

Regard extérieur, prise de décision, appui technique...
 L'œnologue conseil est un atout précieux pour s'adapter à chaque millésime. Le témoignage d'Aurélie Julien (Domaine Aureto) qui travaille depuis 8 ans avec Baptiste Olivier (ICV).

L'œnologue conseil, un partenaire incontournable

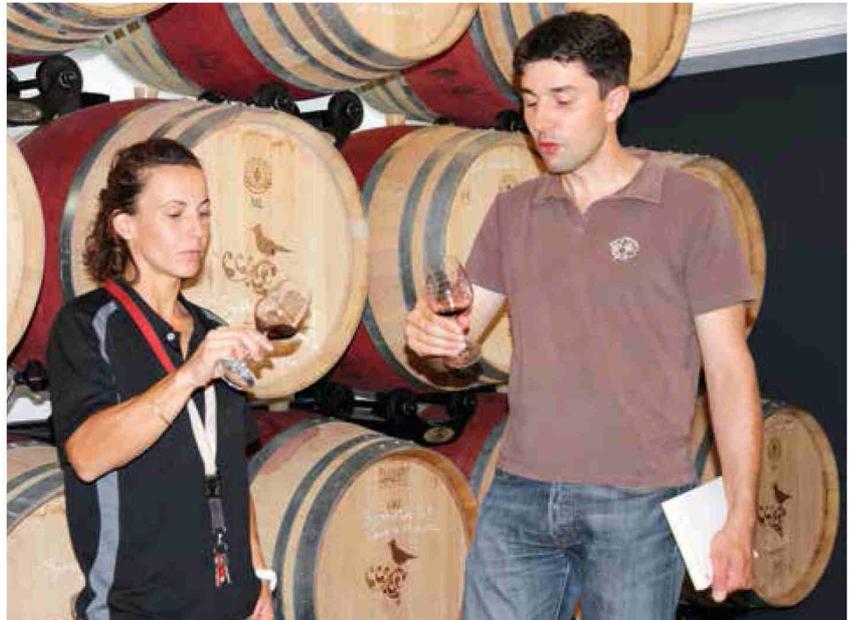
► Laurence HUGOU (ICV)

CERTAINS vigneron ont plus de 40 campagnes de vinification derrière eux. Pourtant, ils continuent à solliciter le regard extérieur de leur œnologue conseil parce que chaque campagne de vinification est différente et réserve son lot de surprises. L'œnologue conseil transfère en effet vers le vigneron des solutions techniques que le vigneron, isolé, n'aurait pas forcément activées. Surmonter des difficultés ponctuelles, jamais rencontrées par le passé, fait en effet partie intégrante de sa mission.

Aurélien Julien, responsable technique du Domaine Aureto à Gargas, est accompagnée depuis son arrivée il y a 8 ans, par Baptiste Olivier, ingénieur œnologue du Groupe ICV (Institut coopératif du vin).

Le Domaine Aureto compte 36 ha pour une production de 1600 à 1800 hl par an, en AOP Ventoux et Luberon, et en IGP. Pour élaborer des cuvées qualitatives et créatives, plus de 13 cépages différents composent le vignoble. Le rouge domine à hauteur de 50 %, puis le rosé (30 %) et le blanc (20 %).

Les propriétaires du Domaine (la famille Wunderli et Rihs) ont investi et modernisé la structure. De ce fait, le challenge d'Aurélien Julien est grand : garantir la qualité des



► Aurélien Julien, responsable technique du Domaine Aureto (Gargas) a une totale confiance dans son œnologue-conseil, Baptiste Olivier, de l'ICV.

"Pour ces vinifications 2017, le traitement des raisins des vignes gelées risque d'être un peu compliqué"

cuvées et assurer chaque année une évolution de la gamme.

Œnologue, Aurélien a une connaissance fine du contexte de production mais sollicite régulièrement son œnologue conseil. "J'ai une énorme confiance en lui", résume-t-elle. "J'ai de très bonnes relations avec Baptiste, un véritable lien s'est formé. Il est très présent sur le domaine et fait preuve d'un grand professionnalisme. Il s'implique également à la vigne, m'accompagne pour orienter les parcelles sur des objectifs produits et pour déterminer des dates de récolte. Même si j'ai suivi la formation ICV sur la dégustation des baies, ce conseil reste précieux".

S'adapter aux difficultés du millésime

Le Domaine Aureto doit par ailleurs évoluer régulièrement : s'adapter aux spécificités des millésimes, optimiser ses process, lancer de nouveaux produits... Là encore l'expérience du consultant est particulièrement utile comme l'explique Aurélien : "Au-delà du travail quotidien, le process est retravaillé chaque année. Avec une vision large du secteur et les apports techniques de la R & D de l'ICV, Baptiste m'accompagne pour la définition et la mise en œuvre des améliorations nécessaires à chaque millésime". Cette confiance est tout sauf "aveugle", elle se crée jour après jour.

