

Le 20^{ème} Grand Prix de l'Académie Amorim lève le voile sur la saveur sucrée des vins blancs secs

L'Académie Amorim retourne aux sources pour célébrer sa 20^{ème} remise de Prix. C'est Porto qui accueille l'événement, avec, au menu, une remise de prix à deux candidats de talent et un débat passionnant. En hommage à Pascal Ribéreau-Gayon, qui fut une figure marquante de l'Académie Amorim, ce 20^{ème} Grand Prix prend pour nom le **Prix Ribéreau-Gayon de l'Académie Amorim**. Par un heureux hasard, il est décerné à Axel Marchal, un élève de Denis Dubourdieu, lui-même élève de Pascal Ribéreau-Gayon, disparu en mai dernier.

Prix « Pascal Ribéreau-Gayon » de l'Académie Amorim 2011 : « Recherches sur les bases moléculaires de la saveur sucrée des vins secs »



Axel Marchal, 27 ans, élève de Denis Dubourdieu à la Faculté d'œnologie de Bordeaux 2 et diplômé de l'Ecole Normale Supérieure a bâti un pont entre la perception sensorielle du dégustateur et la rigueur scientifique du chimiste.

En érigeant ce pont, il lève le voile sur la saveur sucrée des vins blancs secs, cette douceur qui est le fondement de l'équilibre gustatif et dont l'origine chimique était jusqu'alors parfaitement inconnue. En alliant l'approche sensorielle et l'approche analytique, Axel Marchal est parvenu à découvrir de nouveaux composés qui ouvrent le monde de l'œnologie sur de nombreuses perspectives.

L'Académie Amorim a particulièrement apprécié la rigueur scientifique de ce travail de thèse et l'enthousiasme de son auteur qui semble réunir toutes les qualités pour marquer de son empreinte l'œnologie de demain.

Axel Marchal peut d'autant plus se réjouir d'être le lauréat de ce 20^{ème} Grand Prix de l'Académie que celui-ci prend exceptionnellement le nom de « Prix Pascal Ribéreau-Gayon » en hommage à l'un des grands noms de l'œnologie, récemment disparu.

Prix de l'Initiative pour la « Vieri Carafe »



Cette année 2011 voit également la création d'un Prix de l'Initiative qui s'adresse aux jeunes entrepreneurs ayant réalisé concrètement un projet innovant autour du vin.

Ce sont Anthony Boule et Matthieu Monlezun qui remportent ce Prix avec un projet novateur qui devrait être commercialisé très prochainement. Il s'agit d'une carafe design (nom de code « Vieri Carafe ») qui permet la maîtrise de la température du vin pendant la décantation, l'aération et le service... de quoi appliquer, sans se poser de questions, la recommandation régulièrement inscrite sur les étiquettes : « *Aérer deux heures et servir à 18°* ».

La Remise de Prix était précédée d'un débat sur le thème « **Le Vin à la conquête des marchés internationaux : les clés du succès** » au cours duquel Denis Dubourdieu, Bernard Burtschy, le Dr Salvador Guedes, Jorge Monteiro, et Robert Tinlot ont pointé du doigt ce que sont, pour chacun d'eux, les éléments clés du succès à l'international : vin terroir ou vin marketing ? Quel est le mode de consommation dans les pays émergents ? Y a-t-il un après Parker ? Qui du goût ou des marchés évolue le plus vite....Le débat sera en ligne sur le site de l'Académie Amorim ainsi que les travaux des Lauréats.

Rejoignez-nous sur www.academie-amorim.com/blog

Depuis 1992, l'Académie Amorim récompense chaque année un chercheur ou une équipe de chercheurs ayant publié une thèse, des travaux ou des ouvrages récents traitant de l'œnologie ou du liège, à partir d'études scientifiques, ethnologiques, sociologiques, juridiques, économiques, littéraires ou sémiologiques.

Contact presse : Agence YESwecan

Aurélia Natali

T. 01 41 34 02 20 – Fax. 01 41 34 32 89 - a.natali@yeswecan-pr.eu