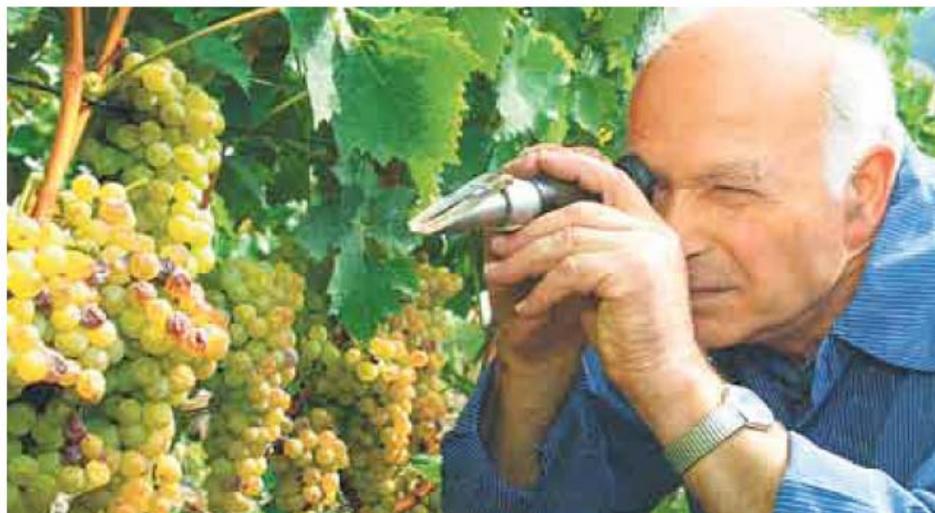


Profession: œnologue

Nez, palais et mémoire

L'œnologue est à la fois un peu cuisinier, un peu médecin et un peu chimiste. Son but: obtenir un vin unique.

Le véritable artisan du vin n'est autre que l'œnologue. Sa mission consiste à transformer en vin le raisin que le vigneron s'est auparavant chargé de suivre des mois durant et de porter à son meilleur degré de maturité. Son travail en réalité commence un peu avant, dans les phases finales de la maturation, lorsqu'il s'agit de fixer la date des vendanges. La figure de l'œnologue est présente partout, dans les grandes entreprises comme dans les petites. Il y a quelques années est apparue celle de l'œnologue consultant (winemaker), qui travaille pour le compte de



En plus de ses sens, l'œnologue dispose d'instruments précis pour obtenir la meilleure qualité.

plusieurs entreprises simultanément. Comme un cuisinier qui prépare son plat après avoir soigneusement sélectionné ses ingrédients, l'œnologue contrôlera la température ainsi que la durée de la fermentation alcoolique et suivra l'évolution de son vin dans les tonneaux. A l'exemple du médecin, il vérifiera les analyses et déterminera les éventuels

remèdes à apporter et, pour finir, tel un chimiste, muni de pipettes et de cylindres gradués, il décidera parmi la variété des cuves ou des cépages quel pourcentage devra entrer dans la composition de son assemblage.

Il n'a aucun droit à l'erreur, les vendanges n'ayant lieu qu'une fois par année. Alors quelles qualités au juste un

bon œnologue doit-il avoir? Assurément un nez bien développé et un fin palais mais aussi une bonne mémoire. La connaissance et le plein usage de ses sens, associés à une pratique régulière de la dégustation, y compris celle des vins produits par la concurrence, lui permettront d'obtenir chaque année un vin unique.

Andrea Conconi

goûts & saveurs news



Robert Schlag,
œnologue

L'alternative au bouchon de liège Le couvercle à vis a le vent en poupe

Afin d'exclure le risque de vins au goût de bouchon, toujours plus de viticulteurs optent pour le bouchon à vis. Même les vins haut de gamme obturés avec ces couvercles en alu ne sont plus une rareté. L'industrie du liège déploie tous ses efforts, mais n'a toujours pas trouvé de solution au problème du goût de bouchon. Ce qui remplace principalement le liège, c'est le bouchon à vis. La Suisse

compte parmi les pays pionniers de ce mode de fermeture. Des comparaisons à long terme démontrent que ces vins vieillissent tout aussi bien que ceux bouchés avec du liège. Des scientifiques soulignent depuis longtemps que rien ou quasi rien n'est vrai dans l'idée romantique selon laquelle les grands vins doivent «respirer» à travers le liège pour atteindre leur maturité de consommation

optimale. Les facteurs responsables du processus de maturation d'un vin sont par conséquent le potentiel d'oxydation que le vin possède déjà lors de la mise en bouteille et, éventuellement, la petite quantité d'air enfermée avec le vin. Cependant, bien des années vont sans doute encore s'écouler avant que les Premiers Crus de Bordeaux n'arrivent sur le marché avec des couvercles à vis.