

Thierry Gasco : « Le cœur de notre métier, la dégustation »

(Œnologue et chef de cave pour la maison de champagne Pommery, Thierry Gasco a été élu, le 28 mai dernier, président de l'Union des œnologues de France. Il succède à Alain Gayda.

LE FIGARO. – Comment expliquez-vous la difficulté pour le public de comprendre le métier d'œnologue ?

Thierry GASCO. – D'abord, nous n'avons jamais communiqué sur notre métier qui reste vague dans l'esprit des gens. Or l'œnologue a plusieurs visages, de l'amont à l'aval de la filière du vin. Dans mon cas, j'ai deux casquettes : non seulement je fais les vins chez Pommery, mais aussi je participe activement à la communication de la maison. Ce soir, d'ailleurs, je pars au Japon pour plusieurs jours afin de présenter nos vins. Certains œnologues ne font que l'une ou l'autre de ces activités.

Le métier d'œnologue a-t-il donc autant évolué depuis sa création ?

En 1955, lorsque le diplôme a été créé, l'œnologue était un homme en blouse blanche dans son laboratoire. Aujourd'hui, nous ne sommes plus seulement des chimistes, nous sommes aussi capables de prendre la direction d'une maison de vin. Le cœur de notre métier est la dégustation : on sait appréhender la partie physique et analytique d'un vin, autant que son goût et éventuellement ses accords gastronomiques. Mais il ne doit pas y avoir de confusion avec le sommelier qui a en face de lui un vin déjà élaboré, qu'il sait juger et conseiller avec un plat. Le sommelier n'est pas vinificateur ; l'œnologue, oui.

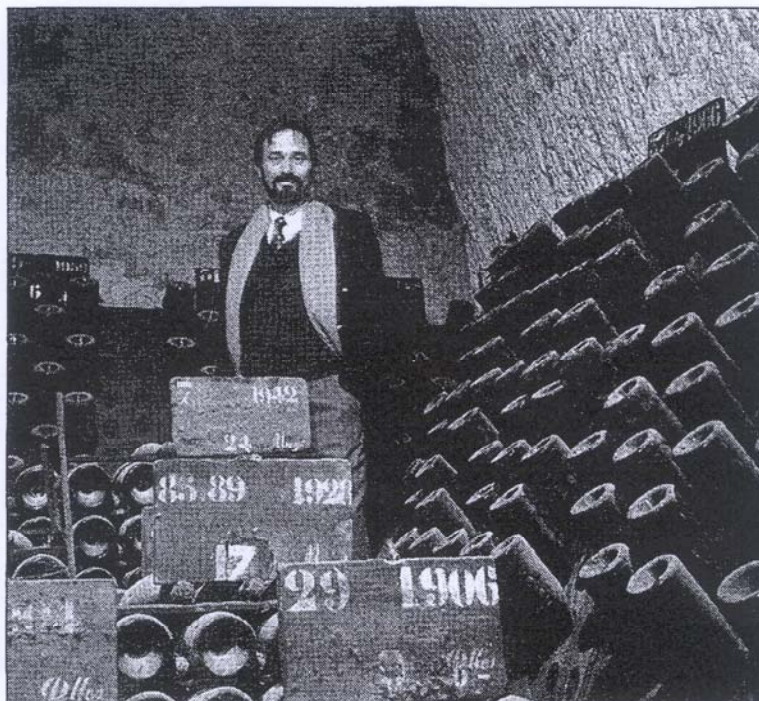
Quel est le rôle de l'Union des

œnologues de France ?

Notre objectif est de mieux faire connaître et respecter le métier d'œnologue. Il n'y a pas longtemps, en disant mon métier à quelqu'un, il a compris que j'étais spéléologue ! C'est vrai que pendant longtemps, on a travaillé dans l'ombre... Le métier est donc mal connu. L'Union, qui est un syndicat professionnel par le biais associatif, rassemble 1 500 adhérents sur environ 5 000 personnes qui exercent le métier d'œnologue. Nous souhaitons apporter une veille réglementaire aux profes-

sionnels par le biais d'un site à créer. Nous organisons également des dégustations, les Vinalies nationales et internationales qui ont beaucoup de succès : elles rassemblent quelque 2 500 échantillons du monde entier, dégustés par 90 dégustateurs professionnels. Cela donne forme à un guide qui parle et explique les vins du monde entier. Mais nous intervenons également activement sur la formation universitaire pour la maintenir à un haut niveau.

Propos recueillis par L. G.



« Aujourd'hui, nous ne sommes plus seulement des chimistes, nous sommes aussi capables de prendre la direction d'une maison de vin », explique Thierry Gasco, le nouveau président de l'Union des œnologues de France. (DR.)