

La profession d'œnologue a tout intérêt à se faire mieux connaître

Le viticulteur jouit d'une très bonne visibilité, le vin également, alors que l'œnologue travaille dans l'ombre. C'est pourtant ce professionnel qui a la lourde charge de transformer une récolte en crus de qualité destinés à satisfaire à la fois le consommateur amateur et le dégustateur professionnel. DANIEL DUFAUX s'engage pour que la profession d'œnologue soit mieux connue.



M. PILET

Aggri Vendredi 11 mars 2011

L'œnologue Daniel Dufaux dégustant l'un des crus de sa gamme dans l'espace convivial «Badouxheque» ouvert en septembre 2010 sur le territoire de la commune d'Yvorne.

Vous sentez depuis quelques années qu'il y a un manque d'informations relatives à la profession d'œnologue. Mais pourquoi faut-il informer?

L'œnologie, c'est un maillon important entre la conduite de la vigne et la table du consommateur ainsi que la dégustation. On parle beaucoup du vignoble, des viticulteurs et du produit fini, en particulier son accord avec les mets. Mais en ce qui concerne la vinification et l'élevage, on doit mieux expliquer tout ce que l'on fait dans le respect du produit.

«En ce qui concerne la vinification et l'élevage, on doit mieux expliquer tout ce que l'on fait dans le respect du produit»

J'ai ouvert plusieurs «chântiers» allant dans ce sens. Je souhaite, avec mon comité, rendre l'USGE plus visible. Ses membres ont évolué, ils prennent désormais en compte les aspects liés à la santé et au renouvellement durable. Ils prennent leurs responsabilités vis-à-vis du consommateur. De plus, l'USGE voit grossir ses rangs avec l'arrivée de jeunes œnologues français qui sont parvenus au terme de leur formation à l'École d'ingénieurs de Changins. Tout cela, on doit le faire savoir.

En quoi la communication revêt-elle une importance particulière alors qu'il s'agit d'une profession très technique?

Justement, la technique est une belle chose, mais elle doit être maîtrisée et faire appel à un sens des responsabilités. L'œnologue doit faire preuve

d'un solide esprit de synthèse car il travaille avec les vignerons, il assume l'ensemble des travaux de cave, il gère du personnel et il doit se préoccuper des débouchés des produits, tenir compte des besoins de la clientèle. Il doit impérativement se rapprocher des personnes actives dans la gastronomie et la sommellerie.

Quelle est l'évolution du métier que vous souhaitez communiquer?

La vinification, c'est la même depuis 4000 ans: deux fermentations, point final! Dans les années de grosses productions, on faisait des vins sans caractère, sans âme, technologiques, en résumé uniquement des produits. J'ai connu cette époque. C'étaient les années septante et huitante, on cultivait beaucoup de raisin, les vins étaient stables, à un niveau moyen. Mais les technologies commençaient à évoluer et petit à petit on est revenu à des choses plus agréables. Avec l'écologie, on respecte le visage et l'âme du vin, on fait parler la terre où la vigne croît. On a des sols plus vivants, c'est la grande évolution. A la cave, on est moins pressé, on a davantage de temps pour des vinifications plus longues, plus respectueuses. Tout cela est bon pour le consommateur, mais il faut qu'il le sache.

Vos diverses fonctions vous permettent-elles de mettre

l'accent sur la communication, sur la visibilité de la profession?

Oui, sans aucun doute. A l'Union suisse des œnologues, on a une bonne vue d'ensemble qui va de la formation, brevet et apprentissage dans le cadre d'AgriAlForm, aux contacts et liens à créer en matière de formation continue, en passant par le référencement et l'actualisation du site Internet et tout ce qui touche, par exemple, à l'Ordonnance sur les denrées alimentaires. Il s'agit également de veiller au respect de l'égalité dans les concours de façon à en assurer la nécessaire crédibilité. Je vous rappelle que l'Union suisse des œnologues et les autres membres de l'Union internationale des œnologues, dont je suis le représentant de la délégation suisse, ont pour mission de patronner de nombreux concours. Tous ces contacts avec des professionnels du vin à l'étranger sont intéressants et porteurs. Les échanges sont fructueux. Cela permet aussi de suivre régulièrement l'évolution des règles édictées par l'Office international de la vigne et du vin (OIV). Tout cela doit me permettre de mieux informer les membres de l'union suisse.

«A la cave, on est moins pressé, on a davantage de temps pour des vinifications plus longues, plus respectueuses»

Quant au nouveau Forum vitivinicole suisse, que je préside depuis sa création en janvier de cette année, il réunit Vitiswiss, les offices cantonaux

de la viticulture, la recherche et la vulgarisation. Il s'agit d'une plate-forme d'échanges destinée à améliorer diverses prestations à l'intention des producteurs. Une séance aura lieu le 15 mars prochain. Les travaux du Forum vitivinicole suisse doivent aussi faire l'objet d'une bonne information auprès des milieux concernés.

