

L'œnologie? tout le monde peut y trouver sa voie

portrait ingénieure



Simone de Montmollin
au cœur de la collection
ampélographique de Changins

"Un jour, je ferai du vin et le mien." Simone de Montmollin n'est pas devenue œnologue par hasard. Sa voie, elle l'a construite patiemment.

En prenant conscience au fil des ans et via l'exercice de plusieurs métiers, que le contact avec la nature était essentiel pour elle, tout comme une certaine pratique intellectuelle et le contact humain.

Avec l'indispensable touche de passion pour la vigne et ses dérivés, tous les ingrédients étaient là pour lui ouvrir les portes de l'œnologie. A 28 ans, elle opère alors un virage radical dans sa vie. Fini le boulot, vive les études. Et après quelques stages, elle entre à Changins.

Un métier à défendre

Produire son vin? Le projet est pour demain. Pour l'heure, sa vie de famille l'a orientée vers une autre pratique de son métier: elle le défend! Elle a ainsi un mandat auprès de l'USOE, soit l'Union Suisse des Œnologues, pour, globalement dit, protéger le titre de cette profession et communi-

quer à l'intérieur comme à l'extérieur du milieu sur les thèmes chers au monde du vin. Ainsi, constate-t-elle, "dans la presse, quelque 40% des œnologues cités n'ont pas le titre officiel. Il n'y a pas péril en la demeure, mais, à long terme, cela peut porter préjudice à notre profession, mettre sa crédibilité en cause."

Une voie pour tous et toutes

Pour obtenir le titre officiel d'ingénieur-e en œnologie (titre trop confus selon elle par rapport à œnologue), il faut en effet suivre un cursus de quatre ans et demi, diplôme compris. Un parcours qui mène l'étudiant-e dans des domaines aussi différents qu'indispensables à la branche que sont la pédologie (l'étude des sols) ou la comptabilité analytique, en passant par la chimie ou la biologie. "Nous obtenons ainsi des connaissances verticales de la géologie à la gestion d'entreprise, qui nous permettent de gérer une cave, d'implanter un vignoble dans une région donnée ou encore de gérer une PME." Et d'ajouter au bénéfice de ce métier qu'elle décrit avec passion: "Selon ses goûts, ses compétences, ses désirs, tout le



L'œnologue mène aujourd'hui une recherche sur le suivi de maturation des raisins rouges

CV express

96 début des stages dans la viticulture pour entrer à l'Ecole d'ingénieur-e-s de Changins.
02 diplôme d'ingénieur-e en œnologie HES, assorti du titre d'œnologue
03 projet de recherche sur le suivi de maturation des raisins rouges en Suisse

monde peut y trouver sa voie, à condition, bien sûr d'avoir la fibre initiale." Les débouchés varient donc. Il y a certes la reprise du domaine familial (quand il existe, ce qui n'est de loin plus forcément le cas), mais il y a aussi le conseil (en plein développement), l'enseignement, le travail dans une grande entreprise ou au sein de PME, la vulgarisation, etc. Sans oublier la recherche. C'est l'autre manière que Simone de Montmollin a choisi pour exercer son métier. Une voie en croissance, puisque relevant directement du mandat octroyé par la Confédération aux HES.

Plongée dans les rouges

A la suite de son travail de diplôme, l'œnologue s'est lancée dans un projet de suivi de maturation des raisins rouges en Suisse (Projet initié par l'Ecole d'Ingénieur-e-s de Changins et bénéficiant du soutien de la réserve stratégique de la HES-SO). En d'autres termes, elle cherche à développer un autre indice que, par exemple, la teneur en sucre ou en acidité, pour permettre de déterminer à quel moment le raisin est mûr, à quel moment donc, il faut vendanger. Ainsi, pour qu'un jour la maturité des tanins soit aussi un marqueur accessible sans un lourd arsenal technologique, elle récolte des données dans des vignes aux quatre coins de Suisse romande. Puis, elle étudie le taux d'anthocyanes des baies, ce pigment contenu dans la pellicule du raisin qui donne la couleur rouge.

Confirmer, via les chiffres, des savoirs que l'on se répète de génération en génération, telle est une des tâches des recherches menées à Changins. "Le mérite des données chiffrées, explique la chercheuse, c'est qu'elles sont reproductibles. Elles donnent ainsi des indications générales qui, même si elles ne révèlent pas une interprétation universelle d'un phénomène (le vin dépend trop du terroir, du climat et autres conditions culturelles pour dépendre d'une théorie définitive et uniforme), permettent au vigneron ou à la vigneronne d'affiner son jugement." Donc d'améliorer son vin.

Au service de la réflexion

Et d'émettre l'espoir que le nombre de projets de recherche va aller se développant dans toutes sortes de disciplines. Tout en précisant bien qu'"aucune machine ne remplacera jamais la réflexion humaine en œnologie. La recherche fournit des outils au service de la réflexion et pas l'inverse."

Photos: Nicole Chuard - Texte: AG

Ingénieur-e-s en œnologie (œnologue)
Ecole d'ingénieur-e-s de Changins (VD)