



## Œnologie

A l'atelier de découverte du vin d'Auguste-Dobel, le plaisir passe d'abord par le nez et éduque ensuite le palais.

L'atelier d'œnologie dirigé par l'expert Marc Miannay entame sa deuxième année au centre Auguste-Dobel.

# Goûtons voir si le vin est bon

*Le buveur néophyte affine peu à peu sa connaissance du vin sous le regard bienveillant de l'œnologue.*

**CINQ FEMMES**, cinq hommes. Autour de la table, la parité est parfaite en ce lundi de décembre. De quoi discuter à armes égales, autour d'un sujet éminemment sérieux et délicat : le vin. Le groupe est en effet réuni ce soir-là au centre Auguste-Dobel, où l'œnologue Marc Miannay propose son atelier de découverte et dégustation <sup>(1)</sup>. Au programme, deux marques de champagne, ce vin

de fête par excellence. Mais un atelier d'œnologie, cela rassemble à quoi ? L'atelier d'œnologie est à la fois un lieu de détente et d'apprentissage, un moment rare où les cinq sens s'allient au savoir et à la réflexion. Une science, un art et une technique, bref une discipline où chacun est appelé à réveiller, affûter et connecter tous ses capteurs sensoriels. Des outils innés, mais souvent mal ou peu utilisés, d'où l'entremise et la pédagogie

de ces fins palais nommés œnologues, tel Marc Miannay, un spécialiste reconnu depuis une quinzaine d'années <sup>(2)</sup>.

En deux heures d'atelier, le groupe de dégustation entre progressivement dans l'univers du champagne : le pétillant breuvage coule à plusieurs reprises dans les verres à pied, avant d'être examiné, goûté, jugé et comparé. L'assemblée livre ses impressions, de la satisfaction à la perplexité. Un rituel débonnaire, mais néanmoins utile et constructif, où l'on prend le temps de savourer. Le buveur néophyte affine peu à peu sa connaissance du vin sous le regard bienveillant de l'œnologue, qui apporte précisions et anecdotes sur les mystères du champagne. Un atelier où l'on boit à petites doses et apprend beaucoup : l'équilibre a de quoi satisfaire Marc Miannay, chargé d'amener les débutants "sur le chemin de l'autonomie", selon l'expression de son complice en œnologie Eric Verdier.

### Boire moins, boire mieux

Paré de toutes les vertus durant des millénaires, le vin est aujourd'hui devenu une figure beaucoup moins familière et plus controversée, quittant la table quotidienne pour devenir l'invité des seuls moments festifs. Le recul de sa consommation en France, comme dans les autres pays de tradition viticole, semble d'ailleurs inéluctable : en vingt-cinq ans, le pourcentage de Français se déclarant consommateurs de vin est passé de 80,8 % à 62 %, avec deux tiers de consommateurs occasionnels pour un tiers de consommateurs réguliers. En outre, contrairement à ce que l'on constatait encore naguère, les jeunes consommateurs de vin ne deviennent plus forcément des consommateurs réguliers en prenant de l'âge <sup>(3)</sup>. Pourquoi boit-on moins de vin ? Par attrait pour d'autres boissons alcoolisées, notamment chez les jeunes, par refus de se contenter des productions médiocres, par perte de la culture du goût et de la gastronom-