



Rencontre avec Cyrille Bleeker

Nous avons rencontré Cyril Bleeker, Maître Sommelier, responsable pédagogique au CAFA vins et spiritueux. Il sera Président d'Honneur de la prochaine édition du concours de dégustation Challenge International du Vin, les 26 et 27 avril 2024.

Agence Fleurie



Bonjour Cyril, tout d'abord pouvez nous en dire plus sur vous et votre parcours ?

Cyril Bleeker

Je suis d'origine hollandaise mais aussi berrichonne , j'ai passé mon enfance à Bourges, dans le Cher, avant de partir étudier 5 ans à l'école hôtelière de Tours. En 1989, c'est le début de ma période parisienne, je deviens demi-chef sommelier puis sommelier dans les plus belles tables étoilées de Paris. **Fouquet's, Pavillon Elysée Lenôtre** où j'ai le plaisir de côtoyer Olivier Poussier (meilleur sommelier du monde. 2000), **Maison Lucas Carton** (3 étoiles au Michelin, pionnier de l'accord vin et mets). J'effectue mon service national en 1992 tout en continuant à vivre ma passion puisque j'exerce alors les fonctions de caviste et maître d'hôtel dans deux ministères, celui de la communication avec Jean-Noël Jeanneney et celui de la fonction publique avec André Rossinot.

En 1997, je choisis de quitter le monde parisien et je mets le cap sur la Gironde où vit ma belle-famille. Jean-Pascal Paubert me proposant une belle aventure avec l'animation du **premier bar à vin bordelais**, celui de l'Hôtel Mercure Cité Mondiale, « le 20 ». Je n'ai plus quitté Bordeaux depuis, devenant en 2007 le responsable Œnotourisme de Bernard Magrez, au Château Pape-Clément. Une expérience riche et intense ! C'est en 2011 que je rejoins le **C.A.F.A. Formations, école internationale en vins et spiritueux** comme formateur et responsable pédagogique. Ce centre de formation privé est accessible à partir de Bac + 2, et reçoit des étudiants du monde entier, d'Asie notamment. Il forme des conseillers en sommellerie pour l'hôtellerie et la restauration mais aussi des spécialistes du commerce des vins et spiritueux, de façon continue et en apprentissage.

Je suis par ailleurs Maître Sommelier de l'Union de la Sommellerie Française et membre de son comité technique pour l'élection du meilleur sommelier de France. Le monde du vin est ma grande passion, mais je suis par ailleurs un **grand fan d'Harley-Davidson**. Ce n'est pas un hasard si la mienne est de couleur rouge bordeaux... Elle me permet de découvrir autrement les grands terroirs viticoles d'Europe, avec plus de liberté et d'une façon plus décontractée que dans mon quotidien professionnel...



AF

Comment avez-vous connu le Challenge International du Vin et pourquoi avoir

accepté d'être le Président d'Honneur de l'édition 2024 ?



Cyrille Bleeker

Je connais de longue date Pierre Langlade, ancien directeur techniques de l'INAO, et son épouse Françoise qui est responsable de la commission technique du Challenge International du Vin. Ils m'ont fait découvrir ce concours où j'ai été plusieurs fois jury. **J'ai été très favorablement impressionné par son sérieux** par le gros travail réalisé pour l'impartialité des choix, notamment avec la dégustation 100 % à l'aveugle. Aujourd'hui d'ailleurs le CAFA est partenaire du concours. C'était donc pour moi tout naturel d'accepter cette présidence.

AF

Pouvez-vous nous présenter les vins des AOC Bordeaux et Bordeaux Supérieur qui sont mis à l'honneur cette année par le concours ?

Cyrille Bleeker



Selon moi il s'agit des meilleurs rapports qualités en France. Dans les AOC de cette famille, blanc, rouge, rosé, pétillant, on trouve une très grande variété de vins, **toujours avec des pépites aux rapports qualité prix épatants**. Certains assez simples, d'autres véritablement complexes et équilibrés. Ces AOC ont une place à part et unique. On parle beaucoup des Grands Crus Classés de Bordeaux, mais je pense important de soutenir ces vins qui représentent 55% de la surface du vignoble girondin. Ils sont souvent bons et abordables et ils évoluent rapidement.

Aujourd'hui, on en trouve de nombreux qui sont remarquables aussi pour la **qualité du travail de leur vigne**, le respect de leurs sols, la limitation des intrants, de plus en plus sont d'ailleurs labellisés en HVE 3, en Bio ou en Biodynamie... Les vins de Bordeaux se sont vraiment beaucoup transformés, beaucoup améliorés. Leur goût et leur fraîcheur ont su évoluer, ils ont une belle carte à jouer pour reconquérir des marchés.

AF

Selon vous, quel est l'impact des médailles sur les ventes de vin et la communication en général ?

Cyrille Bleeker

Pour des professionnels avertis, une médaille n'a souvent que peu d'importance. Mais pour les néophytes et pour la grande majorité des amateurs, c'est un acte fort qui permet de se rassurer lors de l'acte d'achat, en particulier dans les linéaires des

magasins. Dans ce cadre, une médaille au Challenge International du Vin est vraiment une info importante, car **ce concours fait partie de ceux qui n'ont pas galvaudé leurs récompenses**. On a une certitude d'un standard de qualité, on sait que ce vin a été sélectionné de façon impartiale, à l'aveugle, sans être influencé par l'étiquette ou le nom du producteur.

Précisions sur le concours Challenge International du Vin 2024

Dates du concours : les 26 et 27 avril 2024

Inscriptions www.challengeduvin.com jusqu'au 11 mars

Clôture de réception des échantillons le 18 mars

Résultats en ligne le 3 mai