



# Premières Journées œnologiques

ZAKOPANE (Pologne)

Du 13 au 15 octobre 2005

---

Les « 1<sup>ères</sup> Journées œnologiques en Pologne. Vin : culture, plaisir et Santé » se sont déroulées les 14 et 15 octobre à Zakopane au cœur de la chaîne des Tatras (massif montagneux qui correspond à la frontière entre la Slovaquie et la Pologne). Ces rencontres qu'ICEO a élaborées : avec l'Université Jagellonne de Cracovie, le Centre de Formation et de Recherche en Œnologie de Montpellier, le magazine « WINO », le Collegium Vini et les anciens de l'Académie du Vin de Cracovie, en concertation avec la SOPEXA de Varsovie, ont été réalisées grâce au soutien financier du Conseil Régional Languedoc-Roussillon

Les « journées œnologiques » ont permis de rencontrer de fervents défenseurs de la culture du vin, prescripteurs, sommeliers, enseignants, journalistes, etc (voir liste jointe), qui n'ont pas oublié qu'un vin à un lieu de naissance (terroir), une hérédité (cépage) et un accoucheur (vigneron).

Au cours de quatre demi-journées les participants ont pu débattre des dernières connaissances théoriques, techniques et pratiques dans le domaine de la vigne et du vin, ainsi que des enjeux culturels et économiques des nouveaux modes de production.

Cette année trois vignobles étaient représentés : Languedoc, Tokay, Val de Loire. Chacun des vignobles invités fit intervenir, au cours de la demi-journée dont il disposa, un ou deux conférenciers sur des sujets ayant trait aux thématiques générales des journées œnologiques de cette année, c'est-à-dire histoire, géographie, culture et tradition.

**Jean-Philippe GRANIER** Directeur technique œnologue du Syndicat des Coteaux du Languedoc. docteur en Pharmacie et détenteur du Diplôme National d'Œnologie (Faculté de Pharmacie de Montpellier), décrivit dans un premier exposé l'histoire mouvementée du vignoble languedocien depuis le 6<sup>ème</sup> siècle avant Jésus Christ.



Dans un second exposé il aborda le délicat problème des Appellations d'Origine Contrôlées et des Vins de Pays en France en général et en Languedoc en particulier.



De Saint Chinian à Pic Saint Loup en passant par Picpoul dePinet, Minervois et tous les autres le conférencier insista sur l'extraordinaire potentiel du vignoble languedocien et sur l'ampleur de la gamme des divers cépages qui ont réussi à exprimer le meilleur de leurs qualités en pays du Languedoc.

**Janos SEBE**, Ingénieur œnologue, Consultant de la Fédération Viticole Nationale de Hongrie. s'efforça de donner l'origine des vins préparés à partir de raisins ayant une pourriture noble, en développant l'exemple du vin de Tokay.



Il expliqua par le menu la technique ancestrale d'élaboration du vin mythique que Louis XIV appelait le roi des vins. Après son exposé plus de secret pour l'auditoire en ce qui concerne le putton (pluriel puttonyos),

hotte ou seau correspondant à 25 kilos de raisin botrytisé.

**Zoltan POLGAR**, vigneron à Villany au sud de Pecs, présenta la géographie de la vigne en Hongrie et décrivit la typicité et la spécificité des différents vignobles Hongrois.



**Dominique PASQUINI**, ingénieur de l'École Supérieure d'Agronomie d'Angers, responsable qualité au sein de l'Interprofession des Vins du Val de Loire, eu la lourde tâche de remplacer au pied levé **Christian ASSELIN**. En effet le Recteur de l'Union des œnologues de France. Président du groupe des experts « Zonage viti-vinicole » à l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) fut malheureusement dans l'impossibilité de donner la conférence qu'il avait préparée, pour des raisons médicales.



L'élève fit honneur au maître en présentant les travaux de **Christian ASSELIN** sur le rôle de la vigne et des vins dans la constitution des paysages. A partir de l'exemple du Val de Loire, il montra que le paysage lié au vignoble est un élément du patrimoine culturel, aujourd'hui reconnu par l'UNESCO.



Dans son second exposé **Dominique PASQUINI**, présenta la richesse la diversité et la subtilité des vignobles du Val de Loire. En liant terroir et histoire il a montré pourquoi en quelques mètres la terre peut donner des vins extraordinairement différents.

Après leurs exposés les conférenciers présentèrent une dizaine de vins actuellement disponibles sur le marché polonais et trois vins supplémentaires qu'ils avaient apportés avec eux. Les vins furent expliqués et dégustés avant et durant le repas, en essayant de trouver de bonnes associations mets, vins en fonction des menus proposés.

C'est ainsi que monsieur **Jean-Philippe GRANIER** pu mettre à la dégustation :  
5 vins offerts par la maison **Jeanjean Polska** :



1 blanc :  
Domaine de la Font, AOC Picpoul de Pinet  
3 rouges :  
Château Valoussière, AOC Coteaux du Languedoc  
Château Sainte Jeanne, AOC Corbières  
Château de Turcy, AOC Minervois

1 Muscat :

Domaine de Mas Rouge, AOC Frontignan

6 vins fournis par **Vinarius**, maison d'importation dirigée par madame **Cécile BERGASSE**, originaire du Languedoc.



