

Patrick Ors, Œnologue

Quelle formation avez-vous suivie ?

J'ai tout d'abord suivi une formation en microbiologie génétique, c'est-à-dire en science agronomique. J'ai travaillé dans une usine à Paris pour trouver de nouvelles levures dans la fermentation du vin. Le travail en œnologie n'est arrivé que plus tardivement.

Dans quel contexte avez-vous été embauché dans votre entreprise ?

J'ai répondu par candidature spontanée à une annonce dans la région Champagne-Ardenne qui cherchait quelqu'un pour faire de la recherche dans la microbiologie. Et c'est à la fin de mon contrat initial que j'ai évolué vers le métier d'œnologue. J'ai repris mes études à l'âge de 33 ans pour passer le DNO (diplôme national d'œnologie). Je me suis arrangé avec l'entreprise pendant le temps de la formation pour concilier les cours et le travail.

En quoi consiste actuellement votre travail ?

Ce métier est multifonctions. La fonction que j'exerce est l'analyse fine des molécules contenues dans le vin, il s'agit de transformer les matières premières en produits alimentaires. Je suis responsable du laboratoire qui s'occupe de cette analyse. Le métier en lui-même est constitué de différentes fonctions. Il y a plus d'une dizaine d'œnologues dans l'entreprise qui ont chacun un rôle différent. La fonction à laquelle on pense généralement est la dégustation du vin, mais cela constitue seulement 10 à 15% du métier, il requiert plusieurs autres compétences.

Pourquoi avoir choisi ce métier ?

Je me suis lancé un peu par hasard dans cette aventure, mais j'ai découvert un vrai métier passion. Le vin fait partie de la culture française, il est un art de vivre, et je pense que lorsqu'on y a touché, on est capté, c'est comme un virus. Il y a une ouverture sur le monde entier, on est amené à voyager et à communiquer, c'est très intéressant.

Quelles sont les qualités nécessaires à l'exercice de la profession ?

Je pense qu'il faut une certaine curiosité scientifique et agronomique, un certain sens du contact pour la relation avec les viticulteurs et les consommateurs. Il faut également des qualités techniques, de la patience, de la rigueur, beaucoup de courage et d'endurance. La période des vendanges est très intense en temps de travail.

Avez-vous des conseils particuliers à donner aux étudiants qui voudraient faire ce métier ?

Je pense qu'il est impératif de s'assurer de son amour pour le vin, il faut avoir la fibre œnologique et un bon niveau d'études. Je conseille également aux jeunes de profiter des occasions qu'ils ont de voyager car le métier permet de présenter le vin dans le monde. Et pour cela, la pratique de plusieurs langues étrangères est essentielle. Il est aussi inévitable de s'intéresser à l'art culinaire et de savoir gérer les stocks de vin pour le vendre.

Pensez-vous que le secteur offre des débouchés en cette période de crise économique du vin ?

Le challenge à notre époque est d'arriver à surmonter cette crise du vin due à la concurrence sévère d'autres types d'alcools. Il faudrait rajeunir l'image du vin pour que les jeunes soient attirés davantage par la consommation des vins, en toute modération bien évidemment. Et justement, je pense que cette situation offre beaucoup de possibilités en terme d'emploi puisque nous avons besoin de compétences pour relancer le marché.