Champagne pour Fred Martin

La deuxième fois aura été la bonne. Fred Martin a été désigné finaliste belge du concours européen des Ambassadeurs du champagne.

● **Bruno MALTER**

Cet ancien militaire à la retraite ne se considère pas comme un œnologue, mais plutôt comme un œnophile. «*La nuance est importante,* souligne Fred Martin. *L'œnophile s'attache à la connaissance du vin et au plaisir de sa dégustation. L'œnologue s'attache à l'étude de l'élaboration et de la conservation du vin*».

Son parcours œnologique a été couronné par l'octroi du certificat d'œnologie au Céfor (Namur), en 2009. Un bagage qui s'est révélé bien utile à l'heure de s'inscrire au concours des Ambassadeurs de Champagne, organisé dans huit pays par le comité interprofessionnel des vins de Champagne.

Fred Martin avait terminé à la deuxième place lors de la précédente édition. Cette fois, il n'a pas raté le coche. Premier, il représentera la Belgique à la finale du concours, en octobre à Epernay. Le concours, qui s'est tenu à l'hôtel Méridien de Bruxelles, avait pour thème la diversité des champagnes, qu'il fallait illustrer en 35 minutes, après une courte préparation d'une demi-heure.

Doc

Fred Martin a été sélectionné pour la finale des Ambassadeurs du champagne, à Epernay.

Un vin particulier

«*Les vins de Champagne présentent des profils différents, ils sont élaborés à partir de Chardonnay, de Pinot noir ou de Pinot meunier, ils peuvent être millésimés ou non... Il y a beaucoup de diversité*».

Le champagne occupe-t-il une place à part dans son cœur? «*C'est un vin particulier, lié aux fêtes, aux grands événements de la vie. Il a aussi un peu une connotation de luxe, même si ce n'est pas toujours vrai. Et puis, de Spontin, on est vite en Champagne. Je m'y rends plusieurs fois par an pour acheter du vin, rencontrer des vignerons. Les Champenois et les Wallons, c'est la même mentalité*».

Fred Martin habite Spontin, pays de sources, ce qui ne l'empêche pas de revendiquer une palette gustative bien plus large, comme en témoigne l'intitulé des cours qu'il donne à Namur et Gembloux, à destination de candidats œnophiles.

Son intérêt le porte vers les vignobles de France, mais aussi d'Europe et même du Nouveau Monde. Les cours se déroulent en 10 ou 11 soirées de 3 heures, réparties entre septembre et juin. Ils s'adressent à des groupes de 12 à 14 participants et sont articulés autour de trois modules indépendants. ■

> Contact: Fred Martin, fred.martin@advalvas.be