

David Caruso  
est une star  
à la télé grâce  
à la série « Les  
Experts : Miami ».  
Mais pas sûr que  
le cinéma lui  
ouvre les bras



PAGE TÉLÉVISION

# Le Courrier de l'ouest

ANGERS

VENDEDI 15 JUILLET 2011 - 0,85 € - N° 20311 - 68<sup>e</sup> année - Votre journal à domicile : 02 41 80 88 80 (Appel non surtaxé - Tarif local -



Photo CO

## Un jour dans les pas d'un œnologue de renom

Jean-Michel Monnier, œnologue de grand talent  
originaire d'Angers, dévoile pour nous son métier.

PAGE 6

# Mes papilles goûtent à l'œnologie

Suivez-moi dans la peau d'un œnologue aux côtés de Jean-Michel Monnier qui exerce dans la région.



**Bochefort-sur-Loire, lundi.** Jean-Michel Monnier, œnologue angevin, tient à se déplacer dans les vignes de ses viticulteurs. Une pratique qui se développe depuis une vingtaine d'années selon lui.

**Helene MARTINEAU**  
helene.martineau@courrier-ouest.fr

lundi, 14 h. Départ d'Angers et direction le château de Piegüe, à Bochefort-sur-Loire où nous rencontrons Antoine Van Der Becht, régisseur du domaine. Arrivés sur place, direction la chambre climatisée à 14 °C où le vin de la récolte précédente est conservé. Le viticulteur y récupère les échantillons qu'il a prélevés avant notre arrivée. Direction ensuite la salle de dégustation. Nous dégusterons d'abord un sauvignon blanc. Première étape : observer le vin et analyser sa couleur, sa limpidité... Puis, il faut faire tourner le vin dans son verre. Je n'ai évidemment pas le coup de main de mes compagnons du jour, peu importe. Je m'essaie ensuite à l'analyse olfactive. Trop subtile pour moi. Après l'examen visuel et olfactif vient l'examen gustatif. Et là les choses se précipitent. Alors que l'œnologue demande tout de suite un crachoir au

viticulteur, j'avale ma première gorgée... Je m'essaie tout de même à l'analyse gustative du vin.

## « Je ne suis pas là pour imposer mes conseils »

Mais impossible pour moi bien sûr d'atteindre le niveau de précision du spécialiste qui trouve dans ce vin « un peu d'écorce d'orange, une pointe boisée, des épices douces telles que la cannelle et la muscade ». Parmi les compétences d'un bon professionnel, « avoir un bon palais et l'envie de le développer est primordial », explique l'œnologue.

Viennent ensuite les analyses plus scientifiques basées sur des analyses qu'a commandées le viticulteur à un laboratoire spécialisé. Une chose essentielle dans la réussite des vins. « Il faut trouver le point d'équilibre entre le taux d'alcool et celui de sucre pour obtenir un vin harmonieux », explique Jean-Michel Monnier. À cette époque de l'année, le viticulteur et

l'œnologue finalisent les assemblages de vins avant leur mise en bouteille.

Nous dégustons ensuite deux ceptaux du layon en fermentation barrique. L'un est un peu déséquilibré, on décide alors de faire un assemblage. L'œnologue est là pour aider le viticulteur à la prise de décision mais « pas pour imposer », tient à préciser le conseiller. Après un calcul un peu compliqué, Jean-Michel Monnier réalise le mélange des deux cépages dans une éprouvette graduée. Un assemblage qui satisfait les deux hommes. La décision est prise : le viticulteur devra soutirer les deux barriques, procéder à leur assemblage, bloquer la fermentation du vin à l'aide de soufre et le remettre en barrique pour l'élever.

La dégustation est terminée. Le compte-rendu sera enregistré sur la clé USB du viticulteur. « Après chaque visite, le viticulteur reçoit un compte rendu », explique Jean-Michel Monnier, œnologue à Angers depuis

20 ans. Dernière étape de la visite, la vigne « pour voir son évolution et son potentiel ». Avant de remonter dans la voiture, le prochain rendez-vous est déjà fixé. Le mardi 30 août à 8 h 30.

## REPÈRES

**1966** : Jean-Michel Monnier naît à Angers.

**1987** : il obtient un diplôme universitaire technologique industries agroalimentaires à Créteil et intègre l'École d'œnologie de Montpellier.

**1989** : décroche le diplôme national d'œnologie et travaille auprès du centre technique de la canne et du sucre, un centre de recherche appliquée sur le rhum.

**1991** : travaille en collaboration avec Didier Couterneau, ancien membre de l'Institut de la vigne et du vin.

**1993** : se met à son compte et crée Loire œnologie promotion.