

Une heure avec **Daniel Dufaux**, président de l'USCÉ, Aigle

„L'œnologue est la carte de visite d'une cave“

Qu'est-ce qu'un œnologue? Quelle est sa place dans le monde vitivinicole? Quels sont les défis et les opportunités de la profession? Rencontre avec Daniel Dufaux, œnologue chez Badoux, et président de l'Union Suisse des Œnologues.

Entretien et photo: Alexandre Truffer

Qui sont les membres de l'Union Suisse des Œnologues?

Le terme d'œnologue est un titre protégé. Il valide la formation d'ingénieur HES ou, depuis l'entrée en vigueur du système de Bologne, le Bachelor de la Haute Ecole de Changins. Bien entendu, nous acceptons aussi les œnologues titulaires d'un diplôme similaire obtenu à l'étranger.

Vous avez été nommé en janvier 2010 à la tête de l'USCÉ. Que fait cette organisation qui existe depuis plus de 20 ans?

C'est une union technique qui a pour but de regrouper, de fédérer, de défendre et d'informer les quelque 400 membres qui la composent. Nous jouons aussi un rôle important dans les concours auxquels nous accordons notre patronage.

Quelles seront les orientations de votre présidence?

L'axe principal de mon mandat sera la communication. Le statut de l'œnologue n'est pas clair. Il faut expliquer ce qu'il fait, quel est son profil, quelles sont ses compétences. Les œnologues suisses ont une carte à jouer par rapport à l'image du vignoble et doivent plus s'impliquer dans la politique vitivinicole. Nous devons aussi intensifier nos relations internationales puisque le marché suisse est complètement ouvert à la concurrence. Il faut pouvoir rester à la pointe des connaissances œnologiques grâce à la formation continue qui, au vu du niveau de spécialisation de la viticulture moderne, va se dérouler la plupart du temps hors des frontières.

Pourquoi une cave engagerait-elle un œnologue?

En Suisse, l'œnologue a le niveau de formation nécessaire pour faire partie de la direction d'une cave. Il possède les compétences en termes de marché, de marketing, de viticulture et d'œnologie pour prendre part aux décisions stratégiques. Souvent, les patrons de l'économie viticole n'en ont pas conscience et confinent les œnologues dans le laboratoire. Or, l'œnologue est la carte de visite d'une cave, il doit s'investir dans la présentation et la vente des vins qu'il élabore.

Cela signifie-t-il que les cavistes sont moins compétents que leurs prédécesseurs ou faire du vin est-il devenu si compliqué qu'il faut des super-spécialistes?

Le caviste applique une recette, l'œnologue a une vision plus générale. Sa formation lui donne une capacité d'analyse qui lui permet de se remettre en question et de s'adapter aux nouvelles tendances. Lorsque le marché du vin se modifie, il doit savoir évoluer et pouvoir donner les orientations nécessaires aux gammes de l'entreprise. Les vins de la fin du XX^{ème} siècle étaient épurés, très assistés techniquement, très technologiques et devaient arriver au plus vite sur le marché. Aujourd'hui, la demande

En bref : Daniel Dufaux

Ce Vaudois né en 1964 a commencé sa carrière par un apprentissage de caviste à Montreux. Diplômé de la HES de Changins en 1989, il a œuvré pour les maisons vaudoises Patrick Fonjallaz et Testuz. En 2007, il franchit la frontière cantonale pour travailler chez Giroud Vins. Deux ans plus tard, il revient dans le canton de Vaud et devient l'œnologue de Badoux Vins SA. En janvier 2010, il a remplacé Mike Favre à la tête de l'Union Suisse des Œnologues. Très actif dans les concours, il préside diverses commissions techniques de compétitions reconnues.



Daniel Dufaux veut intensifier les relations internationales des œnologues suisses.

de la clientèle, les contraintes légales et les conditions-cadres ont changé. Il faut donc que les processus de culture et de vinification évoluent en parallèle,

Quelles sont les tendances actuelles dans la vinification?

Il existe plusieurs écoles de vinification et chacun fait ce qu'il veut. Impossible donc de définir des tendances particulières. De plus, la décision dépend rarement de l'œnologue. En général, la direction prend des options qui sont ensuite réalisées à la cave.

Les œnologues sont-ils confrontés à des problèmes nouveaux dus au réchauffement climatique ou à des changements dans la pluviométrie?

Pour l'heure, ces questions n'ont pas de réel impact pour nous et n'impliquent pas de modification de nos techniques de vinification. En Suisse, on ne sait pas faire de vin sans chaptalisation ou concentration, sauf lors de millésimes très chauds tels que 2009. Si le changement climatique favorise les maturités et qu'il permet la fin de la chaptalisation systématique, ce sera une bonne chose,

Quel est donc le principal défi des œnologues helvétiques?

Le marché et la consommation! Cette dernière diminue. Le vin suisse ne couvre que 40% de la demande indigène alors que nous avons des problèmes d'écoulement. C'est une situation préoccupante. Il faut que les œnologues sortent de leur laboratoire pour mettre en avant leurs vins.

Autre challenge: la limitation de l'assistance chimique. Chaque année, plusieurs produits de synthèse sont retirés du catalogue et, à long terme, les produits chimiques vont disparaître de nos vignes. Il va falloir adapter nos méthodes de production en conséquence,

L'USCÉ parraine de nombreux concours. Quel est votre rôle?

En étant partie prenante dans les concours, nous garantissons que les normes internationales soient appliquées afin d'assurer la crédibilité des résultats. Une médaille d'or doit être très bonne, sinon elle n'a pas de sens. D'un point de vue pratique, nous contrôlons les conditions de dégustation - luminosité, tranquillité, confidentialité des bouteilles -,

nous vérifions que les échantillons correspondent à ce qui est annoncé et nous surveillons le travail des jurés.

„Il faut que les œnologues sortent de leur laboratoire pour mettre en avant leurs vins.”

Mike Favre, votre prédécesseur, a parlé de la nécessité de contrôles anti-dopage. Que doit-on améliorer pour renforcer la crédibilité des concours patronnés?

En effet, il faudrait acheter dans le commerce les vins médaillés pour vérifier que l'échantillon primé soit bien le vin en question. De la même manière, il est important que la disponibilité annoncée soit correcte. Enfin, la question de la formation des jurés se pose. Il serait souhaitable de mettre en place une formation identique et obligatoire pour tous les dégustateurs des concours. Cela ne va certes pas plaire à tout le monde, mais cela me semble indispensable pour la crédibilité des concours.