



Nom

d'utilisateur:

Mot de

pass:

Manifestations

Vos questions, nos réponses

Les vins prêts à boire

Dégustations

Reportages

Espace négociant

Interview

N°: 11-2007, édition F. Page38
De: Thomas Vaterlaus



Simone de Montmolin, un vin médaillé est-il garant de plaisir ?

La directrice de l'Union Suisse des Œnologues (USCE) souhaite qu'à l'avenir les œnologues suisses adoptent une position plus claire quant aux techniques controversées telle l'utilisation des copeaux de chêne ou au sujet de la transparence des symboles ornant les vins primés. «Qui d'autre que nous peut défendre l'éthique du vin ?» questionne-t-elle.

Interview : Thomas Vaterlaus
Photos : Barbara Meier-Dittus

Les professionnels de la viticulture suisse pensent que le «Röschtigaben» (ou «Röstigraben», c'est ainsi que les Suisses nomment le clivage culturel, mais parfois aussi politique et économique entre les territoires de langue différente) est si fort que peu de points communs sont susceptibles de le franchir. Les Suisses romands, les Suisses allemands et les Tessinois vont-ils dans le même sens ?

Nous, les œnologues, ne pouvons pas échapper au paradoxe suisse. Nous sommes un petit pays vitivinicole avec une grande diversité de cépages, de climats et de paysages. Au-delà des régions, chaque canton possède ses spécificités. Seule l'image du vin suisse à l'étranger pourrait nous rassembler, mais les exportations de vins suisses ne représentent que deux pour cent de la production totale. Un chiffre trop bas pour nous fédérer, même s'il y a un point sur lequel tous les œnologues suisses sont unanimes : celui de la formation, de la reconnaissance et de la défense du titre d'œnologue.

On observe aussi des différences culturelles dans l'élevage des vins. Les Suisses allemands et les Suisses romands ont-ils des goûts différents ?

Nous pensons qu'il n'y a pas de différence fondamentale en ce qui concerne la vinification en Suisse. Il est possible que la thermovinification, c'est-à-dire le chauffage du moût, soit plus répandu en Suisse alémanique qu'en Suisse romande. Pourtant, l'utilisation de tels procédés dépend en premier lieu des cépages cultivés et non de la région. La fermentation malolactique, par exemple, n'est pas systématique. Aujourd'hui, elle est utilisée partout, en fonction du cépage et du millésime. Les consommateurs de Suisse alémanique cherchent peut-être des vins plus concentrés que ceux de Suisse romande, mais rien ne le prouve.

Jusqu'à aujourd'hui, les amateurs de vin ont peu entendu parler de l'Union Suisse des Œnologues. Pourquoi ?

Jusqu'en 2005, nos prises de position passaient par l'Interprofession Suisse du Vin (ISV). Nous avons donc œuvré en arrière-plan, par exemple en comité ou en commissions. Mais à présent, l'ISV a réduit ses activités. Nous discutons en ce moment sur la manière dont nous pouvons communiquer nos requêtes plus efficacement à l'avenir.

Y a-t-il une opinion unanime des œnologues suisses sur la question des AOC ?

Les cantons sont responsables de l'aménagement des AOC individuelles. Ils financent le tout, éditent le règlement, garantissent son application. Mais comme dans d'autres domaines, je pense à la formation par exemple, il serait souhaitable d'atteindre une certaine harmonisation. En effet, ces différences entre les AOC d'un canton à l'autre sont difficiles à justifier auprès de tous ces consommateurs qui n'ont pas connaissance de ces différences et achètent le vin uniquement en fonction de son étiquette.

En ce moment, la vinification fait les gros titres avec des méthodes telles que le fractionnement au moyen de la colonne à cône rotatif ou l'aromatization artificielle avec les copeaux de chêne. Quel est le point de vue de l'USCE sur ces sujets ?