Côté analyses, l'éloignement géographique entre le domaine et le laboratoire ne facilitait pas les choses. Pour gagner en réactivité, le Centre ICV Vallée du Rhône s'est adapté. "La mise en place d'un point de collecte quotidien pendant les vendanges, à proximité du Domaine, a permis un véritable gain de temps. Hors vendanges, le prélèvement est même maintenu chaque semaine" souligne Aurélien. Elle ajoute : "J'ai aussi de très bonnes relations avec Cathy Ratinaud,



250 OENOLOGUES FORMÉS PAR AN

La France forme environ 250 œnologues par an dans ses cinq centres de formations (Montpellier, Bordeaux, Toulouse, Dijon et Reims). L'Union des œnologues de France a fait ses comptes et selon ses statistiques, en 2010, les œnologues diplômés travaillaient en laboratoire (23 %), dans le négoce du vin (21 %), sur les exploitations viticoles (17 %) et les caves coopératives (14 %). Les autres se répartissent dans l'industrie, le commerce, l'enseignement, la recherche et dans les organismes interprofessionnels.



Les propriétaires du **Domaine Aureto (la famille Wunderli et Rihs)** ont investi pour moderniser les lieux.

l'assistante administrative du Centre ICV de Beaumes de Venise, toujours très réactive pour me trouver des solutions".

Pour la vinification et l'élevage, les deux interlocuteurs échangent évidemment autour des produits œnologiques. "J'apprécie d'être conseillée sans pression pour acheter" précise Aurélie. Le Domaine se fournit ainsi pour partie avec des produits ICV (enzymes, levures, nutriments, bactéries et alternatifs bois).

Enfin, la responsable technique loue le dynamisme du Centre œnologique ICV Vallée du Rhône dans l'organisation d'événements. "Les réunions techniques et les dégustations de vins, comme celle du millésime en début d'année, me permettent de sortir la tête du guidon!".

"Pour ces vinifications 2017, le traitement des raisins des vignes gelées risque d'être un peu compliqué" commente Baptiste Olivier, peut-être devra-t-on sur les parcelles destinées aux produits haut de gamme rentrer les raisins en plusieurs fois, car sur le même cep, il n'est pas rare d'observer des grappes à maturité pulpaire et d'autres encore vertes. Encore un millésime particulier pour lequel notre mobilisation sera totale". ■

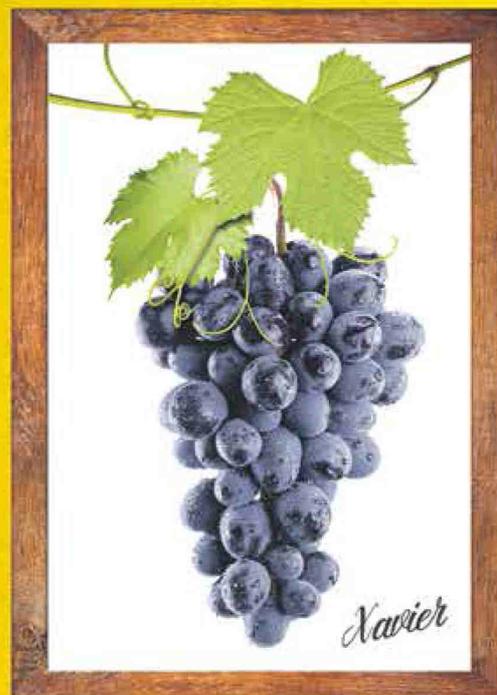
À PROPOS DU GROUPE ICV

Le Groupe ICV accompagne les professionnels de la vigne et du vin en Vallée du Rhône et sur le pourtour méditerranéen en s'appuyant sur cinq métiers : conseil (viticulture, œnologie, conditionnement, qualité, développement durable), analyses (raisins, vins et matières sèches), formation, produits œnologiques, Recherche & Développement. Les moyens au service des vignerons : 10 laboratoires d'analyse, 70 œnologues et une cave expérimentale.

Retrouvez le Groupe ICV sur www.icv.fr



Knowledge grows



Notre art. Vos chefs-d'œuvre.

Optimisez et pérennisez vos cultures avec nos solutions de nutrition sur-mesure.

Comme Xavier, exploitant agricole dans la région bordelaise, ajoutez à votre palette nos conseils et programmes de fertilisation sur-mesure assurant meilleurs rendements, qualité supérieure et développement idéal de vos cultures.

Pour parfaire le tableau, tous les produits Yara sont élaborés en France ou en Europe dans le souci du respect environnemental.

Plus d'informations sur www.yara.fr

Knowledge grows - Le savoir se cultive

