Château
BEAULIEU
2010
LA QUINCYTE
LES GARRIGUES
DESCOS
CORBIÈRES
DOMAINES
SCHLUMBERGER
RIESLING
Les Princes Abbés
2008
DOMAINES
SCHLUMBERGER
PINOT GRIS
Les Princes Abbés
2010
Saumur
LA BUVETTE
VIN DE FRANCE
DOMAINE
DE
COURTEILLAC
2007
DOMAINE
Daumas
Beyloux
LES ARGILES
2009
Domaine Gris des Baumes
Serre de la Dame
TERRASSES DU MOURÈL
SAINT-CHINIAN
l'Envol
Decharmant
JURANÇON SEC
GRANDE LIGNEE
CHÂTEAU
AQUERIA
LIRAC
MENDIA
IROULEGUY
CÔTES DU RHÔNE
E. GUIGAL
L'ORATOIRE
SAINT
ANDRIEU
VIN DE PROVENCE
GRAND VIN
CARTE D'OR
2009
MADIRAN
CHÂTEAU
GAILLAC
2009
Domaine CHIGNARD
Fleurie
"LES SAURIERS"
MIS EN BOUTEILLES À LA PROPRIÉTÉ
Château
AVERNUS
Domaine
Georges Bertrand
COREBIÈRES
GÉRARD BERTRAND

Challenge PRIX PLAISIR 2012
Le consommateur juge
L'expert valide
OR

# Des crus en or à petits prix

Le Challenge Prix-Plaisir réunit chaque année des centaines de vins soumis à l'avis d'amateurs dont le jugement est validé par les experts de l'équipe Bettane & Desseauve. Le principe : juger des vins de moins de dix euros (vingt euros pour les champagnes). L'Express vous présente les meilleurs d'entre eux.

« *Jugé par des consommateurs, validé par des experts* » : tel est le slogan de ce concours pas comme les autres. L'EPP Challenge (Élu Prix Plaisir) est en effet réservé aux vins français de moins de dix euros (20 euros pour les champagnes), vendus chez les cavistes ou dans la grande distribution. La compétition est ouverte à tous les opérateurs (domaines, châteaux, vignerons indépendants, maisons de négoce, caves coopératives, importateurs, marques de distributeurs). Le concept est simple : juger chaque cru concurrent en fonction d'un rapport prix-plaisir. Quant aux consommateurs qui attribuent les notes lors de dégustations à l'aveugle, ce ne sont pas des spécialistes, juste des amateurs passionnées, contactés parmi les 16 000 abonnées du site Bettane & Desseauve. La plupart d'entre eux jouent le jeu pour la première fois, encadrés par une quinzaine d'experts référents, dont Michel Bettane et Thierry Desseauve. Avant de le déguster, nos amateurs connaissent la région d'origine du vin et sa gamme de prix (moins de quatre euros, de quatre à six, plus de six). Les bouteilles sont notées de 0 à 4 pour le rapport prix/plaisir avec un coefficient 2, de 0 à 1 pour la typicité avec un coefficient 1. Finalement, il s'agit pour chaque consommateur-juge de répondre à la question la plus immédiate : « *boire ce vin me procure-t-il du plaisir ?* ». Trop prosaïque ? Pas du tout. Depuis quelques années, Bettane & Desseauve travaillent régulièrement avec des jurys de consommateurs ; cette démarche commune reste, selon eux, « *la meilleure façon de prescrire avec le plus de justesse et d'efficacité ces vins* ». D'ailleurs, les experts présents au challenge le confirment, « *il n'y a pas ou peu d'écart entre les validations des experts et les notes données par les amateurs* ». Ce qui tendrait à prouver que les premiers ne s'intéressent pas qu'aux grands crus inaccessibles et que les seconds ont bon goût... Ils étaient, cette année, 176 jurés à partager la découverte de 660 vins, l'espace de quatre sessions de 90 minutes. Parmi les 184 flacons médaillés (27,9 % des vins présentés), 32 ont reçu la distinction suprême. Le moins cher coûte 2,68 euros. Le plus coûteux est un champagne à 17, 50 euros. Faites votre choix ■

**P. B.**

**(Voir les 32 médailles d'or page suivante).**