



Enseignement de promotion sociale de la Fédération Wallonie - Bruxelles

Implantations : Vielsalm - Stavelot - Manhay
Rue des Chasseurs Ardennais 1, 6690 Vielsalm

Cours en journée dès 18 ans et en soirée dès l'âge de 15 ans

Œnologie : de la théorie à la pratique au travers de dégustations et voyage didactique



L'Institut d'Enseignement de Promotion Sociale de la Communauté Française de Vielsalm Stavelot Malmédy organise pour la première fois à cette fin du mois de juin un voyage didactique. Le but de ce voyage consiste à permettre aux étudiants de la section œnologie de mieux saisir par visualisation les enseignements de l'année scolaire écoulée : conduite du vignoble, cépages, terroir, chais et matériel viti-vinicole.

S'agissant d'une première expérience, il a été choisi de se rendre dans le vignoble de la Moselle allemande et plus particulièrement **Kröv** où depuis plus de deux siècles, **la Famille Klein** exploite l'ancien **domaine viticole de l'Abbaye de Stavelot StasselterHof**.

Un compte-rendu détaillé de ce voyage didactique sera publié dans la presse régionale au cours de l'été.

L'Institut aime à présenter cette section parmi d'autres activités et invite les amateurs de notre région à mieux connaître son enseignement. La rentrée de septembre verra sans aucun doute grossir ses rangs de nouveaux œnologues avides d'une approche plus précise du monde du vin.



Le vin, l'œnologie, l'œnologie, la sommellerie

Alors que nous assistons aux frémissements d'un renouveau de la viticulture en Belgique, nombre de nos compatriotes trouvent depuis longtemps dans le vin de multiples sources d'intérêt :

- Un acteur témoin de moments simples de convivialité, d'évasion ...
- Un élément essentiel de la gastronomie, de l'art de vivre ...
- Un symbole de nos racines européennes, une boisson traditionnelle...
- Une boisson moderne, empreinte de technologie, recommandée par le corps médical ...
- Un produit de terroir aux accents divers et régionaux ...
- Une authenticité, souvent galvaudée, quelques fois sublime ...

Pourquoi?

Le vin ne se limite pas à quelques caractères gustatifs réduits à quelques images simplistes. Sous l'œil de l'ingénieur, il rassemble de nombreux caractères biologiques, physico-chimiques, microbiologiques dont la conjugaison offre un produit d'une extrême complexité.

Alors que *la Loi définit le vin* comme «*le produit issu de la fermentation du moût de raisin frais*», son investigation fait appel à de nombreux champs de la connaissance scientifique et littéraire jusqu'à l'histoire des religions.

Afin de tendre vers une vision plus objective, l'œnologue regarde le vin sous un angle scientifique pour en améliorer la qualité. La symbolique du goût, dont il constitue l'un des piliers essentiels en matière gastronomique et culturelle, y trouvera ensuite une matière inépuisable.

L'Institut d'Enseignement et de Promotion Sociale de la Communauté Française de Vielsalm-Stavelot-Manhay dispense des cours d'œnologie accessibles à tous sur un programme de 4 années. Parmi d'autres disciplines, il a voulu mettre en évidence le vin, convaincu du rôle que celui-ci est appelé à jouer dans notre région aux plans économique, culturel, touristique et social.

Cette formation dispensée par des techniciens de terrain ayant parcouru le monde viticole a pour vocation de positionner le vin en tant que tel à l'abri des clichés établis:

- > faire la part des choses entre vin de terroir et vin de grande consommation,
- > assimiler les fondamentaux de la dégustation par une pratique hebdomadaire de l'examen organoleptique dirigé
- > approcher les régions viticoles et leurs particularités, cépages, pédologie, géologie, méthodes culturelles...
- > saisir les principes de la transformation du raisin en vin
- > comprendre les méthodes d'élevage et de conservation
- > prendre conscience des phénomènes susceptibles de diminuer la qualité du vin (les maladies du vin)

Sur un programme de 4 années (cours du soir), les régions viticoles françaises puis européennes et enfin du reste du monde sont étudiées. Une place toute particulière est réservée à l'analyse sensorielle afin de conférer aux étudiants une réelle capacité de discernement en matière de dégustation.

A quoi sert une telle formation?

Ses buts sont multiples: l'épanouissement culturel de chacun, l'augmentation de la part de plaisir dans l'art de consommer le vin, acquérir une liberté propre en matière d'achat de vins rompant d'avec l'influence oppressante du marketing, l'amélioration de l'offre régionale de vin dans le secteur de la restauration.

Elle pourra également favoriser la création d'un commerce de vin et renforcer les connaissances des professionnels de la restauration.

