



COMMUNIQUE DE PRESSE

Novembre 2007

20^e anniversaire de l'Union Suisse des Œnologues

- **Vins rouges : de la 1^{re} à la 3^e génération**
- **Rétrospective de 30 ans d'œnologie**
- **Quels défis pour demain ?**

Union Suisse des Œnologues
Roday 46

CH-1256 Troinex/Genève
Tél & Fax: +41-22-771 0123
info@usoe.ch
www.oenologue.ch

Contact : S. de Montmollin

Le 24 novembre 2007, l'Union Suisse des Œnologues (USOE) fête ses 20 ans à Morat (Fribourg).

Pour ses 20 ans, l'Union Suisse des Œnologues propose une journée de détente, de réflexions et d'échanges aux professionnels qui, au fil des ans, façonnent le visage vitivinicole de notre pays. Prendre la mesure du temps, apprécier le travail accompli et esquisser l'avenir, tel est l'esprit de cette journée d'anniversaire ouverte à tous.

Programme et inscriptions en annexe

Une **dégustation prestige** de vins rouges animée par des orateurs de renommée internationale, suivie d'une discussion sur les défis œnologiques à relever se déroulera en matinée. Ce débat est organisé en collaboration avec le magazine VINUM. Après un déjeuner de saison dans le restaurant du Loewenberg, la journée se poursuivra par a **Cérémonie du 20^{ème} anniversaire**. Une Assemblée Générale extraordinaire durant laquelle des Membres d'Honneurs seront soumis à l'approbation des membres ainsi qu'une commémoration verront se succéder à la tribune des personnalités qui ont joué un rôle capital pour notre secteur d'activité.

**Aussi sur :
www.oenologue.ch**

Depuis la première volée en 1964, pas moins de **345 œnologues (ingénieurs diplômés en œnologie et viticulture)** se sont succédés dans les écoles d'ingénieurs de Wädenswil et de Changins, soit 21 volées. L'**apéritif** sera l'occasion de retrouver les collègues de promotion.

Cette journée se terminera par un **dîner de Gala** concocté par le Chef Werner Rätz et par le **Bal des Œnologues** dans le cadre enchanteur du Vully.

Après vingt ans d'existence, l'USOE continue à œuvrer pour façonner en commun l'avenir dans le respect des valeurs humaines et en intégrant l'innovation avec éthique et responsabilité. Les défis restent de taille et méritent toute notre attention.

UNE DÉGUSTATION PRESTIGE

24 NOVEMBRE 2007 – MORAT – CENTRE LOEWENBERG 10 :00-11 :30

LES VINS ROUGES DE LA 1^{RE} À LA 3^E GÉNÉRATION

Du vin mythique né dans les chais du « Vieux monde » aux derniers nés arrivés du Sud, des vins exceptionnels seront présentés, reflets d'une époque, d'une origine et d'une philosophie. Cette dégustation sera accompagnée d'un débat durant lequel les questions techniques et d'éthiques pourront être abordées.

La vinification des vins rouges a subi de grands bouleversements ces cinquante dernières années. Elle constitue pour les oenologues une remise en question permanente. La diversité de l'encépagement, la variabilité entre les millésimes, l'augmentation de l'offre, les goûts multiples du consommateur et plus récemment, l'émergence des techniques additives sont autant de facteurs qui bousculent les esprits.

Des vins cultes ont créé la réputation incontestée pendant des décennies de certains vignobles européens. Leur *complexité* et leur race se révélaient au plus patient après des années parfois. Jaloux des secrets de leur terre natale, ces nectars restent toujours mythiques pour qui les a dégustés. Ce sont les vins dits de **1^{ère} génération** dont l'élément technique dominant se centrait sur la maîtrise des fermentations.

Il y a une dizaine d'années, les consommateurs ont vu émerger, avec l'avènement de vignobles d'Océanie notamment, des vins d'un nouveau genre. Une couleur intense, un bouquet dominé par les caractères boisés, des tanins totalement fondus ont séduit le consommateur désireux de « nouveauté » ou tout simplement distrait. Ces vins de **2^{ème} génération**, à forte extraction, dits « faciles » ont vite lassé.

Ils ont fait place à une nouvelle tendance : une **3^{ème} génération**. Des pays comme le Chili et l'Argentine, acquis à une certaine tradition viticole et pour autant très flexibles sur le plan réglementaire, offrent depuis peu des vins rouges structurés mettant à profit le fruité du cépage. Ils renouent ainsi avec l'équilibre tant recherché par l'oenologue.

La 4^{ème} génération retrouvera-t-elle le pari de la *complexité* liée aux diverses origines ? Est-ce un parcours initiatique destiné à développer le goût d'un consommateur de plus en plus urbain et éloigné des considérations agronomiques au profit de préoccupations mercantiles ? Que nous révèle cette évolution ?

Une discussion-débat permettra d'adresser ces questions aux orateurs.

UN DÉBAT

24 NOVEMBRE 2007 – MORAT – CENTRE LOEWENBERG 11 :30-12 :30

MULTIPLICITÉ DES STYLES: UNE CHANCE OU UN HANDICAP ?

Un débat organisé en collaboration avec le magazine VINUM sera conduit par Barbara Meier-Dittus et François Murisier sur les thèmes principaux illustrés pendant les dégustations:

- **La maturation du raisin**
- **La dégustation comme discipline scientifique**
- **L'acceptation des styles**
- **Le rôle du consommateur**

Tous les détails dans le programme annexé ou sur www.oenologue.ch



Novembre 2007

**Programme et inscriptions
en annexe**

**Aussi sur :
www.oenologue.ch**