



Le titre d'œnologue qu'il porte c'est bien plus qu'un diplôme c'est un titre hautement gagné sur ceux qui portaient un regard condescendant sur les nouveaux venus du Languedoc. La présidence de l'Union Nationale des Œnologues d'Alain Gayda représentait à merveille le renouveau d'une région, d'un département et du Limoux cher à son cœur. Reste encore à mener le combat de la notoriété pour que, par-delà le « conservatisme » de ceux qui la font, les efforts de ses vigneronns de Limoux soient rémunérés à leur juste valeur. Un beau challenge que l'équipe de Limoux va relever.

Question N°1 : Supposons que je sois un jeune bachelier passionné par le vin. Je cherche ma voie Sur le site du CIDJ je lis « L'œnologue, grâce à ses connaissances scientifiques et techniques, accompagne et supervise l'élaboration des vins et des produits dérivés du raisin. Sa principale activité concerne la vinification. Il conseille les viticulteurs dans le choix des cépages et la plantation des vignes. Il surveille les fermentations en cave, le traitement des vins et leur conditionnement. Il effectue des analyses et procède à des recherches technologiques visant à l'amélioration des cépages. L'œnologue peut également être chargé de la distillation ou fabrication des alcools à partir des marcs de raisins. Enfin, connaisseur et expert en dégustation, il participe à la commercialisation des vins en France et à l'étranger. En raison de la concurrence rencontrée désormais par la production française de vin sur le marché mondial, l'œnologue remplit une fonction stratégique pour le maintien ou l'amélioration de la qualité des produits de la viticulture française. »

Présenteriez-vous ainsi votre métier à une jeune pousse Alain Gayda?

Réponse d'Alain Gayda : Je suis tout à fait d'accord avec la définition que vous donnez de l'œnologue qui peut paraître très complexe mais qui résume toutes les facettes du métier d'œnologue.

Il est important de noter tout de même que ce métier commence à la vigne et se poursuit jusqu'à la dégustation avec le consommateur en passant par la commercialisation tant en France qu'à l'étranger.

Lors de ma présidence de l'Union des Œnologues, nous avons mis en place une accroche qui nous paraissait bien résumer notre métier « Toute la vie du vin ». Je dis métier mais j'opterai pour passion car il n'existe pas de bon œnologue sans passion !

Le jeune bachelier doit savoir que chaque millésime est une nouvelle vie qui commence qu'on ne vinifie jamais un millésime de la même façon et la Passion est un élément primordial pour réussir en œnologie.

Question N°2 : « Monsieur Seignelet, qui avait assis Bertrand face à lui, donnait à mi voix des leçons d'œnologie, récitait des châteaux, des climats, des millésimes, émettait des jugements, prononçait du vocabulaire : puis il voulut enseigner à son fils aîné le rite grave de la dégustation. » Tony Duvert « L'île Atlantique » éditions de Minuit 2005. Dans le fameux manga « Les Gouttes de Dieu » « Le héros est présenté comme œnologue alors que manifestement c'est plutôt un œnophile doué et cultivé.

Quel est votre sentiment sur ce glissement sémantique Alain Gayda?

Réponse d'Alain Gayda : Je m'insurge contre ce glissement sémantique, on ne doit pas confondre œnologue et œnophile, c'est aux œnologues de mettre leur formation en avant, il faut clamer haut et fort ; Oenologue, c'est un métier !

Il n'est pas normal que dans un document aussi lu que le manga « Les gouttes de Dieu », l'œnophile soit présenté comme un œnologue, ceci nous prouve le travail restant à faire pour la défense de notre métier.

Combien de journalistes confondent encore Œnologue, Œnophile et Sommelier.

Mais la faute à qui ? A nous Œnologues qui ne parlent pas suffisamment du vin avec poésie et enchantement ?

Les termes que nous utilisons pour parler du vin sont trop techniques et rébarbatifs.

Le simple consommateur a une image romantique de l'œnologue, en opposition avec son langage. Inconsciemment le commun des mortels va confondre l'œnologue avec l'œnophile qui utilise un vocabulaire d'hédoniste, et le sommelier qui saura le faire rêver en suscitant l'envie et le plaisir par une superbe alliance mets et vins par exemple.

La connaissance de l'œnologue auprès du grand public passera par une meilleure communication, et quoi de mieux pour communiquer que de le faire un verre à la main.

Question N°3 : Moi qui ne suis qu'un pur amateur aussi bien pour le vin, que pour la musique ou la peinture je place ma confiance non dans les critiques mais plutôt dans ma perception au travers de l'œuvre du génie du compositeur ou du peintre. Pour le vin l'affaire est plus complexe entre l'origine, le terroir, le vigneron, le vinificateur, le concepteur du vin, l'exécution est à plusieurs mains. La mise en avant de l'œnologue, une certaine starification, correspondant par ailleurs avec l'esprit du temps, à une forme de marketing du vin, ne risque-t-elle pas de nous priver d'une forme de référence objective, celle de l'homme de l'art, nous aidant à mieux comprendre l'esprit d'un vin ?

Réponse d'Alain Gayda : Pour moi, l'œnologue devrait être plus lié à son vin dans la compréhension qu'en a le consommateur.

Le terroir est au vin ce que la pierre est à la sculpture ou la lumière à la peinture. La nature sans l'homme n'est que chaos et l'art consiste à la magnifier, quelque soit l'esprit du temps.

Le vin sans l'intervention de l'homme ne serait que vinaigre. L'œnologue est l'homme de l'art, le mieux placé pour parler de son vin, de sa technique de vinification et de l'esprit du vin.

Par JACQUES BERTHOMEAU publié dans : [berthomeau](#)