



"Mon travail : obtenir par assemblage des vins de qualité" (extrait)

Oenologue, directrice technique de la maison Cordier dans le bordelais, Paz Espejo parle de sa passion et de son quotidien dans le monde "masculin" de la vigne et des vins. Paz Espejo, diplômée en 1994 de la faculté d'œnologie de Bordeaux

Quel a été votre parcours avant de devenir œnologue ?

Paz Espejo J'ai d'abord fait des études de biologie à Madrid, ma ville natale. Puis, à 26 ans, je suis venue à Bordeaux pour suivre des cours d'œnologie. Cela c'est fait un peu par hasard, parce qu'un ami m'en avait parlé. J'ai découvert que ce métier, basé sur la transformation du raisin en vin, était en accord avec ma personnalité : proche de la nature, avec quelque chose de créatif, d'artistique... J'ai d'abord travaillé comme "flying wine maker" en Espagne et en Italie pour une société faisant du vin pour la grande distribution anglaise. Puis, en 1997, je suis devenue directrice technique de la maison de négoce Calvet. Depuis un mois maintenant, j'ai intégré la maison Cordier.

Vous voyagez donc moins qu'avant...

Non, au contraire. La maison où je travaille est bien implantée dans l'export : au Japon, dans les pays scandinaves, en Belgique, aux Etats-Unis, au Canada... Je voyage beaucoup dans les différents marchés pour communiquer sur les vins : j'appuie les commerciaux, j'aide à la dégustation, j'explique l'esprit de la maison.

Vous êtes née à Madrid. Qu'est-ce que cela fait de quitter une grande ville très animée pour le terroir bordelais ?

Au début, ça fait bizarre. Le climat n'est pas pareil, les gens non plus. Et puis, Bordeaux il y a une dizaine d'année était une ville assez tristounette. Je rentrais donc assez souvent chez moi. Mais, quand on est passionné par le Bordeaux, on ne peut qu'aimer cette ville. Ici, je suis en contact avec la nature et les viticulteurs. Je trouve maintenant que c'est une ville très agréable à habiter : c'est près de la mer, près de la montagne, et près de l'Espagne aussi.

Et en Espagne, comment se porte la production de vin ?

L'Espagne est un pays avec un énorme potentiel, on y produit des vins mûrs et très fruités. Il y a beaucoup de grands terroirs : la Mancha, la Rioja, la Ribera del Duero... Et une grande diversité de cépages, dont certains sont autochtones, c'est-à-dire qu'on ne trouve nul part ailleurs.

En quoi consiste votre travail exactement ?

Les Bordeaux sont des vins d'assemblage, qui comprennent plusieurs cépages : cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot... Mon travail consiste à créer des produits, les vinifier (transformer les raisins en vins), les assembler, veiller à obtenir un vin toujours de qualité élevée.

Est-ce difficile de travailler dans le monde du vin, plutôt masculin ?

Oui et non. C'est vrai qu'au début il faut faire ses preuves. Mais une fois que vous avez démontré vos capacités, que vous avez établi votre crédibilité, vous êtes très respectée. Avec les hommes, il faut savoir s'imposer gentiment mais avec fermeté. Je ne peux pas me plaindre. C'est vrai que dans ce métier, au début, quand on est une femme, c'est plus dur. Mais justement, comme il y a peu de femmes, les gens sont en général contents de vous voir.

Vos conseils pour tester un vin...D'abord le sentir. Plus un vin est intense, riche en arômes (fruité, épicé...), plus c'est un vin de qualité. Les vins français sont ainsi complexes, élégants, difficiles à appréhender. En bouche, le vin doit avant tout apporter du plaisir, rappeler quelque chose de bon. Il doit être aussi complexe en bouche qu'au nez. Il doit être long en bouche. Pour la couleur, tout dépend des vins. Mais en général, un rouge intense avec des reflets rubis violacés, reste un vin jeune. Pour les blancs secs, un vin jaune pâle est un vin qui n'est pas passé en fût, à la différence d'un vin jaune à reflet doré.

Vos conseils pour les jeunes femmes qui voudraient percer dans ce métier...

Se laisser porter par son intuition et être passionnée. Même si la marché est difficile, c'est un métier intéressant et gratifiant. En contact avec la nature et les hommes, on apprend tous les jours.

Propos recueillis par Emilie Godineau

www.linternaute.com/femmes/cuisine/magazine/itvw/it_espejo.shtml