

Mathis Fosse un gersois au talent prometteur

il disputera la finale du concours des jeunes professionnels des vins



Mathis Fosse un gersois au talent prometteur

Un jeune talent gersois en lice pour la finale du Concours des Jeunes Professionnels des Vins 2022

Il a 22 ans, un nez prometteur et vient de décrocher son entrée pour la finale nationale : Mathis Fosse est apprenti en BTS viticulture-œnologie au CFPPA du Gers à Riscle. Il a passé les épreuves de pré-sélection locale en vue de la finale du Concours des Jeunes Professionnels du Vin 2022. Il participera à la finale nationale le 2 mars prochain, à Paris durant le Salon International de l'Agriculture (Porte de Versailles), du 26 février au 6 mars.

Un concours pour départager 70 « nez »

Organisé chaque année dans le cadre du Salon International de l'Agriculture, le concours se déroule en deux grandes étapes. Une première étape de pré-sélection est organisée mi-janvier à l'échelle locale par chaque centre de formation volontaire (CFPPA, CFA, Lycée Hôtelier, Lycée d'Enseignement Général...) puis la seconde étape mène directement au Concours des Jeunes Professionnels du Vin 2022.

La pré-sélection se fait au terme de deux épreuves :

- L'épreuve de caractérisation : Retrouver le cépage, l'année, la zone climatique, l'appellation et le prix consommateur de 5 vins français
- L'épreuve de notation : donner une note à une sélection de vins, faire une moyenne et la comparer avec celle du jury du centre afin d'être au plus exact.

L'apprenant ayant obtenu le meilleur résultat se verra partir à Paris pour la finale nationale qui départagera 70 candidats (45 français, 25 étrangers-apprenants originaires de l'UE) entre 18 et 25 ans et issus de secteurs professionnels variés mais complémentaires (production, sommellerie et distribution). Notre champion gersois, quant à lui, puise son talent de la grande famille des producteurs.

Le Concours des Jeunes Professionnels du Vin 2022 intègre deux épreuves :

- Une 1ère épreuve similaire à celle de la pré-sélection qui consiste à deviner le cépage, l'année, la zone climatique et le prix de plusieurs vins français. Cinq candidats seront alors sélectionnés parmi les meilleurs.
- La dernière épreuve consistera en une dégustation en direct face au jury dans un temps limité, à la manière d'un grand oral.

Les trois gagnants seront connus dans la journée du 2 mars et se verront remettre une récompense financière.

Mathis, un passionné de vin au parcours prometteur

Originaire d'Eauze et issu d'une famille sans lien direct avec l'univers du vin, Mathis s'est passionné très tôt pour les produits de la vigne et a souhaité y consacrer sa carrière. Il s'est naturellement tourné vers le CFPPA de Riscle spécialisé dans les métiers du vin afin d'y suivre son apprentissage en BTS Viticulture-Œnologie en 2 ans.

Il partage son temps entre formation en centre et immersion en entreprise, à la Villa Dria, à Eauze. Il est notamment suivi et formé par une figure connue de la profession : Jean-Pierre Drieux. Au-delà de son rôle de maître d'apprentissage, ce dernier occupe également la fonction de Président du Syndicat des Côtes de Gascogne. Sous son aile et en parallèle d'une formation de qualité, Mathis dispose de l'environnement idéal pour mûrir sa passion, monter rapidement en compétences et développer son réseau professionnel. Sa qualification au Concours des Jeunes Professionnels du Vin 2022 est une belle reconnaissance de ses efforts qui laisse, par ailleurs, entrevoir un bel avenir dans une profession en quête permanente de talents tel que le sien.

photo CFPPA Riscle

