



OCTOBRE / NOVEMBRE 2015
WWW.VINUM.CH
PRIX: 13.80 CHF

Vinum

04

Vinum

LE MAGAZINE EUROPÉEN DE LA CULTURE DU VIN



Pinot de Neuchâtel

A la découverte des clos de la Bourgogne helvétique

Œnologues: les travailleurs de l'ombre
Nouveautés 2015 du vignoble romand



Laborantin de formation, Philippe Métral a travaillé pour l'Etat du Valais, Alusuisse et Aproz. Intéressé par le vin, il a ensuite décidé de suivre la formation d'œnologue à Changins. Après quatre ans aux caves du Paradis à Sierre, il a ouvert son laboratoire (PM Œnologie) en 1987.

Philippe Métral

90% de mes clients veulent du conseil

Créé il y a près de trente ans, le laboratoire PM Œnologie de Philippe Métral propose analyses, conseils de vinification et produits œnologiques à des clients de toute taille répartis entre Naters et Vouvry.

Quelles sont les demandes des vignerons qui contactent votre laboratoire?

Le laboratoire existe depuis 28 ans. Durant ce laps de temps, les choses ont beaucoup changé. Le matériel et les produits œnologiques deviennent toujours plus performants. Le goût du consommateur a lui aussi évolué pour devenir beaucoup plus averti. Ce qui implique que le conseil en relation avec la vinification devient une part toujours croissante de mon activité. J'ai deux types de clients: des privés qui vinifient des cuvées destinées à la famille et aux amis, et des professionnels. Le privé n'a pas besoin de bêtes de concours, il veut juste réussir un vin qui lui plaise.

Et les professionnels?

Là aussi, deux profils cohabitent. Tout d'abord, le petit propriétaire-encaveur qui a pour objectif de fidéliser sa clientèle avec un style de vin qui lui convient,

à lui. Ensuite, les entreprises, de taille moyenne à grande, qui doivent sortir une gamme de produits correspondant à la demande. En clair, l'analyse reste une partie importante de mon travail, mais près de 90% de mes clients veulent aussi du conseil.

Les cépages autochtones du Valais demandent-ils des compétences de vinification spécifiques?

La base reste toujours identique. La vinification est la transformation du sucre en alcool par des levures. Certaines de celles-ci sont présentées comme spécifiques à un cépage, le Chardonnay ou la Petite Arvine par exemple. Mais c'est surtout un argument commercial des vendeurs de levures. Nous avons fait des tests avec des souches «basiques» et bon marché qui ont donné des résultats exceptionnels, parfois couronnés par des grandes médailles dans des

concours. Enfin, les autres produits œnologiques permettent parfois de rectifier des erreurs de vinification. Toutes les parcelles n'ont pas été plantées avec les variétés les plus adaptées et lorsque l'adéquation avec le sol n'est pas idéale, les interventions durant la vinification deviennent indispensables.

Ce qui laisse entendre que beaucoup de clients vous contactent lorsqu'ils ont un problème?

Les vignerons aiment bien maîtriser les choses et viennent plutôt nous voir lorsque le problème est déjà là. Ce n'est pas facile d'admettre que l'on a peut-être fait une petite erreur à la vigne. En général, ils préfèrent lancer une vinification et nous demander de l'aide lorsqu'ils se retrouvent dans une impasse. C'est dommage, car il s'avère beaucoup plus facile, et plus efficace, de travailler sur le moût que sur le vin fini.



Œnologues

Le goût du conseil

Dans un vignoble qui se décrit comme toujours plus «naturel» et «non-interventionniste» quelle place occupent véritablement ces scientifiques qui élaborent le vin, mais ne le signent pas. **Texte: Alexandre Truffer**

Le vin se fait à la vigne: cette phrase tous les amateurs de vin l'ont lue et entendue des dizaines de fois. Peut-être se sont-ils demandé quelle était alors l'utilité du nombre toujours croissant d'œnologues qui sortent d'instituts universitaires après trois à cinq ans d'études. Si tous les intervenants de ce dossier confirment l'importance de la qualité de la matière première, il n'empêche que dans les confrontations jugées à l'aveugle, certains noms reviennent avec une régularité marquante. Prenons comme exemple le Chasselas, cépage régulièrement qualifié d'«éponge à terroir», et donc plus susceptible d'être influencé par les conditions-cadres de sa production (type de sol, pente, micro-climat)

que par les choix de la personne qui l'élabore. 2014, lors de la finale du Grand Prix du Vin Suisse, le podium de la catégorie reine accueille le Fendant Les Mazots 2013 de Maurice Gay à Chamoson, le Petit Cottens 2013 du domaine éponyme à Luins et la Réserve 2013 du Domaine des Molards à Genève. Trois cantons, trois climats, trois terroirs différents, mais une seule signature, celle de Thierry Ciampi, l'œnologue responsable du Groupe Schenk. Celui-ci n'est pas le seul dont les réalisations trustent les podiums sans qu'il soit particulièrement mis en avant. Le savoir-faire de Philippe Corthay, Fabio Penta, Nicolas Ryser ou Laurence Keller, pour ne citer que quelques noms, ont permis à de nombreux vigneron et pro-

priétaires de recevoir médailles et visibilité médiatique.

