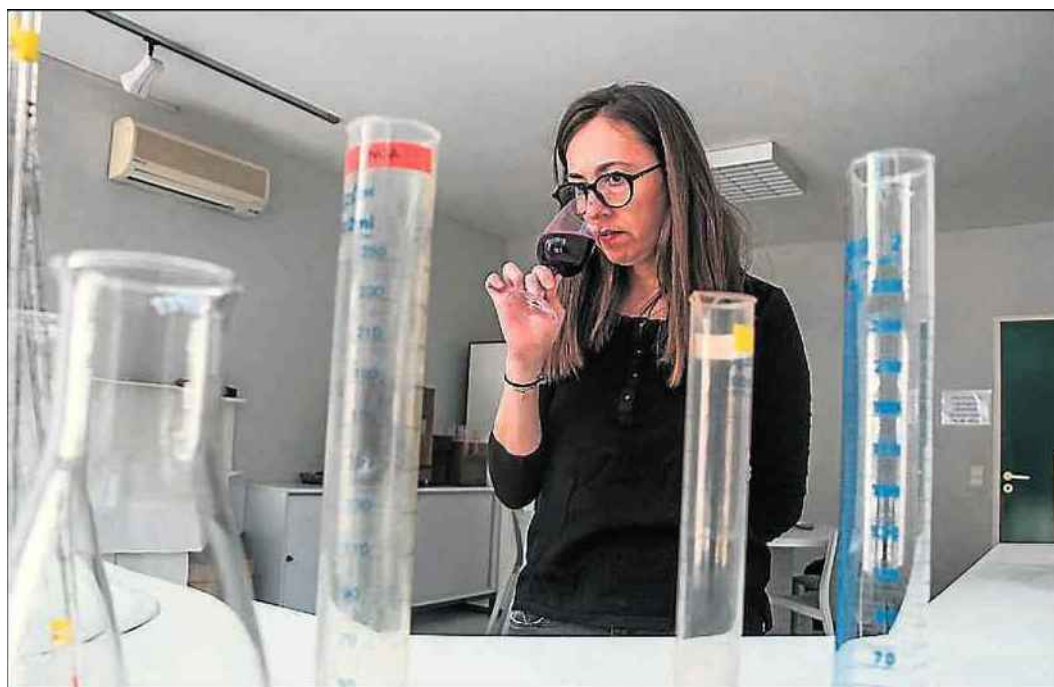




VITICULTURE

Docteur en œnologie, un subtil assemblage entre scientifique et créatif



▶ Isabelle Cutzach-Billard teste les échantillons dans son labo à Perpignan.

Photos Nicolas Parent



Isabelle Cutzach-Billard – ICB pour faire plus court-, est l'une des rares femmes en France à être titulaire d'un doctorat en œnologie. La médaille du mérite agricole qui a écloso sur le revers de la veste de cette Catalane pur jus, en juillet dernier, est presque anecdotique au regard de son parcours au service du vin. Depuis des années, elle œuvre ainsi, dans le secret des caves et de son laboratoire, à la réussite de nombreuses cuvées, parmi lesquelles celles des Vignerons catalans ou de Dom Brial.

Tout est parti de son nez. S'il n'affiche pas l'assurance de celui d'une reine égyptienne, il a l'efficacité d'une machine de guerre romaine. Mais tout en discrétion... ce qui colle bien au personnage. Car Isabelle Cutzach-Billard en est un, de personnage. Il faut aller la chercher dans l'alcôve du laboratoire Rièr de Perpignan, qu'elle cogère depuis son retour aux sources en 2004.

Originaire de Ponteilla, elle est issue de deux familles enracinées dans la vigne :

« Mon père a été directeur de la cave coopérative de Terrats pendant 34 ans. Mes deux grands-pères

étaient viticulteurs, l'un en domaine, l'autre en cave. »

Née « avec un odorat très développé », elle se laisse guider par son flair, qui l'oriente un temps sur la piste de la parfumerie. « C'est en DEA que j'opte finalement pour l'œnologie », poursuit-elle. Visant l'excellence très tôt, elle intègre à Bordeaux le prestigieux Institut Supérieur de la Vigne et du Vin. À l'issue de son doctorat, elle restera captive plusieurs années du laboratoire d'œnologie de la maison Mouton-Rotschild avant de s'arracher du vignoble bordelais pour regagner ses terres ancestrales en pays catalan. Un sacré pari.

■ Du lien entre vins jaunes du Jura et VDN

À 48 ans aujourd'hui, la mère de famille ne regrette pas son choix. Celle qui avait consacré ses travaux de thèse, en 1999, aux vins doux naturels (VDN), a dans les veines un nectar de la couleur du soleil du Roussillon. Et ce que la science lui doit a de quoi surprendre le profane : c'est elle qui a découvert que le sotolon, molécule identifiée en 1973 dans les vins jaunes du Jura, pouvait se former dans nos précieux

VDN « via un processus d'oxydation pure, sans voile de levures ». Ça n'a l'air de rien dit comme ça, mais voilà qui

explique scientifiquement des phénomènes empiriques, observés et transmis de génération en génération depuis des siècles de fabrication de vins oxydés, Xérès compris. « Les Romains avaient découvert ce phénomène en intégrant du fenugrec (épice au goût de curry, NDLR) dans les amphores pour accélérer le vieillissement du vin. Or, le sotolon est la molécule majeure du fenugrec », développe la chimiste. Au final, ces recherches sont aujourd'hui utilisées dans l'étude sur le vieillissement prématuré des vins blancs.

Quand tu es une fille, tu es

obligée d'être meilleure que les autres

Passionnée par la recherche fondamentale autant que par les arômes, « ICB » a pris conscience « avec le recul » que son CV de très haut niveau lui avait ouvert des portes bien plus intéressantes qu'un « simple » diplôme d'œnologue ne l'aurait fait. Impliquée dans la conception et la réalisation du « Nez du vin », un ouvrage paru chez Jean Lenoir qui se présente sous forme de coffret d'arômes, elle est également coauteur du livre *Rancios secs*, elle teste l'impact des bouchons sur le goût des nectars pour la société Diam, elle a dirigé pendant 7 ans l'Institut Oenologique du Languedoc-Roussillon et siège à l'Union nationale des Oenologues... Autant de missions, en dehors de son activité libérale au sein du laboratoire Rièr, qui lui font dire qu'« on ne serait pas venu me chercher sans mon doctorat. Parce qu'un homme, on ne lui demandera pas forcément autant de bagages. Quand tu es une fille, tu es obligée d'être meilleure que les autres ».

Je travaille en images olfactives

Et pour Isabelle Cutzach-Billard aujourd'hui, être meilleure que les autres, c'est aider les viticulteurs qui lui font confiance à sortir le meilleur vin. « Chaque cuvée est un travail d'équipe. Mais quand je vinifie, je travaille



en images olfactives, je sais très tôt où la cuve va aller dans l'assemblage et mentalement, je sais ce que ça va donner», confie-t-elle. En véritable artiste du vin, elle as-

socie connaissances scientifiques solides et créativité. Et en véritable « docteur », c'est elle qu'on appelle pour un souci de fermentation dans les cuves. Au nez

d'abord, puis après analyse en labo, elle établit des diagnostics et des prescriptions. Qui seront suivies les yeux fermés.

Sophie Babey