

l'union

CHAMPAGNE ARDENNE PICARDIE

Publié sur *L'Union* (<http://www.lunion.presse.fr>)[Accueil](#) > [Le ratafia accède au concours](#)

Le ratafia accède au concours

Par *Julien Bouillé*

Créé le 19/02/2013 09:42

La nouveauté est arrivée discrètement dans le règlement du Salon de l'agriculture, mais elle fera parler dans le vignoble. Le ratafia fait son entrée officielle au concours général agricole. Plus précisément, il bénéficie pour la première fois d'une « section » au sein du concours des apéritifs. Les organisateurs ont fait savoir que quatorze échantillons avaient été déposés. Six d'entre eux viennent de producteurs champenois, confie la chambre régionale d'agriculture, mais aucun nom ne filtre, sous peine de disqualification.

La nouvelle fait chaud au cœur des promoteurs de cette boisson, parfois mal considérée en Champagne et dont la tradition de fabrication remonterait au XIII^e siècle. « C'est une très bonne surprise et c'est une très bonne chose de pouvoir être confrontés en dégustation à d'autres produits », se félicite Claude Giraud, président de l'Association des producteurs de ratafia de Champagne.

Daniel Falala, responsable commercial de Goyard, qui pèse pour un tiers de la production, est, pour sa part, doublement surpris : agréablement, parce que ce concours est synonyme de reconnaissance, et désagréablement, car, n'ayant pas été informé de la nouveauté, il n'a pu envoyer d'échantillon à Paris.

La nouveauté est d'autant plus intéressante que cette boisson ne bénéficie, pour l'heure, d'aucune protection de type AOC (appellation d'origine contrôlée) ou IGP (indication géographique protégée). Mais l'Association des producteurs milite pour cette cause depuis plusieurs années. « L'Inao est venu goûter nos produits, s'est montré impressionné par leur qualité et nous a donné un avis favorable », explique Claude Giraud. Mais le terme « champagne » fait tiquer l'interprofession. « On est loin d'être d'accord pour que le mot soit associé. Les instances champenoises pensent que cela peut affaiblir l'image du champagne. Alors, les discussions traînent et il ne se passe rien. »

Un potentiel de production énorme

Les producteurs, qui améliorent la qualité de leurs produits, veulent rompre avec l'image de la boisson rustique ouverte par le vigneron dans son arrière-cuisine. Ils ne veulent plus que le ratafia soit un simple apéritif mais un produit gastronomique, associé au territoire du champagne, que l'on peut marier avec un fromage ou un dessert.

Le ratafia est un « mistelle » que l'on produit essentiellement en Champagne et en Bourgogne. Les Champenois le préparent avec un moût de raisin et un alcool de type marc de champagne. Ils utilisent ce que l'on appelle « l'ancienne deuxième taille », portion représentant environ 6 % du moût champenois, qui n'est plus utilisée. Le potentiel de production est donc énorme, alors que la commercialisation annuelle de ratafia champenois n'est que de 350 000 bouteilles, auxquelles il faut ajouter les bouteilles produites par les

coopératives puis rétrocédées à leurs adhérents pour leur consommation domestique.

En attendant, Claude Giraud et son association rêvent d'un succès international pris sur l'énorme marché des spiritueux et vins cuits. « Le ratafia de Champagne est unanimement apprécié des États-Unis à l'Asie. C'est un produit naturel qui a le goût de raisin, qui est sucré mais pas trop, qui reste assez acide, et qui se marie avec beaucoup de cuisines », assure-t-il.

En attendant, c'est un match franco-français qui se joue au concours général, où les Champenois vont aller se frotter aux voisins bourguignons.

Photos / vidéos

Auteur :

Légende : Le ratafia bénéficie pour la première fois d'une « section » au sein du concours des apéritifs.

Visuel 1:



URL source: <http://www.lunion.presse.fr/article/autres-actus/le-ratafia-accede-au-concours>