Entre prévention et sauvetage

Quand on leur demande «si le vin se fait à la vigne, à quoi servez-vous?», les éminences grises interrogées pour ce dossier prennent plutôt les choses à la rigolade. Daniel Dufaux, le président de l'Union Suisse des Œnologues commence par plaisanter sur «la modestie inhérente de la profession» avant de se faire plus sérieux: «nous travaillons un produit fragile et délicat qui peut dévier soit au stade du raisin, soit lors des processus fermentaires. Il faut absolument un suivi régulier et rigoureux pour ne pas faire perdre la valeur de quelque

choses qui ont été bien travaillées à la vigne. S'il y a une différence avec les décennies précédentes, c'est que l'on est devenu moins interventionniste. Avant, on réagissait à la moindre déviation. Aujourd'hui, on va accepter certains défauts passagers qui peuvent avoir un effet positif à long terme.» Néanmoins Daniel Dufaux reconnaît qu'il existe un paradoxe entre «une volonté de moins utiliser d'adjuvants chimiques et une liste de produits autorisés déjà passablement longue et qui a tendance à augmenter d'année en année sous la pression des industries qui développent ces correcteurs œnologiques.» Tous les œnologues ne militent pourtant pas en faveur d'une limitation de ces béquilles chimiques. Tout d'abord, parce que les vins étrangers qui constituent la principale concurrence des vigneron helvétiques ne sont en général pas soumis aux mêmes limitations et que cela crée des distorsions de concurrence importantes. Ensuite parce que, certains vigneron ne recourent au service d'un œnologue-conseil qu'en cas de problème. En Valais, où beaucoup de gens vinifient du vin pour une commercialisation assez réduite, Philippe Métral explique que «les producteurs ont de la peine à admettre qu'ils ont fait une bêtise à la vigne ou à la cave. Il



«La différence avec les décennies précédentes, c'est que l'on est devenu moins interventionniste. Avant, on réagissait à la moindre déviation. Aujourd'hui, on va accepter certains défauts passagers qui peuvent avoir un effet positif à long terme.»

arrive que l'on m'apporte des échantillons problématique en me promettant que le protocole a été suivi à la lettre. Une fois que les analyses préliminaires ont été faites et que les chiffres montrent une surdose de tel ou tel produit, mon interlocuteur va admettre qu'il est possible que l'ouvrier ait fait une erreur ou soit retourné sulfiter une cuve déjà traitée.»

Changins, le catalyseur

Pour comprendre la relation entre œnologues et vigneron, il faut prendre

en compte l'influence de l'école de Changins. «En Suisse, nous avons une base très bien formée, sans doute mieux que dans n'importe quel autre pays, explique Daniel Dufaux. A la différence de pays voisins dans lesquels tournent des laboratoires qui emploient une ou deux dizaine d'œnologues, notre vignoble se compose de petites exploitations dans lesquelles on trouve toujours au moins une personne ayant fait une formation en œnologie à Changins. Il y a donc relativement peu de places de consultants.

De plus, beaucoup de propriétaires d'un petit domaine ont fait une formation d'ingénieur à Changins, ce qui leur assure un niveau de compétence extrêmement élevé par rapport à la taille de leur exploitation.»

L'immixtion des stars françaises

Si la majorité des producteurs romands travaillent avec le soutien des professionnels formés à Changins ou des œnologues cantonaux, quelques stars de l'œnologie mondiale ont fait leur apparition dans les caves helvétiques. La coopérative Pro vins a largement mis en avant le travail du Bordelais Nicolas Vivas dans la création de l'Electus, son assemblage haut de gamme. D'autres grandes caves du Valais ont parfois communiqué sur la venue de consultants d'envergure internationale comme Patrick Léon (Robert Gilliard) ou Steve Blais, de Michel Rolland Conseils, pour Giroud Vins. Un petit groupe de producteurs très renommés font aussi appel au discret consultant bourguignon Pierre Millemann. Raymond Paccot, du Domaine de la Colombe à Féchy explique qu'il a parfois «eu l'impression de ne pas retirer le meilleur d'un magnifique raisin et que cette aide extérieure doit permettre d'amener certaines perspectives nouvelles sur la vinification et l'élevage». Christian Vessaz, du Cru de l'Hôpital à Môtier estime de son côté que la formation reçue à Changins et les contacts entre collègues lui ont permis d'atteindre un haut degré de qualité, mais que s'il veut encore augmenter d'un cran le niveau de ses vins, le regard externe d'un professionnel extrêmement pointu lui semble indispensable. Si une quinzaine de domaines helvétiques ont recours aux services de consultants prestigieux, les tarifs très élevés de ces stars internationales n'en font pas une concurrence inquiétante pour les œnologues-conseils suisses. L'inverse semble tout aussi vrai, puisqu'à part le Genevois Jean-Michel Novelle, actif sur plusieurs continents, aucun professionnel helvétique ne poursuit une carrière de «flying winemaker». «C'est encore le pré carré des grands centres de formation français - Bordeaux ou Montpellier - qui possèdent une aura inégalée. Lorsqu'un nouveau vignoble se crée, les investisseurs se tournent presque toujours vers ceux qu'il considèrent comme des valeurs sûres» conclut Daniel Dufaux. 