Jusqu'à présent, ces débats n'ont pas eu lieu en Suisse, bien qu'ils soient nécessaires sur des questions aussi fondamentales. Car, selon nos informations, le fractionnement par colonne à cône rotatif n'est pas pratiqué en Suisse. Mais le débat sur l'emploi de copeaux de bois me rappelle l'arbre qui cache la forêt. Devons-nous ouvrir ou pas la porte au monde des techniques d'enrichissement, telle est la question de base ? Difficile de répondre, car ce sont des sujets où s'affrontent les opinions subjectives, les réflexions éthiques, les questions techniques et les points de vue économiques. Sous la pression de la concurrence, peut-être que la viticulture suisse va s'affirmer comme une viticulture de qualité encore meilleure et faire le choix d'attacher de l'importance à des principes éthiques élevés.

La discussion sur ces nouvelles techniques mène inévitablement à cette question essentielle : quel segment du marché la viticulture suisse souhaite-t-elle occuper à l'avenir ?

Admettons qu'aujourd'hui vous deviez réaliser au sein de l'Union Suisse des Œnologues un vote

Sujets du numéro actuel

Commander ce numéro



Abonnement



pour ou contre les nouvelles techniques. Selon vous, quel en serait le résultat ?

Je ne sais pas, cela pourrait bien donner un vote très serré. Ce qui nous aiderait, ce serait de mieux connaître l'opinion des consommateurs sur le sujet. Malheureusement, il n'existe pas d'étude fiable. Mais je pense que le consommateur part toujours de l'idée que le vin est un produit naturel. C'est aussi l'image utilisée pour la promotion du vin, il ne faut pas l'oublier. À ce sujet, il est intéressant de noter que de coûteuses études de sol sont actuellement menées dans différentes régions vitivinicoles suisses, ainsi que des analyses sur le comportement de la vigne dans certaines conditions. Voilà des tendances qui montrent que les producteurs ont à cœur de conserver au vin son image de produit naturel.

Lorsque les différents procédés de vinification deviennent le sujet principal, ne faudrait-il pas que l'Union Suisse des Œnologues intervienne avec force dans cette discussion ?

Tout à fait. Ces dernières années, notre travail de communication s'est plutôt concentré sur des questions internes comme la formation et l'échange international. À l'avenir, nous devons davantage nous exprimer sur toutes ces questions qui préoccupent les consommateurs. L'œnologue doit défendre les principes de l'éthique sociale, écologique et technique. Il doit être le garant de l'authenticité de son vin.

Un autre problème concerne l'augmentation des concours vinicoles et des récompenses au niveau régional, national et international. Ce développement a-t-il un sens aux yeux de l'Union Suisse des Œnologues ?

L'augmentation du nombre de récompenses vinicoles est la conséquence de la dure concurrence sur le marché du vin. Pour les consommateurs, il est souvent difficile d'apprécier la véritable valeur d'une telle distinction. C'est pourquoi nous œuvrons, tant sur le plan régional que national, pour que le nombre de ces manifestations reste raisonnable et ne dépasse pas un certain seuil. Nous sommes d'avis qu'une ou deux manifestations nationales ou internationales par an s'avèrent suffisantes pour un pays viticole comme la Suisse. La multiplication de tels événements ne peut mener qu'à un affaiblissement des ressources financières et personnelles. Nous soutenons toutes les dégustations qui respectent les standards et les principes de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV). En général, nous sommes convaincus du bien-fondé des dégustations. Grâce à elles, les vigneronnes suisses ont l'occasion de prouver l'excellente qualité de certains de leurs vins capables de se mesurer aux vins du monde entier. Ces manifestations offrent une scène de choix aux vigneronnes, et en plus, elles font parler du vin dans les médias.

Peut-on acheter les vins qui ont gagné des prix en toute confiance ?