Diversification de l'encépagement, utilisation des copeaux. L'ensemble de l'évolution de la vitiviniculture va-t-elle dans le bon sens?

En œnologie, on essaie de faire moins d'interventions, en particulier en ce qui concerne la stabilisation, le collage et autres pratiques. Cela résulte d'une prise de conscience. La grande difficulté, c'est de construire une image du vin. La course à la diversité des cépages empêche en quelque sorte, à mon sens, de construire cette image forte, on se disperse un peu, ce n'est pas la meilleure direction. Il faut savoir que l'on ne produit que 40% de ce que l'on consomme et que l'on a tout de même des problèmes de marché! Quant aux copeaux, cela ne présente pas un grand intérêt en Suisse. Ils sont à éviter si l'on veut développer la notoriété de nos crus. Sur le plan de l'éthique pure, il faut les bannir: Chaptaiser, désacidifier, cela ne cadre plus. N'allons par vers une fabrication du vin! La démarche doit rester qualitative, basée notamment sur le respect du cépage et le respect du terroir. C'est ainsi que les œnologues peuvent aussi apporter une pierre à l'édifice de la viticulture suisse.

«Il faut regarder devant et œuvrer pour le bien de tous: la vigne, la nature, le consommateur et surtout les générations futures»

Personnellement, je ne pratique pas la micro-oxygénation. Je privilégie plutôt la réduction de mes barriques usagées pour y faire passer les vins quelques mois afin de profiter de l'effet d'une micro-oxygénation naturelle grâce au bois au travers duquel l'oxygène se diffuse très lentement et à très petites doses.

Que pensez-vous de la biodynamie en vitiviniculture?

Je pense que la biodynamie, tout comme la culture biologique, est une approche très saine et intelligente. Elle nous permet d'une part de di-

génération est intéressante, voire nécessaire dans certaines vinifications. En effet, on sait que le vin a besoin d'oxygène, à des doses très modérées tout au long de son élevage. Comme certains matériaux utilisés pour la construction des cuves, je pense surtout à l'inox, sont très étanches, le vin pourrait manquer d'oxygène. La micro-oxygénation, utilisée de manière très précise, pourra combler cette carence. Mais attention, il faut être extrêmement prudent lorsque l'on travaille avec la micro-oxygénation car, comme je l'ai dit, le vin a besoin d'oxygène pour vivre mais, en revanche, l'excès d'oxygène va le tuer!

Parcours

1964 Le 18 octobre, naissance de Daniel Dufaux à Montreux.

1980 Apprentissage de caviste à la Cave Vevy-Montreux. Obtention du certificat fédéral de capacité de caviste en 1983.

1986 Ecole d'ingénieurs ETS en viticulture et œnologie à Changins. Obtention du diplôme d'œnologie en 1989.

1989 Œnologue des Caves Fonjallaz SA à Epesses jusqu'en 1994.

1994 Œnologue de la Maison Testuz SA à Treytorrens jusqu'en 2006.

2006 Œnologue de la Maison Giroud Vins SA à Sion jusqu'en 2008.

2008 Débuter son activité actuelle d'œnologue à la Maison Badoux Vins SA à Aigle.

2010 Reprend la présidence de l'Union suisse des œnologues (USGE). Responsable de la délégation suisse auprès de l'Union internationale des œnologues. Membre de la délégation suisse auprès de l'Office international de la vigne et du vin (OIV).

2011 Prend la première présidence du nouveau Forum vitivinicole suisse.

minuer l'utilisation des fongicides, des pesticides et des engrais, et d'autre part d'obtenir des raisins et des vins de qualités différentes, plus authentiques, avec une plus forte identité variétale et exprimant un meilleur relief du terroir.

L'assistance chimique a toujours très bien fonctionné et fonctionne toujours très bien, mais l'on doit avoir une vision à très long terme et tout ce qui peut être réalisé pour protéger nos écosystèmes, la nature, etc., doit être mis en œuvre.

Avec la biodynamie, la plante apprend à vivre différemment, à lutter elle-même contre toutes sortes d'agressions fongiques ou parasitaires. Les sols deviennent certes plus pauvres, mais également plus vivants, plus équilibrés. La recherche de nourriture par la plante est assurément plus difficile, mais la qualité de cette dernière est bien supérieure, avec un système racien plus grand, des profondes explorées plus intéressantes et un système hydrique plus sélectif.

Je crois qu'il ne faut nullement remettre en question tout ce qui a été fait auparavant, mais qu'il faut bel et bien regarder devant et œuvrer pour le bien de tous: la vigne, la nature, le consommateur, et surtout les générations futures!