parce que le vin leur tient à cœur, en une journée elles vont chacune « goûter », à l'aveugle, quelques 40 échantillons pour définir ce qui fait aujourd'hui référence dans le vin au féminin : les vins qui mériteront de porter la médaille d'Or, d'Argent & de Bronze des « féminise 2011 ».

Cette médaille en 5 ans est devenue « la référence » autant dans l'approche sensorielle des femmes que dans l'acte d'achat de bouteilles primées « féminise » chez un caviste ou dans la grande distribution.

STYLE & CONCEPT

Placée par table de trois, chaque femme goûte à l'aveugle un vin différent de sa voisine dans un silence presque religieux. Les dégustations s'enchaînent et les notes aussi : sur chaque fiche de dégustation, « l'œil » est noté sur 4, le « nez » sur 6 et la « bouche » sur 10 pour un total de 20.

Dans la salle, trois femmes goûteront le même vin sans le savoir.

A chaque table, des sourires d'appréciation, des marques de rejet, des visages qui s'illuminent avant de recracher, car « déguster un vin n'est pas le boire ». Toute la subtilité d'une dégustation est là, c'est pourquoi la journée est divisée sur une dégustation le matin et une l'après-midi afin que le

palais puisse continuer à déterminer les différentes saveurs.

Beaucoup plus rapide que les hommes, les femmes vont à l'essentiel dans la dégustation.

Peu importe le terrain schisteux ou argilo-calcaire ! Quelle émotion, quel plaisir pour soi et à partager ? C'est en cela que l'analyse sensorielle des femmes prend tout son sens, avec cette part d'instinct et d'intuition.



STYLE & CONCEPT



“ Ne dit-on pas que les femmes ont l’art et le talent de savoir déguster le vin ? ” affirme Didier Martin, l’organisateur des « Féminalise ».

L’écho de cette 5ème édition me confirme dans l’idée que les femmes deviennent de plus en plus des actrices incontournables dans le secteur viticole, en termes de production qu’en termes de consommation.

La production, l’œnologie, la technique, le négoce, la sommellerie, la cuisine, la consommation, la recherche sont autant de secteurs où les femmes imposent aujourd’hui leur savoir-faire et surtout leur excellence.

Une femme cultive l’art d’affiner le sens instinctif afin de rendre compétent le palais, à reconnaître les typicités, les subtilités des différents vins.

On a souvent fait croire aux femmes qu’elles étaient plus faites pour déguster un bon vin blanc, parce que les hommes trouvaient cela plus féminin. Or une femme peut tout aussi bien prendre du plaisir à déguster un vin rouge tannique et épicé. Aujourd’hui, cette même femme choisit le vin à la table des restaurants et c’est en soi une petite révolution sociétale comme économique.”

... Quelques chiffres autour des “féminalise” ...



50 000 € : déboursés par Didier Martin pour financer cette journée sur un budget global de 400 000 €

Note Pour obtenir la médaille d’or, un vin doit obtenir 15 et plus, entre 14 et 15 pour l’argent et entre 13 et 14 pour le bronze.

550 dégustatrices - 3703 échantillons de 1170 producteurs. www.feminalise.com

STYLE & CONCEPT



Nombres d'actrices et de comédiennes, comme Carole Bouquet, Macha Méril et Eve Darlan, Miss France 2004 mettent un peu plus en valeur la passion des femmes pour le vin.



4 japonaises, Oda Yumi. A 52 ans, cette ancienne sommelière d'un grand restaurant au Japon est aujourd'hui guide « oeno-touristique » à Dijon. C'est pour elle une autre façon d'exprimer une culture dédiée « aux sens » : il n'y a pas que la cérémonie du thé qui demande finesse et précision ! Reiko, 38 ans et Kyoto, 37 ans sont en cours d'oenologie à la faculté de Beaune.

Présidente d'honneur des « Feminalise 2011 », l'actrice Elsa Kikoine porte fièrement « ce rôle ». Que ce soit dans « Femmes de loi », série télévisée aux côtés de Natacha Amal, « David Nolande » ou elle donne la réplique à Frédéric Diefenthal ou encore dans « Ma vie en l'air » aux côtés de Marion Cotillard et dernièrement dans « Protéger et servir », film d'Eric Lavaine, chaque rôle est aussi l'occasion de découvrir le vin des régions qu'elle approche.

« Une comédienne se doit de porter à l'écran l'image d'émotion. Dans le cadre d'une dégustation, le ressenti est quasi frontal.

Une émotion vous submerge ou pas, avec toutes les nuances des différentes saveurs liées au vin.

C'était un grand plaisir d'être en 2010 la marraine des Confrérie des Piliers Chabliens. J'ai un faible pour les Bourgogne rouge comme le Chambolle-Musigny dont j'apprécie la finesse et l'élégance. Ce concours est important pour mettre en valeur une sélection au féminin qui servira de référence pour des femmes dans le monde entier. »



Michelle Delavenne

61 ans

« C'est ma 4ème participation.

Pendant 32 ans j'ai tenu avec mon mari le Castel Damandre, avec au départ un diplôme de sommelier. J'achetais les vins pour le Castel.

En tant que membre de l'Union De la Sommellerie Française et de bien d'autres confréries, cela n'a pas toujours été facile de s'imposer en tant que femme. Aujourd'hui, beaucoup de femmes se disent encore sommelier et non sommelière. C'est un métier de rigueur dans lequel les femmes peuvent enfin révéler une finesse sensorielle que beaucoup d'hommes n'ont pas.