

**SAVOIR-FAIRE** *Ils viennent d'élire leur nouveau président*

## Les œnologues sortent des laboratoires

Laure Gasparotto

L'Union des œnologues de France s'est réunie le 28 mai dernier à Epernay pour élire son nouveau président. Après le Languedocien à l'accent coloré, Alain Gayda, directeur de la Cave des sieurs d'Arques, le Champenois, plus en retenue, Thierry Gasco, chef de cave de la Maison Pommery, lui succède. Changement de personne, mais toujours la même ambition pour la profession : communiquer vers le public afin, notamment, de faire connaître le métier d'œnologue.

Certes, l'origine du vin est multimillénaire, mais celle de l'œnologue n'a qu'une cinquantaine d'années. Autant dire une goutte dans un océan d'histoire.

Fraîchement diplômé d'université, l'œnologue s'impose, dès les années 60, comme un médecin du vin en blouse blanche. Il agit entre son laboratoire, où il procède à ses analyses, et les cuveries, où il prélève ses échantillons. Ce conseiller technique évolue dans l'ombre des propriétaires et devient l'homme indispensable, considéré trop souvent comme celui qui peut transformer une vendange médiocre en un vin acceptable. Parallèlement,

les techniques de vinification évoluent considérablement, aux dépens des questions viticoles. D'un côté, l'œnologie permet une meilleure connaissance de la fermentation du vin qui devient enfin d'une régularité remarquable. D'un autre côté, on oublie le raisin. Retour de balancier aujourd'hui : les œnologues reviennent naturellement vers l'origine du vin et s'intéressent de très près à la partie viticole. « *La viticulture et la vinification sont un tout* », affirme l'œnologue Thierry Gasco, se faisant l'écho de toute la profession. Une phrase qu'il y a encore dix ans on entendait peu. L'œnologue sort enfin de son labo, prend en compte son environnement, de l'aval à l'amont de son action première. Le métier d'œnologue acquiert donc une complexité qui dépasse largement ses fonctions originelles de chimiste. Désormais, si tout œnologue sait faire du vin, il sait aussi l'analyser, communiquer ou diriger une Maison de vin. Il est donc de facto vinificateur. Mais l'inverse n'est pas vrai : tout vinificateur n'est pas œnologue. On peut toujours faire du vin, comme depuis toujours d'ailleurs, grâce à un savoir-faire acquis de manière plus expérimentale que théorique. Il arrive ainsi, surtout dans le Bordelais,

que des winemakers sans diplôme s'imposent comme consultants auprès des châteaux, grâce à leur passion et leur sens du vin. Cependant, l'œnologue professionnel se distingue par une formation universitaire équivalant à un bac + 4, qui lui confère un diplôme national d'œnologie. L'Union des œnologues de France insiste sur la nécessité récente d'inclure, dans les cours, des données telles que la sécurité du consommateur, la préoccupation de l'environnement et l'enseignement de langues étrangères. « *Un œnologue doit parler naturellement français et anglais, et apprendre au moins une langue en plus* », précise Thierry Gasco, conscient de l'urgence de la formation française de s'adapter aux exigences conjoncturelles. En termes de formation, le pays de Pasteur s'impose encore comme incontournable : des étudiants du monde entier viennent obtenir leur diplôme d'œnologue en France. Or l'Italie offre depuis peu un enseignement plus perfectionné encore, avec un diplôme à bac + 5, soit l'équivalent d'un diplôme d'ingénieur. Au diapason du monde du vin, le métier d'œnologue se complexifie et ne se cantonne plus au seul laboratoire ; il prend en considération tout son environnement.

