

Le 30ème pétillant des oenologues suisses

LeCafetier.net3 juin 2017blog, Vaud



Richard Marchal directeur du Laboratoire d'Oenologie et de Chimie appliquée à l'Université de Reims-Champagne-Ardennes, Simone de Montmollin directrice de l'USOE, Guillaume Lété oenologue en chef chez Barons de Rothschild, Hervé Lambert directeur commercial Champagne Barons de Rothschild, Daniel Dufaux président de l'USOE.

L'union suisse des oenologues (USOE) a choisi le cadre enchanteur du château de Chillon pour fêter son 30e anniversaire.

Au milieu des touristes asiatiques sous une météo variable, le château de Chillon, vieille forteresse de plus de 850 ans, en a vu d'autres en ce matin du 19 mai. Ce jour-là, l'Union Suisse des Oenologues s'est réunie pour fêter ses 30 ans d'existence avec un programme chargé. Il a commencé à 12h45 par l'accueil des participants (une soixantaine), qui ont été ensuite invités à se réunir autour d'un rafraîchissement servi malgré une météo quasi-hivernale.

Une journée conviviale

Dès 13 h 30 les choses sérieuses commencent avec, durant une heure, l'assemblée générale statutaire. Elle a été suivie de la cérémonie du 30e anniversaire qui a connu la nomination d'un Membre d'honneur en la personne de Thierry Walz, Genevois et ancien directeur d'Uvavins.

Cet anniversaire a été dignement fêté. Après cette première et incontournable partie officielle est venue la «parenthèse festive». Réunis à l'Aula Magna du château et après l'introduction de la directrice de l'USOE, Madame Simone de Montmollin, la Maison Champagne Baron de Rothschild est venue présenter sa philosophie et dévoiler les secrets de son succès. A cette fin, elle a dépêché trois spécialistes pour parler à des connaisseurs. Richard Marchal, directeur du laboratoire d'oenologie et de chimie appliquée à l'Université de Reims-Champagne-Ardenne, a ouvert la séquence en nous introduisant dans le monde de la mousse parfaite et de sa fabrication. Hervé Lambert, directeur commercial de Champagne Barons de Rothschild, lui a emboîté le pas. Il a présenté non seulement les 250 ans d'histoire de la Maison Rothschild, mais également les 10 ans des Champagnes Barons de Rothschild, installés à Reims depuis 2007. Enfin, ce fut le tour de Guillaume Lété, Oenologue et Chef de caves des Champagnes Barons de Rothschild depuis 2016, date de départ à la retraite de son prédécesseur. Au cours de la conférence, 11 variétés de champagne de la Maison Barons de Rothschild, 3 vins clairs

grand cru de Chardonnay, un grand cru de Pinot Noir 2016 Montagne de Reims, deux assemblages de vins de réserve ainsi que quatre cuvées d'exception: Blanc de Blancs, Rusé, Brut et Extra Brut ont été offerts à la dégustation des honorables œnologues présents. A noter que le service était assumé par les élèves de l'école anglophone César Ritz.

Vers 17 h 30, et avant de passer à la soirée de gala prévue dès 19 heures, les présents étaient conviés à un apéritif allégrement accompagné par le quintette de cuivres genevois, le Post Tenebrass. Un luxe, comme il se doit.

Ce n'est qu'aux premières heures du 20 mai que devait se terminer cette fête, émaillée par les allocutions du syndic de Montreux et conseiller national Laurent Wehrli, et de Marco Romano, président de l'Interprofession de la Vigne et des vins suisses et également conseiller national.

Lionel Marquis