Est-elle accessible à tous?

La formation est conçue de telle manière à être accessible à chacun sur le principe de Boileau qui, au XVII^{ème} siècle déjà écrivait: «*ce qui se conçoit bien s'énonce clairement et*

les mots pour le dire arrivent aisément».

La conception même du vin et son histoire montrent que ce produit est totalement issu de notions empiriques liées à l'observation. Alors que son histoire s'étend sur plusieurs millénaires au sein de plusieurs civilisations, c'est seulement vers 1880 que le vin a été observé sous un angle plus rationnel. **Pasteur**, médecin de son état, est en effet le **père de l'œnologie moderne**. Ses travaux sur la microbiologie du vin ont ouvert la voie à l'**œnologie scientifique**, qui a profondément modifié, dès le lendemain de la Seconde Guerre Mondiale, non pas le vin lui-même, mais les méthodes culturales et les moyens d'élaboration d'**un produit de plus en plus qualitatif**. S'expliquent de la sorte la conquête des marchés internationaux et la présence du vin dans des milieux sociaux inattendus.

Le cours expose de manière simple les **principes fondamentaux et l'élaboration du vin** en s'appuyant sur des connaissances scientifiques clairement exposées et tout à fait intelligibles à chacun.

* * * * *

Quelques étudiants appartenant aux sections actuellement en exercice ont accepté de répondre aux questions que pourrait se poser le candidat à cette formation:

Madame Willaume, vous achevez une première année de formation en œnologie après avoir satisfait à une formation qualifiante de cuisine l'année précédente. Pourquoi avez-vous souhaité compléter vos connaissances de cuisine par celle des vins ?

Il s'agit de deux domaines très complémentaires et l'assortiment mets / vins est en soi un facteur de qualité de notre alimentation. Le vin intervient dans l'équilibre des saveurs que nous absorbons en le sublimant à la condition que l'assortiment soit bien choisi.

Votre activité professionnelle est bien différente puisque vous travaillez dans un bureau bien en dehors du secteur alimentaire. Vous paraissez très motivée par la qualité de la cuisine et des vins. Y trouvez-vous un épanouissement personnel?

Je suis curieuse de nature ... et plutôt épicurienne. J'aime recevoir ma famille et mes amis et leur offrir des repas sains, équilibrés mais plus encore savoureux. Je prends beaucoup de plaisir dans les arts de la table ... objets d'une réelle détente pour moi.

* * * * *

Monsieur Jonckheere, voilà plusieurs années que vous suivez une formation en œnologie auprès de l'IEPSCF Vielsalm-Stavelot-Manhay. Quelles sont vos motivations?

A mon âge, il faut encore apprendre mais en... s'amusant et sortir du carcan professionnel. L'œnologie permet les deux aspects.

L'année en cours est consacrée dans votre section à l'étude des vins européens hors France. Qu'avez-vous découvert?

Outre mes motivations personnelles, une hiérarchisation dans la quantité et la qualité des vins produits hors France, généralement peu connus.

Qu'entendiez-vous par œnologie par le passé? Qu'entendez-vous par œnologie aujourd'hui?

La connaissance du vin. Actuellement, toute la culture au sens large qui gravite depuis la vigne jusqu'à la bouteille à déguster.

En tant que pharmacien, vous avez acquis une longue formation scientifique. Pensez-vous que la formation

telle que dispensée est accessible à tout le monde, car son but consiste à permettre à chacun d'accéder à la connaissance du vin.

Je n'apprécie pas cette question car hors propos. Mes compagnons de cours sont tout-à-fait à même de suivre cette formation et il y en a que je félicite car plus compétents que moi en la matière.

La formation que vous suivez assidûment devrait-elle, à votre avis, être qualifiante, c'est à dire permettre d'exercer un métier particulier?

Je pense qu'elle doit l'être car dispensée dans un cadre légal permettant une activité professionnelle mais ce n'est pas mon cas car je ne souhaite pas entamer une seconde carrière.

* * * * *

Madame, vous avez derrière vous une formation en agronomie. Qu'attendez-vous des cours d'œnologie?

Je ne pensais pas que l'étude du vin et de la viticulture recouvrait tant de champs de la connaissance. Alors que je consommais traditionnellement du vin français pour la plupart, je m'étais habituée à un style de vin et les cours d'œnologie m'ont permis de rechercher dans le vin des caractéristiques très diverses et assez surprenantes. Découvrir des vins issus de divers pays permet une ouverture d'esprit vers des cultures et des modes alimentaires différents.

Lorsque vous partagez du vin avec vos amis, trouvez-vous les mots pour commenter ce que vous dégustez?

