



► DÉGUSTATION ET DÉGUSTATEURS

Les œnologues sont open !

Les Œnologues de France ont fait déguster les vins de leurs concours au cours d'une conférence de presse à l'OIV organisée en septembre. Une belle occasion de communiquer sur le métier et le rôle de l'œnologue et de présenter les concours *made in France* qui comptent à l'international, sous l'égide de l'Union des Œnologues de France et l'OIV...



À l'OIV, les œnologues se sont montrés partageurs envers les représentants de la presse spécialisée...

Créée en 1959, soit quatre années après le Diplôme National d'Œnologues, l'Union des Œnologues de France rassemble les professionnels du vin titulaires du diplôme d'œnologue délivré par l'une des six universités en France (Dijon, Bordeaux, Reims, Toulouse, Montpellier Supagro et la Faculté de Pharmacie à Montpellier). L'association regroupe aujourd'hui 1 500 œnologues qui ont choisi de rejoindre l'Union des Œnologues de France afin d'assurer la reconnaissance et la défense de leur profession. Pour être à l'écoute de ses membres et en prise directe avec l'activité professionnelle au quotidien, l'Union des Œnologues de France a mis en place une organisation nationale relayée par sept antennes régionales (Alsace, Bordeaux Sud-Ouest, Bourgogne Centre Est, Champagne, Languedoc-Roussillon, Provence-Corse-Vallée du Rhône et Val de Loire). Chaque région gère ses propres activités, organise ses rencontres, assure les contacts avec les organismes régionaux et la liaison avec la Direction nationale.

Une dégustation à l'épreuve de la vérité

Autre contexte, autre dégustation

À la demande de son président, Cyril Payon, excusé pour cause de vendanges, l'Union des Œnologues de France s'est livrée à un nouvel exercice dans le monde des concours de vins le 10 septembre dernier : soumettre au libre jugement de dégustateurs de la presse spécialisée la qualité des vins primés lors de leurs trois concours phares qui se sont tenus au printemps 2018. Des vins dégustés six mois auparavant ont reçu des distinctions des Vinalies Nationales (treize Palmes des Vinalies), des Vinalies Internationales (huit Trophées) ou sont placés au sommet des notations du Mondial du Rosé (les vins rosés ayant obtenu les quatre meilleures notes ont été présentés). Ces vins ont été envoyés par les producteurs pour cette nouvelle session de dégustation dans un tout autre contexte : non anonymes et portant la promesse d'une qualité remarquable. Trois œnologues et trois ambassadeurs étaient présents pour chacun des trois concours : Dominique Foulon (Vinalies Nationales), Thierry Gasco (Vinalies Internationales), Ève Iribarne (Mondial du Rosé) ont aussi dégusté, dans ce tout nouveau contexte et après six mois, les vins primés et présentés le 10 septembre dernier. Une dégustation à l'épreuve de la vérité !

* MÉTIER PASSION

Œnologie et hédonisme...

La vocation de l'œnologue est l'élaboration du vin, la dégustation est au cœur de son métier. Non pas tant comme une finalité, mais comme un acte essentiel et permanent : du raisin au vin, la dégustation guide l'œnologue chaque jour dans ses décisions techniques. Il est aisé d'enfermer la dégustation de l'œnologue dans un geste technique et analytique, il est moins admis de l'envisager dans une approche hédoniste et globale. Pourtant, l'œnologue, homme ou femme de sciences, est animé par la passion du vin et sait aussi dépasser l'enceinte secrète de l'œnologie.