

## 20<sup>ème</sup> anniversaire USOE : demander le programme !

Pour ses 20 ans, l'Union Suisse des Œnologues propose une journée de détente 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 qui, l'espace d'une journée, animera cet anniversaire organisé à Morat, au cœur du Vully fribourgeois.

Temps fort en cette fin d'année 2007, le 20<sup>e</sup> anniversaire de l'USOE est ouvert à tous les professionnels de la vigne et du vin. Une dégustation exceptionnelle et un débat permettront d'échanger réflexions et expériences avec les plus talentueux des professionnels. Venez nombreux faire honneur au vin et retrouver des camarades parfois perdus de vue !

### SAMEDI 24 NOVEMBRE 2007, MORAT (FR)

- 08:30-09:45 Accueil des participants dans le foyer
- 10:00-12:30 Dégustation prestige-Débat
- 13:00-14:30 Déjeuner au Loewenberg
- 15:00-17:00 Cérémonie du 20<sup>ème</sup> anniversaire
- 17:00-18:30 Apéritif des « 21 promotions »
- 20:00-23:00 Dîner de Gala et Bal des Œnologues dès 23:00

## DÉGUSTATION-DÉBAT



### LES VINS ROUGES DE LA 1<sup>ÈRE</sup> À LA 3<sup>ÈME</sup> GÉNÉRATION

Du vin mythique né dans les chais du « Vieux monde » aux derniers nés

arrivés du Sud, vous découvrirez des vins exceptionnels, reflets d'une époque, d'une origine et d'une philosophie.

### Evolution des critères qualitatifs: l'oenologue fait-il ou subit-il le marché ?



Jean-Marc Amez-Droz

Une dégustation de 3 millésimes représentatifs vinifiés par Andrew Wigan, oenologue de Peter Lehmann Winery à Barossa permettra de suivre l'évolution de la qualité. Peter Lehmann Winery a été élue "Best winery of the year" en 2003 & 2006 : est-ce le résultat d'une parfaite maîtrise oenologique ou d'une excellente perception de l'évolution du goût des consommateurs ?

*Ingénieur agronome EPFZ et diplômé de l'école de Changins, Jean-Marc Amez-Droz a une vision très complète du monde vitivinicole suisse. Il a assumé des responsabilités auprès de Coop, Provins et Schenk SA avant de rejoindre la direction de Hess Group, propriétaire de vignobles en Californie, Australie, Afrique du Sud et Argentine.*

### 30 ans d'évolution à Bordeaux



Bruno Prats

Au début des années 70 le style des grands Bordeaux paraissait fixé pour toujours. L'ouverture du marché américain a poussé vers le boisé et la surmaturation des années 80-90.

Aujourd'hui Bordeaux a redéfini un nouveau style. Quelle est la part du marché, de l'évolution technique et de l'évolution climatique ?

*Ingénieur agronome INA, Bruno Prats a dirigé le Château Cos d'Estournel de 1970 à 1998. Il a présidé pendant 20 ans le Conseil des Crus Classés du Médoc en 1855. Il est aujourd'hui associé au Chili dans Vina Aquitania, au Portugal dans Chryseia et en Afrique du Sud dans Anwilka.*

### Le renouveau du Priorat



René Barbier

Une région riche d'histoire dont le passé viticole remonte à des temps reculés. Pourtant, le régime de Franco et l'exode rural contribuèrent à faire du Priorat une région oubliée, l'une des plus pauvres d'Espagne. C'est à la fin des années septante qu'avec quelques amis, René Barbier initia son renouveau. Quels ont été les critères déterminants de la réussite ?

*René Barbier est issu d'une famille vigneronne installée dans la région de Tarragone. A l'origine du renouveau des vins du Priorat, il travaille ses 22 ha du Clos Mogador avec son fils et poursuit les développements de l'appellation qu'il a initiés vers la fin des années septante. Clos Mogador compte parmi les vins les plus prestigieux d'Espagne et du monde.*

### MULTIPLICITÉ DES STYLES: UNE CHANCE OU UN HANDICAP ?

A l'issue de la dégustation, 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.

Information et inscriptions sur [www.oenologue.ch](http://www.oenologue.ch)