



# Une dégustation historique

**Le 24 novembre 2007, plus d'une centaine d'œnologues venus de toute la Suisse mais aussi de France et d'Italie sont réunis à Morat pour fêter les 20 ans de l'USOE. Presque trois générations d'œnologues, comme le précisera Xavier Bagnoud, Président !**

Simone de Montmollin, directrice

**«Les vins rouges de la 1<sup>re</sup> à la 3<sup>e</sup> génération».** 30 ans d'œnologie racontés par des orateurs de renom.

Bruno Prats offre un témoignage pragmatique et poignant en partageant trois millésimes de Cos d'Estournel. 1975, la vinification est basique et sans malo, la technologie rudimentaire. «Un vin qui traduit admirablement bien son époque» soulignera Jean-Claude Vaucher. Le 1985, de style moderne, suit la période du renouveau. Sélection et tri, vendanges beaucoup plus tardives, longues macérations... Un vin pur, riche et opulent. Enfin, le 2002, marque l'entrée dans le 21<sup>e</sup> siècle. La recherche de l'excellence poussée à l'extrême: sélections intraparcellaires, vendanges selon la vigueur des zones, rendements très faibles, ... Vin d'une richesse et longueur exceptionnelle, encore jeune mais déjà très séduisant.

Jean-Marc Amez-Droz brosse le portrait d'un œnologue passionné, Andrew Wigan. A Barossa Valley, la Syrah est sa passion, il la cultive et la choie depuis plus de 20 ans. Autre continent, autres problèmes. Les Syrah dégustées sont issues de raisins dont les différentes maturités ne sont pas faciles à faire coïncider (sucre, acidité, arômes et polyphénols). Des vins opulents et longs, avec de fines notes d'eucalyptus.

René Barbier clôt cette rétrospective et retrace l'histoire du Priorat dont la réussite tient à la fois du rêve et de la



De g. à d.: René Barbier, Bruno Prats, Barbara Meier-Dittus, François Murisier, Jean-Marc Amez-Droz.



persévérance acharnée. De ces différents millésimes dégustés, Clos Mogador 1995 et 2005, 2002 pour le Manyetes, on retiendra surtout l'évolution de la maîtrise des techniques œnologiques. Des vins puissants, au bouquet intense et complexe avec une belle minéralité pour le Manyetes.

Lors du débat mené par Barbara Meier-Dittus et François Murisier, le rôle majeur joué par les critiques dans l'évolution des vins de Bordeaux et du Priorat est longuement abordé. Le mot de la fin reviendra à Bruno Prats: «Aujourd'hui, il existe une nouvelle clientèle très fortunée pour qui boire des grands crus, sans considération de prix, relève du statut social». Cette réalité offre de nouvelles opportunités: **«Les marchés demandent de plus en plus de grands noms, or les grands terroirs traditionnels ne sont pas extensibles, c'est une formidable opportunité pour d'autres régions viticoles».**





Fait marquant de la cérémonie, la nomination de deux membres d'Honneur: Philippe Dupraz [1] et François Murisier [2], accueillis chaleureusement par l'assemblée. Les discours ont su rappeler l'importance de la cohésion des œnologues suisses. Francesco Tettamenti [3] membre fondateur évoque la création de l'USOE sous l'impulsion de Jean Crettenand. Claude Desbaillet, lauréat de la première volée d'ingénieurs en 1962, rappelle pour sa part les péripéties vécues pour valider cette nouvelle filière de formation. Enfin, Monsieur le conseiller d'Etat Pascal Corminboeuf [4], souligne avec brio l'importance du vin dans notre culture.



photos : Nicolas Repond

La journée s'achève à Môtier dans le Vully. La cuisine créative du chef Werner Rätz [5] a régalé les convives du Gala, tout comme la sélection des vins à la hauteur de toutes les attentes. Enfin le bal conduit par Erwin Zmoos [6] et son orchestre Alpha accompagnera les fêtards jusqu'à tard dans la nuit.

Cette magnifique journée a été rendue possible grâce au soutien de tous nos sponsors que nous remercions chaleureusement.

Un remerciement spécial à **Emeline Zufferey, Nadine Strasser et Alain Emery pour leur travail d'organisation**; à **Jean-Marie Pont, Yves Blondel, André Longet, les étudiants HES Nicoleta Rossy, Dario Kreienbühl et Olivier Robert** pour la parfaite logistique durant la dégustation.

Les vins des repas et de l'apéritif, gracieusement offerts par nos membres et quelques producteurs, nous ont fait parcourir en bouche un tour de Suisse à l'image de cette journée; variée, riche et de qualité, démontrant si besoin en était l'extraordinaire potentiel de nos terroirs.

Plus d'info sur  
[www.oenologue.ch](http://www.oenologue.ch)

