



SIMONE DE MONTMOLLIN, LE CŒUR DU VIN

Simone de Montmollin dirige, depuis dix ans, l'Union suisse des œnologues, l'association faitière des œnologues suisses, dont les objectifs sont de fédérer et de valoriser la profession, d'accompagner l'évolution de la formation et de faciliter des projets d'intérêt général. Entretien avec une femme de goût.

Quel est le parcours qui vous a conduite à l'œnologie? Il s'agit, en fait, d'une seconde vie professionnelle. Après une première expérience variée et intense, au cours de laquelle j'ai créé une entreprise dans la communication médicale – ce qui correspondait à mon domaine de formation initial –, je souhaitais pouvoir concilier ma fascination pour la biologie, la biochimie et la recherche appliquée avec une activité pragmatique, liée à la terre. C'est tout naturellement que l'œnologie s'est imposée, car le travail du vin aboutit à un produit concret, palpable, à la croisée de la science, de la gastronomie et des

relations humaines. Et c'est un métier qui nécessite une bonne dose d'humilité par rapport à notre rôle dans la nature: si l'on en comprend certains phénomènes, on ne les maîtrise pas toujours.

En termes de formation, quelles filières sont reconnues pour devenir œnologue? J'ai étudié à l'Ecole d'ingénieurs de Changins, qui est aujourd'hui la seule université du vin en Suisse – délivrant le titre d'œnologue –, puis entrepris des projets d'enseignement et de recherche avant de reprendre la direction de l'Union suisse des œnologues. Petit détail: nous étions environ 10% de femmes dans ma volée, alors qu'elles représentent pour la première fois, en 2010, plus de 50%. Les diplômes qui sont délivrés en Suisse ont des équivalences européennes et internationales, et environ 30% des étudiants proviennent de l'étranger.

A quoi correspond-il concrètement le métier d'œnologue? On associe souvent cette profession à l'image de

quelqu'un en blouse blanche, qui travaille dans un laboratoire sur l'élaboration de savants assemblages. En Suisse, comme nous avons un vignoble assez fragmenté, avec une grande proportion de petits domaines, les exploitants doivent être polyvalents. La formation d'œnologue comprend donc deux axes: tout ce qui tourne autour de la production bien sûr – de la géologie à la transformation du raisin en vin –, mais également tout ce qui a trait à son conditionnement et à son marketing.

Quel regard portez-vous sur le vignoble suisse? Le vignoble suisse est aujourd'hui un véritable laboratoire-test, avec des conditions, des méthodes de vinification et des cépages extrêmement variés entre les différentes régions viticoles; il est innovant, dynamique, porté sur la qualité des produits et de l'environnement. Même si la demande reste toujours largement supérieure à nos capacités de production, nous devrions accroître notre part de marché, qui est actuellement de 40% environ. Les vins suisses sont des produits de haut artisanat, qui offrent un rapport prix/plaisir très compétitif. Et le vignoble fait partie intégrante de notre style de vie, de notre paysage et de notre inconscient collectif.

Vos coups de cœur en matière de vins? Question difficile, voire impossible... J'ai cependant un faible pour les accords entre des vins blancs secs et aromatiques, comme le sauvignon ou le savagnin, en accompagnement de nos fromages à pâte dure, dont ils font merveilleusement ressortir les arômes. C'est un accord formidable, qui combine originalité et austérité, qui est riche et élégant sur le plan olfactif. Il marie parfaitement nos attentes modernes en termes de vinification avec le respect du terroir et des produits de tradition.

Propos recueillis par **MARIE-HÉLÈNE DEUX**

