

À L'ÉCOLE DES ŒNOPHILES À BERGERAC

Apprendre à goûter

Installée à la Maison des vins, cette école séduit les nouveaux venus dans le Bergeracois

ÉMILIE DELPEYRAT

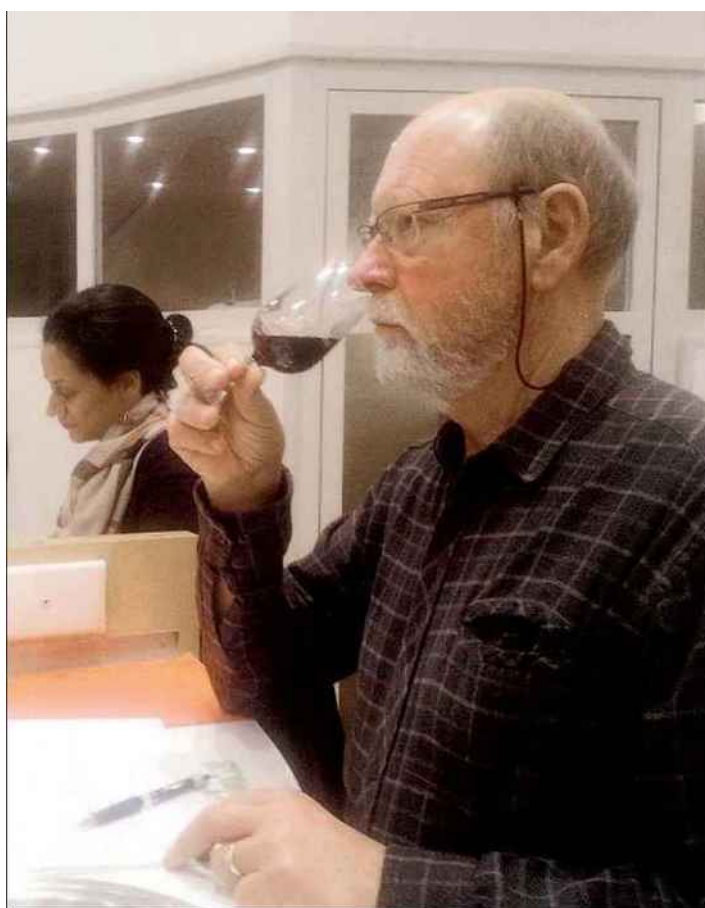
e.delpeyrat@sudouest.fr

Et si l'intégration en terre bergeracoise passait par un bon verre de vin ? Cette année, l'École des œnophiles (1) de la Maison des vins accueille presque exclusivement des Bergeracois d'adoption. Beaucoup viennent en couple, « histoire de se mettre tous les deux à niveau », explique Myriam, 36 ans, originaire de la région parisienne. Loin d'eux l'idée d'épater le voisinage ou les nouveaux collègues de travail : ces amateurs de bonnes bouteilles, fraîchement arrivés en Dordogne, cherchent avant tout à « comprendre » les vins de la région, qui gardent à leurs yeux une large part de mystère.

« J'aime beaucoup le vin, mais j'avoue avoir encore du mal à apprécier toutes les subtilités des crus du vignoble, confie Pierre, 39 ans. J'aimerais pouvoir les cerner, savoir comment ils sont faits, pour mieux les apprécier par la suite. »

Quatre séances hebdomadaires de deux heures ne suffiront peut-être pas à démystifier totalement les énigmes viticoles du Bergeracois. Mais, au moins, l'élevage des vins, la vinification ou encore la mise en bouteille n'auront-ils plus de secret pour ces esprits curieux.

À l'École des œnophiles, on n'imagine pas parler de vins, encore moins les déguster, sans évoquer leur élaboration. Certains appellent ça de la théorie. Disons que dans la bouche de l'Isabelle Roberty, œnologue professionnelle, cela ressemble plutôt à de la poésie. On ne sépare pas les grains de la grappe, « on érafle le raisin », on ne fabrique pas du vin, « on l'élève » patiemment dans un fût qui exhale « une odeur légèrement grillée ». Même



L'École des œnophiles de Bergerac accueille huit élèves à la fois dont une majorité de personnes récemment arrivées dans la région. PHOTO ÉMILIE DELPEYRAT

l'énumération des appellations du vignoble, trop souvent fastidieuse, devient un poème où saussignac répond à bergerac et monbazillac joue de sa ressemblance avec les sonorités de montravel. « Ce n'est pas facile de retenir tous les noms des appellations d'origine contrôlée, mais quand c'est dit avec enthousiasme, ça passe tout seul », concède Michel, 63 ans, qui a longtemps ani-

mé un club d'œnologie dans sa région d'origine.

Aimer un vin à l'odeur

Une fois les bases acquises, la dégustation peut commencer. Distribution de verres pour tous les participants et petit cours de méthode pour savoir goûter « les rouges ». En toute circonstance, on laisse parler le nez, avant l'œil et la bouche. Lé-

gèrement penché au-dessus du verre – qui « se tient toujours par le pied », précise au passage Isabelle Roberty –, lui seul sait mesurer « l'intensité » d'un vin, flairer « sa qualité », reconnaître « ses caractères », herbacé, floral, ou encore fruité. C'est déroutant, mais une paire de narines suffit parfois à vous fâcher avec un vin, sans même l'avoir goûté. « Si je m'en tiens à l'odeur, je sais que ce rouge ne me plaît pas », confirme Dominique, la soixantaine, qui vient d'en faire la curieuse expérience.

Finissent par entrer dans la danse « l'œil » et « la bouche ». L'œil évalue l'intensité et la couleur – plus le vin est violacé, plus il est jeune, plus il est orangé, plus il est vieux – quand la bouche teste rien moins que l'alcool, l'acidité, l'amertume, les arômes, les tanins et l'équilibre général du vin », détaille l'œnologue.

Des arômes de caramel

Si « le caractère charpenté » du premier vin rouge servi à la dégustation saute aux yeux de tous les stagiaires, il en va tout autrement pour les arômes qui peinent à être démasqués, malgré les indices délivrés par Isabelle Roberty. « Personne ? » Tout le monde est invité à goûter une deuxième fois. Après avoir fait lentement « tourner en bouche » le précieux liquide rouge, Annaïck, la Bretonne de l'étape, s'écrie avec enthousiasme : « C'est du caramel ! » Approbation générale : la sexagénaire a le sentiment reconfortant d'avoir déjà fait des progrès en l'espace d'une séance. Elle reviendra la semaine prochaine.

(1) Tarif : 90 euros les quatre séances de deux heures. Tél. 05 53 63 57 60.