Ceci est l'un des objets principaux de ce cours: faire appel à son propre raisonnement construit sur des bases techniques réelles et non sur des impressions assez diffuses. Je comprends mieux désormais les facteurs constitutifs d'un vin et cela me permet de mieux l'évaluer, sachant que le but est de constater les qualités et les défauts avec objectivité, ce qui me permet ensuite de poser un choix lors de mes achats.

La formation que vous suivez s'étale sur plusieurs années à raison d'une soirée par quinzaine. Envisagez-vous poursuivre l'année prochaine?

Oui, sans doute car j'ai envie de poursuivre cette découverte de manière plus approfondie.

* * * * *

Monsieur Bierwerts, vous avez derrière vous une carrière d'ingénieur, quelles motivations vous ont conduit à suivre une formation en œnologie à l'IEPSCF-Vielsalm-Stavelot-Manhay?

Depuis de nombreuses années je consomme du vin. Il m'est agréable ou je le rejette sans connaître les raisons de mon comportement. Alors que la formation d'ingénieur m'a toujours conduit à analyser les éléments, les situations, les événements que j'ai rencontrés sur mon chemin, je ne me suis jamais trop posé de question concernant ce breuvage qui rend gai, désinhibe et parfois enivre lorsqu'on dépasse une certaine limite.

Souvent, j'ai parcouru les annonces de la reprise des cours de l'IEPSCF, par curiosité, par envie d'apprendre et jusqu'à aujourd'hui j'ai reporté mon inscription. Je connais plusieurs personnes qui sont passées par ces formations dans divers domaines et ont toujours mis en avant la qualité de l'enseignement qui y est dispensé, le côté pragmatique de l'abord des matières sans pour autant négliger la théorie indispensable à une assimilation durable. Je me

suis inscrit en septembre 2011 pour apprendre à discerner les raisons qui régissent mes comportements vis-à-vis du vin et aussi pour le plaisir d'acquérir de nouvelles connaissances.

Que vous apporte réellement cette formation?

Le plaisir de découvrir l'étendue du domaine de l'œnologie. L'histoire du vin, ses origines lointaines aussi bien géographiques que dans la ligne du temps. Les techniques ancestrales utilisées pour son élaboration ainsi que l'utilisation des dernières technologies qui permettent d'améliorer son évolution, la conservation de sa qualité, la finesse de ses arômes... Il ne faut pas oublier que l'œnologie commence au moment de la plantation de la vigne, de sa croissance jusqu'au moment où la bouteille repose dans une cave qui satisfait aux conditions idéales permettant une continuation de la vie de cette boisson vivante jusqu'à sa plénitude et malheureusement jusqu'à son déclin.

La formation de l'IEPSCF permet de bien appréhender les différentes étapes de l'élaboration du vin de la terre à la bouteille ainsi que d'en distinguer lors de sa consommation les subtilités liées au terroir dont il est issu.

3- L'enseignement est-il adapté et abordable par rapport aux niveaux de formation des étudiants provenant d'horizons très différents?

La façon dont le cours est abordé permet à tous de trouver à parfaire ses connaissances. Il n'est pas question de formulations chimiques complexes, de termes sophistiqués, de présentation ampoulée des matières à assimiler mais bien au contraire nous avons devant nous un professeur œnologue qui parvient à transmettre sa connaissance avec précision tout en respectant spontanément les acquis personnels de son auditoire. Chaque séance comporte une partie théorique ainsi qu'une dégustation de plusieurs vins choisis en fonction de la matière dispensée ou d'un thème particulier (un cépage unique, une région déterminée, un même producteur...). L'interaction entre les participants est très conviviale, permettant ainsi de nombreux échanges productifs.

4- L'œnologie telle que vous la conceviez auparavant est-elle différente de ce que vous enseignez cette formation?

Je connaissais bien entendu le mot et son sens. Je ne soupçonnais cependant pas l'étendue de son champ d'application ni la pluridisciplinarité des domaines impliqués dans la formation. Chaque branche scientifique apporte son quota à l'acquisition d'un ensemble qui ouvre des horizons en vue d'un perfectionnement, d'une profession, d'un plaisir de savoir et aussi d'un plaisir tout court. En effet, on ne boit plus un verre de vin en l'aimant ou en ne l'aimant pas mais en étant capable de le raconter, par l'analyse organoleptique et les connaissances acquises: son histoire, ses qualités et ses défauts.

* * * * *

Pour plus de renseignements :

Secrétariat : 080/21.49.18

Direction : 080/21.78.60

Email : iepscfvielsalm@skynet.be

Site : www.promotion-sociale-vielsalm.be