Les vins récompensés qui sont distingués par un autocollant garantissent au consommateur une certaine qualité que l'on est en droit d'attendre d'un bon vin, voire d'un très bon vin. Bien entendu, les préférences individuelles peuvent relativiser cette appréciation. Vu le grand nombre de distinctions existantes, davantage de clarté serait souhaitable. On pourrait imaginer une certaine uniformisation visuelle de ces distinctions en fonction des standards de qualité de l'OIV.

En général, les œnologues s'occupent exclusivement de la vinification. Mais, lorsque l'on considère la structure des entreprises en Suisse, la plupart d'entre eux se trouve être également viticulteurs, souvent issus de vieilles familles vigneronnes. Cela a-t-il du sens pour un jeune Suisse d'aujourd'hui d'apprendre le métier d'œnologue alors que l'on ne possède pas d'attaches dans le domaine du vin ?

Oui, car les œnologues ont de multiples débouchés. On n'est pas obligé de provenir d'une famille de viticulteurs pour acquérir à la sueur de son front des perspectives professionnelles intéressantes. Nos sondages auprès des œnologues diplômés montrent qu'environ un tiers d'entre eux retourne vers l'entreprise familiale. Un tiers trouve un emploi dans le secteur de l'enseignement et de la recherche. Le reste occupe des postes dans le commerce, souvent des emplois de cadres. La reconnaissance internationale du titre d'œnologue est également bien meilleure grâce aux possibilités de travail à l'étranger. Le monde du vin n'a jamais été aussi international qu'aujourd'hui. En Suisse, un nombre croissant d'œnologues diplômés travaille, au moins pour un temps, à l'étranger. D'un autre côté, de plus en plus d'étudiants étrangers viennent en Suisse pour se former à Changins. Changins est un pôle de compétence renommé pour la formation des œnologues et joue un rôle décisif dans le réseau viticole international.

Simone de Montmollin

Résidente à Troinex, dans le canton de Genève, Simone de Montmollin a étudié l'œnologie à l'École d'ingénieur de Changins, de 1998 à 2002. Depuis 2002, elle est directrice de l'Union Suisse des Œnologues (USCE) et travaille comme rédactrice dans la revue spécialisée Objectif. Depuis 2003, elle est également assistante de projet à l'École d'ingénieur de Changins.

L'association

Lors de la création de l'Union Suisse des Œnologues (USOE) en 1987, une centaine d'œnologues se trouvait en formation dans les écoles d'ingénieurs de Wädenswil et de Changins. L'objectif du fondateur de l'association était alors de représenter les intérêts des œnologues à une échelle nationale et de participer aux débats techniques qui constituent le fondement de ce métier. L'une des requêtes principales des premières années sera la protection du titre d'œnologue, nécessaire à une reconnaissance internationale de la formation. Un objectif atteint en 1993. La reconnaissance du titre permettra à la Suisse d'entrer dans l'Union Internationale des Œnologues. Désormais, l'USCE peut prendre des décisions dans le cadre de l'OIV et de l'Union européenne. Toutefois, la déclaration de Bologne, signée par la Suisse en 1999, dont l'objectif est de construire un espace européen de l'enseignement supérieur, remet en question la reconnaissance du diplôme suisse d'œnologue car le cursus Licence-Maîtrise-Doctorat doit remplacer celui d'ingénieur. Il en résulte de gros problèmes concernant la reconnaissance internationale de la formation suisse des œnologues. Cependant, la formation elle-même reste inchangée et correspond aux

recommandations de l'OIV.

C'est pourquoi la requête principale de l'USCE porte plus que jamais sur la reconnaissance de la profession d'œnologue à une échelle nationale et internationale. Parallèlement, à l'avenir, l'Union souhaite participer davantage aux discussions publiques où il est question d'éthique professionnelle dans le domaine de la vinification. Aujourd'hui, L'USCE compte plus de 350 œnologues diplômés, issus de toute la Suisse.

[Commander ce numéro.](#)

Informations juridiques relatives. © by Intervinum AG.

Développement et entretien: emred.com