

L'œnologue, chef d'orchestre du vignoble

À la fin de l'été, l'œnologue conseil prend le relais des techniciens viticoles auprès des vignerons. Il met en musique leurs raisins et les aide à sublimer leurs vendanges afin d'obtenir des vins de qualité, respectueux de leurs cépages, terroirs, environnement et réglementation.

L'œnologue est souvent confondu avec le sommelier. Etymologiquement, le terme veut dire « celui qui possède la science du vin ». Concrètement, l'œnologue est un expert qui, en raison de ses connaissances scientifiques et techniques (baccalauréat + 5 ans dans l'enseignement supérieur avec uniquement cinq écoles en France) assure la pleine res-

ponsabilité de l'élaboration des vins et des produits dérivés du raisin.

Si, dans l'imaginaire collectif, le métier d'œnologue semble se limiter à la dégustation, il est en réalité bien plus riche et complet. Celui-ci va suivre toute la vie du vin, du choix du raisin à sa mise en bouteille et à sa commercialisation.

En 2013, l'OIV (l'Organisation internationale de la vigne et du vin) a fait passer « **l'œnologue collaborateur respectueux des pratiques loyales à un expert omnipraticien** » dont les missions sont vastes. En voici quelques-unes : collaborer à l'établissement et à la culture des vignobles ; accompagner le viticulteur pour la vi-

nification, la sélection, l'élevage, la conservation, le vieillissement et la mise en bouteilles du vin ; réaliser les analyses (physiques, chimiques et bactériologiques) des vins en interprétant les résultats ; déguster les vins tout au long de leur vie ; satisfaire les demandes des clients professionnels et informer sur les typicités ; initier et former les œnophiles...

Il est naturel de retrouver des œnologues dans toute la filière : les sociétés de conseil, les laboratoires, les domaines viticoles, les caves coopératives et négociants en vins, l'industrie (liège, verrerie, etc.), l'enseignement, la recherche...



Jean-Michel Monnier.