

## Portrait ●●●

**SIMONE DE MONTMOLLIN**

*Œnologue  
Troinex (GE)*



## Valoriser son métier

Métier jugé très prestigieux chez nos voisins français, l'œnologue est trop souvent perçu dans nos vignobles comme un chimiste, un conditionneur de vin sans caractère et sans personnalité. Une telle image ne coïncide en rien avec la réalité de ces professionnels, véritables créateurs de produits d'exception alliant recherche et savoir-faire agronomique mais aussi technologie alimentaire et connaissance des marchés.

Simone de Montmollin, directrice de l'Union suisse des œnologues (USCE), est fort bien placée pour mesurer l'écart entre l'image que bon nombre se font de l'œnologue et sa réalité quotidienne. A la tête de l'USCE depuis 2002, elle œuvre, avec l'appui du comité, à une meilleure reconnaissance de la profession. Celle-ci passe par une



M. PERROTTET

*Simone de Montmollin s'est aperçue que le rôle des œnologues est souvent mal connu.*

connaissance approfondie des multiples facettes des tâches qu'un œnologue doit être à même de remplir. En effet, grâce à une formation très diversifiée, de niveau académique (HES) mais largement axée sur la pratique, l'œnologue est impliqué dans toutes les étapes de l'élaboration d'un vin, de la création d'une vigne à la vente du vin. Son esprit de synthèse, mais aussi ses connaissances des différents impératifs de production, vont lui permettre d'orienter stratégiquement son entreprise ainsi que la filière.

## Empathie et goût pour la nature

Outre le site internet [www.oenologue.ch](http://www.oenologue.ch) et la représentation de la profession lors de manifestations ou au sein d'organisations, Simone de Montmollin veut encore renforcer la connaissance de cette profession par l'édition d'un portfolio prévu pour la fin de l'année. En présentant le quotidien de plusieurs œnologues occupant des fonctions aussi diverses que responsable de culture, vigneron-encaveur, chercheur mais aussi chargé de vulgarisation, conseiller de vente, ou encore chargé de communication, elle s'attend à une prise de conscience de la valeur ajoutée que ces professionnels de la vigne et du vin peuvent apporter à un secteur confronté à une concurrence toujours plus féroce.

Comment, après avoir effectué des études d'œnologie, en vient-on à promouvoir son propre métier? En reprenant son parcours, une telle trajectoire devient, somme toute, très logique. A l'écoute, dotée d'une forte empathie, elle choisit à la fin de sa scolarité le secteur de la santé. Elle ne peut toutefois y assouvir son goût pour la nature et décide d'entreprendre alors des études d'œnologie. Si son passage dans différentes entreprises lui permet d'appréhender tous les travaux de la vigne et de la cave, elle aborde l'univers de la recherche appliquée en gérant un projet de recherche à l'Ecole d'ingénieurs de Changins (EIC) sur le suivi de la maturation des polyphénols du raisin rouge. Côtéant ainsi nombre de ses collègues, elle s'aperçoit rapidement que le rôle des œnologues est souvent mal connu. C'est pour relayer leurs attentes qu'elle va s'engager au sein de l'USCE mais aussi de l'EIC, en siégeant au conseil de direction et de fondation.

MONIQUE PERROTTET

## Dates clés ●●●

**1991** Par goût de l'indépendance, elle crée sa propre entreprise, Götz & C<sup>ie</sup> Cardio Diffusion, dont elle assumera la direction jusqu'en 1996.

**1996** Elle découvre les multiples facettes de la viticulture et de la vinification, tant en Suisse qu'à l'étranger.

**2001** Elle obtient le titre d'œnologue (ing. HES) et accepte la direction de l'USCE (2002).

**2002** Naissance d'Augustine, puis d'Aurore en 2007.

**2011** Elue à l'Assemblée constituante genevoise, elle est candidate au Conseil national sur la liste PLR.