

LE CŒUR DE NOTRE METIER, LA DEGUSTATION

INTERVIEW DE THIERRY GASCO, paru dans le Figaro (2004)

Oenologue et chef de cave pour la maison de champagne Pommery, Thierry Gasco a été élu Président de l'Union des Oenologues de France le 28 mai 2004. Il Succède à Alain Gayda

LE FIGARO.- Comment expliquez-vous la difficulté pour le public de comprendre le métier d'oenologue?

Thierry Gasco.- D'abord, nous n'avons jamais communiqué sur notre métier qui reste vague dans l'esprit des gens. Or l'oenologue a plusieurs visages, de l'amont à l'aval de la filière du vin. Dans mon cas j'ai deux casquettes: non seulement je fais les vins chez Pommery, mais aussi je participe activement à la communication de la maison. Ce soir, d'ailleurs, je pars au Japon pour plusieurs jours afin de présenter nos vins. Certains ne font que l'une ou l'autre de ces activités.

LE FIGARO.- Le métier d'oenologue a-t-il donc autant évolué depuis sa création?

Thierry Gasco.- En 1955, lorsque le diplôme a été créé, l'oenologue était un homme en blouse blanche dans son laboratoire. Aujourd'hui, nous ne sommes plus seulement des chimistes, nous sommes aussi capables de prendre la direction d'une maison de vin. Le coeur de notre métier est la dégustation: on sait appréhender la partie physique et analytique d'un vin, autant que son goût et éventuellement ses accords gastronomique. Mais il ne doit pas y avoir de confusion avec le sommelier qui a en face de lui un vin déjà élaboré, qu'il sait juger et conseiller avec un plat. Le sommelier n'est pas vinificateur; l'oenologue oui.

LE FIGARO.- Quel est le rôle des oenologues de France?

Thierry Gasco.- Notre objectif est de mieux faire connaître et respecter le métier d'oenologue. Il n'a pas longtemps, en disant mon métier à quelqu'un, il a compris que j'étais spéléologue! C'est vrai que pendant longtemps, on a travaillé dans l'ombre... Le métier est donc mal connu. L'Union, qui est un syndicat professionnel par le biais associatif, rassemble 1'500 adhérents sur environ 5'000 personnes qui exercent le métier d'oenologue. Nous souhaitons apporter une veille réglementaire aux professionnels par le biais d'un site à créer. Nous organisons également des dégustations, les Vinalies nationales et internationales qui ont beaucoup de succès: elles rassemblent quelques 2'500 échantillons du monde entier, dégustés par 90 dégustateurs professionnels. elles donnent forme à un guide qui parle et explique les vins du monde entier. Mais nous intervenons activement sur la formation universitaire pour la maintenir à un haut niveau.

LE FIGARO 3 juillet 2004