



Rencontre avec Jean Christophe Ollivier

Nous avons rencontré Jean Christophe Ollivier, Président des Sommeliers de Bordeaux Aquitaine, gérant de l'Auberge Le Pont Bernet et Président d'Honneur de la prochaine édition du [Challenge International du Vin](#), les 21 et 22 avril 2023.

Agence Fleurie

Bonjour Jean-Christophe, tout d'abord pouvez nous en dire plus sur vous et votre **parcours** ?

Jean-Christophe Ollivier

Je suis originaire de l'île de Ré, mon grand-père était producteur de Cognac et mon père, **commandant de marine**, était un passionné du vin. Lors de ses escales, il partait à la découverte des vignobles locaux et à son retour, il me faisait partager ses coups de cœur. Je dois ainsi être parmi les pionniers de la dégustation des vins du Nouveau Monde. Après une mention sommellerie au Lycée Hôtelier de Saumur, j'ai réalisé un petit tour de France des vignobles, à défaut de possibilité de compagnonnage. J'ai travaillé en Bourgogne, dans la Loire, à Bordeaux et en Savoie... J'ai ensuite passé 15 ans comme sommelier dans des palaces, tout d'abord en Suisse au célèbre **Beau Rivage de Genève**, mais aussi en Bourgogne et à Paris, notamment au Fouquet's.

En 2011, changement de cap : j'ai décidé de me lancer avec mon épouse. Nous avons racheté l'**Auberge du Pont Bernet**, aux portes de la route des Châteaux. Cet Hôtel Restaurant Logis de France est le plus ancien du Médoc, une institution locale ouverte en 1875. **Françoise mon épouse étant Cheffe de Cuisine et Maître Restaurateur**, nos produits sont de saison et 100% faits maison (mis à part le pain et les glaces), depuis les différentes sauces jusqu'au fumage du poisson...

Je suis par ailleurs **Président des Sommeliers de l'UDSF Bordeaux Aquitaine**. C'est un rôle passionnant qui me prend la plupart de mon temps libre, entre organisation de dégustations et opérations pour les jeunes comme le concours des jeunes sommeliers ou les Olympiades des métiers (examens de fin d'année où nous sommes jury)... Pour cette année je ferais un vœu de sommelier ! Que les vins bouchonnés nous soient épargnés !!



AF

Comment avez-vous connu le Challenge International du Vin et pourquoi avoir accepté d'être le Président d'Honneur de l'édition 2023 ?

Jean-Christophe Ollivier

J'ai connu le Challenge International du Vin tout d'abord comme consommateur, par des médailles dans les linéaires. Puis j'y ai participé et j'ai pu constater le sérieux de ce concours. Tout d'abord il faut **signaler la qualité du travail en amont** qui permet au concours de se dérouler de façon nette et fluide et qui nous permet d'être juste concentrés sur les vins à déguster.

C'est la première raison de mon accord. Je dois dire aussi que cela fait partie de mon rôle de Sommelier et de Président des Sommeliers de participer à ce type de concours professionnel. Cela nous permet d'être acteurs de la filière en amenant des dégustateurs experts mais aussi cela donne de la visibilité à notre profession et à notre association. C'est enfin l'occasion de rencontrer, d'échanger, de découvrir de nouveaux vins... **C'est sérieux mais c'est aussi beaucoup de plaisir.**

AF

Pouvez-vous nous présenter les grandes types de vin rosé ainsi que les grandes régions productrices ?

Jean-Christophe Ollivier

Les grandes régions productrices de ces dernières années c'est le sud, la Provence et le Languedoc, avec leur Syrah et leur Grenache... Mais aujourd'hui toutes les régions en produisent, il faut dire que le consommateur en raffole. La consommation de rosé est en forte croissance, elle n'est plus qu'estivale, elle dure toute l'année, il y a même des pénuries. **La France est d'ailleurs le premier marché mondial du vin rosé.**

Remarquons qu'historiquement ce n'est pas une vraie nouveauté, aux Xème et XIème siècles il n'y avait pas de vin rouge. C'est du rosé ou du blanc que les gens et les rois buvaient... La vogue du vin rouge a du attendre plutôt le XIXème siècle.

On peut distinguer **2 grandes familles de vin rosé**. Les rosés de presse, dont les rosés de Provence, sont des vins à **macération courte** (moins de 20 heures). Ce sont des vins frais, à boire dans l'année ou la suivante. Certains crus classés de cette région ont parfois un caractère étonnant. Les vins gris ne macèrent que quelques heures, d'où leur couleur très pâle... La recherche de vivacité conduit parfois à vendanger des raisins pas tout à fait mûrs pour amplifier cette sensation de fraîcheur, par exemple avec le Pinot Noir de Moselle, ce sont des vins à boire dans l'été !

D'un autre côté on va trouver les Tavel et les Clairet, qui sont **macérés plus longtemps**, 48 heures environ. Ces vins issus de raisins plus mûrs ont plus de couleur, plus de puissance. Ils ont aussi une certaine aptitude au vieillissement. Notons qu'en France, à l'exception de quelques champagnes, le rosé n'est jamais un mélange de vin blanc et de vin rouge...

AF

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

Jean-Christophe Ollivier

Pour mon restaurant, je ne m'en occupe pas mais l'impact des médailles est selon moi très important, dans les linéaires des grandes surfaces en particulier. Moi même j'y ai recours lorsqu'il m'arrive d'y aller. Les choix de leurs acheteurs sont souvent intéressants mais il m'arrive d'être perdu dans ces rayons parfois très vastes où je ne connais que 10 % des références. **Les médailles d'Or y guident systématiquement mon choix.** Alors on peut facilement imaginer l'importance de ces médailles pour un consommateur moins aguerri....

Précisions sur le concours Challenge International du Vin 2023



Challenge
International du Vin
Révélateur de Talents !

Dates du concours : les 21 et 22 avril

Inscriptions www.challengeduvin.com jusqu'au 24 février

Clôture de réception des échantillons le 3 mars

Résultats en ligne le 28 avril

Lieu : Palais de l'Atlantique de Bordeaux.

Plus d'infos :

Sur le Challenge International du Vin :

<https://www.challengeduvin.com>

Sur le Logis Hôtel le Pont Bernet

www.pont-bernet.fr