

Oenologue

Surveiller le vin par la dégustation

Béatrice a 29 ans. Fille de [Régis](#), cette œnologue exerce au domaine familial bourguignon et part 3 à 4 mois chaque année vinifier dans l'hémisphère Sud.

« Après le BTS viticulture-œnologie obtenu à Beaune en 1992 qui m'a donné des bases solides, j'ai entrepris un [Diplôme National d'Oenologie](#) (DNO) à L'Université de Dijon de 1992 à 1994. L'objectif était d'approfondir et d'acquérir des éléments de recherche.

Surveiller et déguster

En période de vendanges, il faut évaluer la qualité de la récolte, déguster et surveiller toutes les cuves, analyser et prendre des décisions sur la gestion globale en ayant en tête le vin que l'on souhaite créer. Ce qui signifie aller tous les jours au-dessus des cuves voir quelle tête a le chapeau, détecter d'éventuels problèmes sur les cuves, surveiller la fermentation alcoolique, choisir les actions à mener sur la cuve : si on la pige, si on la remonte, si on la sucre, à quel moment on va [décuver](#), etc., l'ensemble étant ponctué d'analyses.

Après le décuvage, nous travaillons plus avec les ouvriers. Nous planifions ce qui doit être mis en fûts. Je décide le type de fûts et la proportion de fûts neufs. Une fois le vin en fût, on déguste toutes les semaines, à plusieurs, parce que je déteste déguster seule. On suit, mais on laisse faire. On laisse le terroir s'exprimer.

Vers la mi-octobre, nous préparons le travail d'expédition et les fêtes de fin d'année. Je m'occupe de l'étiquetage, je prépare la déclaration de stocks pour mon père. Le reste de l'année tourne autour des commandes, de l'étiquetage et des expéditions.

De la fin des vendanges au mois de janvier, je participe à de nombreuses dégustations. Puis je pars à l'étranger jusqu'au mois de mai. Au retour, je suis de près le soutirage des cuves avant de mettre en bouteilles, je fais les analyses de base. C'est un travail de contrôle qualité et de gestion du personnel, qui consiste à surveiller les vins régulièrement. Si on détecte un problème en dégustation, alors on pousse la recherche.

Vin technologique

Je vinifie en Australie, au Chili, en Afrique du Sud ou en Nouvelle Zélande. Les méthodes de base sont les mêmes, mais comme il n'y a pas de législation, on est plus libre, on peut élaborer un vin en fonction d'un bulletin d'analyse. C'est donc plus un travail de chimiste. C'est du vin technologique, puisqu'on l'élabore en fonction des désirs et des goûts du client.

Produit culturel et produit financier

Ici, nous pratiquons notre métier par passion. Ailleurs, l'aspect financier prime. Si la vigne ne rapporte pas, on change de produit, par exemple on plante des oliviers. Le vin s'apparente à un produit financier, alors qu'ici c'est, à l'évidence, un produit culturel.

Ce que j'aime le plus ? C'est, comme actuellement [septembre 2000], en période de stress, quand je me retrouve seule le soir dans une cuverie : j'écoute les cuves fermenter, et je me régale de l'odeur. Je trouve cela magique.

L'œnologue a un côté artiste, c'est un faiseur de bonheur, un peu comme un chef cuisinier. D'ailleurs, le bon œnologue se révèle quand il est aux fourneaux ! »