2 blancs :

Cantogril, AOC Picpoul de Pinet  
Château Vinarel 2003,  
AOC Coteaux du Languedoc

4 rouges

Château Vinarel 2001, AOC Saint Chinian  
Clos Fantine 20001, AOC Faugères  
Domaine Léon Barral 2001,  
AOC Faugères  
Domaine Léon Barral « jadis »,  
AOC Faugères

3 vins apportés par lui-même.



1 blanc :

Roucaillat 2001,  
AOC Coteaux du Languedoc

2 rouges :

Seigneur des 2 vierges 2001,  
Saint Saturnin, AOC Coteaux du Languedoc

Monsieur **Zoltan POLGAR**, présenta des vins de sa propriété à Villany.



1 blanc :

Chardonnay-muscat (2004)

1 rosé :

Rosée Cuvée (2004)

3 rouges :

Franc-Bleu (2003)

Cuvée « Rubin » (2003)

Cuvée « Élixir » (2000)

Deux vins de la cave de monsieur **Gal TIBOR**



1 blanc :

Chardonnay (2004)

1 rouge :

Egri Bikaver (2002)

Deux Tokaji de la cave Tornyos à Szegi



Tokaji Aszu 3 puttonyos (1995)

Tokaji Aszu 5 puttonyos (1993)

Monsieur **Dominique PASQUINI** présenta une palette représentative des vins du Val de Loire offerte par la maison **Édouard & friends** et 3 vins qu'il avait apportés \*.



#### 7 blancs :

Muscadet S de Sautejeau 2004/ Marcel Sautejeau  
Muscadet Sèvre et Maine sur lies Château de l'Hyvernière 2004/ Marcel Sautejeau

Sancerre 2003 : La Croix au Garde / Henri Pellé  
Saumur\*Brézé 2002 .Château De Brézé ; Mr De Colbert

Vouvray : Cuvée Domaine 2003 / Château Gaudrelle  
Coteaux du Layon St Aubin Domaine Gaudard (liquoreux) 2003

1/4 Chaume\* Domaine Gaudard (liquoreux) 2003



#### 4 rouges :

Saumur Champigny Cuvée Edouard and Friends /  
Domaine Filliatreau

Saint Nicolas de Bourgueil : Vieilles vignes 2003 /  
Thierry Amirault

Chinon 2003 : Cuvée «Elégance » Domaine de Noiré  
/ JM Manceau

Chinon\* Clos du Martinet Loiseau Jouveau 2003

#### 1 vin pétillant :

Saumur Brut (blanc) : Lancay Brut Tuffeau par  
Bouvet Ladubay

\*\*\*\*\*

La dernière demi-journée permet de tirer le bilan de ces rencontres et d'envisager le futur de telles manifestations. Un tour table général donna l'occasion à tous les participants d'exprimer leur point de vue.



On a pu noter avec plaisir une très grande satisfaction de tous ceux qui avaient fait l'effort de se déplacer jusqu'à Zakopane.



A noter également la très grande culture œnologique de la plupart des participants. En conclusion ces rencontres semblent avoir répondu à l'attente du public sollicité.



La région de Zakopane est une région de montagne où les éleveurs fabriquent un fromage préparé à partir de lait de brebis et de vache. Ce fromage appelé Oszczypek vient de bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée.



Les producteurs avec lesquels nous avons pu discuter sont, comme les producteurs de bons

vins, très attachés à la notion de terroir et de patrimoine culturel.



Afin de rechercher le meilleur accord entre ce fromage, qui peut être servi passé au four, et le vin qui se marie le mieux avec lui, de nombreux essais ont été faits en Pologne et de retour en France.

\*\*\*\*\*

Grâce à l'amabilité et la compétence de tout le personnel de l'hôtel centre de conférences « Pod Berlami »



les conditions de travail et d'hébergement ont été excellentes et ont donné entière satisfaction à l'ensemble des participants. Il faut remercier tout particulièrement les responsables de l'établissement, madame MORAWSKA et monsieur MORAWSKI.



\*\*\*\*\*

## REMERCIEMENTS

Les journées œnologiques de Zakopane n'ont pu avoir lieu qu'avec l'aide et la participation de très nombreux partenaires. Il faut remercier tout particulièrement le Conseil Régional Languedoc-Roussillon et les principaux soutiens sans lesquels ce projet n'aurait pu aboutir:

Académie de Médecine (Poznan)  
Castel Frères (Varsovie)  
Centre de Recherche et de Formation en Œnologie (Montpellier)  
Collegium Vini (Cracovie)  
Comité Interprofessionnel des Vins du Languedoc (Narbonne)  
École de Gastronomie et de Sommellerie (Varsovie)  
Édouard and Friends (Loire-Atlantique)  
Jeanjean (Varsovie)  
La Passion du Vin (Cracovie)  
Office National Interprofessionnel des Vins (Montpellier)  
Polgar Pince (Villany)  
Rynki Alkoholowe (Torun)  
Sénéclauze (Varsovie)  
Sopexa Hongrie (Budapest)  
Sopexa Polska (Varsovie)  
Swiat Alkoholi (Bialystok)  
Syndicat des Coteaux du Languedoc (Montpellier)  
Université Jagellonne (Cracovie)  
Vinarius (Cracovie)  
Interprofession des Vins du Val de Loire (Angers)  
Wino Magazin (Varsovie)

\*\*\*\*\*



Une partie des personnes rencontrées lors des journées œnologiques de Zakopane



Ce n'est qu'un au revoir !