Histoire de l'œnologie
Art ancien et science récente

Selon l'historien français Jean-François Gautier, «Le mot œnologie apparaît vers le milieu du 17^e siècle, avec un sens très général que l'on retrouvera, cent ans plus tard, dans son premier emploi comme titre d'ouvrage, celui du Bourguignon François Béguellet: Œnologie ou Discours sur la meilleure méthode de faire le vin et de cultiver la vigne (Dijon, 1770). Ni l'abbé Rozier (1799), ni Chaptal (1800) ne l'utilisent, et on ne le trouve pas non plus dans la Grande Encyclopédie de 1751. Il faut attendre 1857 pour que soit publié, sous la plume de Ladrey, un premier Traité d'œnologie. L'œnologue, lui, ne figure directement dans le dictionnaire Littré (édition de 1872) que comme synonyme d'œnologiste, celui qui écrit sur les vin.» En général, on fait coïncider la naissance de la science du vin avec Louis Pasteur et ses travaux sur la fermentation. C'est oublier l'influence importante qu'ont eu sur la viticulture les livres d'Olivier de Serres en 1600, de l'abbé Rozier ou de Jean-François Chaptal mentionnés plus haut. De plus, cette trilogie ne reprend que les noms des personnes qui ont eu une influence positive sur la vinification. En effet, les mystères de la transformation du sucre en alcool a toujours intrigué et les recettes pour «réparer» des cuvées à problèmes ne manquent pas. L'imagination sans limite de certains va d'ailleurs pousser les autorités à fixer des cadres sur l'utilisation de certains produits. Une loi française de 1891 interdit ainsi l'utilisation en vinification des acides sulfuriques et chlorhydriques ainsi que de l'oxyde de plomb. A cette époque on prohibe aussi les vins élaborés à partir de raisin secs auxquels on a ajouté de l'eau ou l'aromatisation avec des essences de parfumerie. C'est à ce moment aussi que naît la Station agronomique et œnologique de Bordeaux, fondée en 1880 par Ulysse Gayon, disciple de Pasteur.

L'œnologie de demain
Le vin, quel destin?

Les progrès réalisés par l'œnologie au vingtième siècle ont permis de faire disparaître un grand nombre de défauts du vin. L'arrivée des levures, puis des bactéries, sélectionnées, la maîtrise des températures ainsi que la possibilité d'utiliser une gamme d'additifs toujours plus efficaces ont quasiment mis fin au spectre du mauvais millésime. Bien entendu, il ne faut pas sous-estimer les quotas de vendange qui ont joué un rôle dans ce nivellement, positif, des fluctuations annuelles. Les intervenants réunis pour cette article laissent peu de place à la science-fiction. Ils laissent supposer que les techniques actuelles et les intrants déjà autorisés permettent de pallier à quasiment tous les problèmes connus. La recherche va bien entendu se poursuivre, y compris dans les domaines plus controversés comme celui des organismes génétiquement modifiés, levures ou bactéries. Un pas déjà franchi dans certains vignobles. A cause de différences de législations entre les pays producteurs, le processus de dissémination de ces avancées scientifiques se révèle toujours le même. Des pays à la réglementation laxiste autorisent un procédé nouveau. Si celui-ci permet de baisser les coûts de production, les multinationales qui ont un pied de l'un et l'autre côté de cette barrière législative demandent à ce que la distorsion de concurrence s'arrête et que la nouveauté soit aussi autorisée dans les pays dits «de tradition». Au final, on revient sur deux questions fondamentales: qu'est-ce que le vin et doit-on conserver la même désignation pour des crus artisanaux et des produits industriels? Une question qui n'est pas prêt d'être tranchée, ni même discutée sérieusement au vu des remous que provoque chaque projet de loi sur le «fait maison» ou le «swiss made».



Daniel Dufaux,
président de
l'Union Suisse des
Œnologues

Photos: Siffert / weinweltfoto.ch