



# Deuxièmes Journées œnologiques

ZAKOPANE (Pologne)

Du 10 au 14 octobre 2007

---

## OBJET DES JOURNÉES ŒNOLOGIQUES

Grâce à l'expérience acquise (**voir annexe 1**) et aux études des besoins entreprises en Pologne, ICEO a imaginé la création de « **journées œnologiques** », sessions de formations et d'informations, destinées à un auditoire ayant déjà de bonnes connaissances en Œnologie (prescripteurs, sommeliers, enseignants, etc.), permettant de rassembler de fervents défenseurs de la culture du vin. Une information et une formation qui dépassent le stade de l'initiation.

La manifestation organisée cette année pour la seconde fois a réuni le noyau dur des œnologues polonais. En apportant à ceux qui sont des leaders d'opinion, la considération et l'information qu'ils souhaitent recevoir, nous avons œuvré pour préserver de la façon la plus élégante possible, les chances du Vin en général et des vins du Languedoc – Roussillon – Sud de France, en particulier, sur le marché polonais et les marchés des pays d'Europe Centrale.

Au cours d'un séminaire de deux jours (**voir annexe 2**) nous avons présenté et expliqué les dernières connaissances théoriques, techniques et pratiques dans le domaine de la vigne et du vin, ainsi que les enjeux culturels et économiques des nouveaux modes de production. Parallèlement les représentants des différents vignobles invités ont présenté eux-mêmes la spécificité et la typicité de leurs produits. Forum d'information et de discussion, ces rencontres, ont l'ambition, de devenir des manifestations incontournables où se fait l'événement. *Ainsi au lieu de subir les modes et dictats de certains « gourous », la viticulture européenne en général et méridionale en particulier redeviennent acteurs et non plus simples spectateurs des modes de consommation.*

## **BILAN DES JOURNÉES ŒNOLOGIQUES**

Avant de quitter Zakopane nous avons demandé à tous les participants, qu'ils fussent auditeurs ou orateurs, si ces deux journées leur avaient apporté ce qu'ils en attendaient. Les réponses furent unanimes pour exprimer une grande satisfaction. L'assistance a été très honorée de recevoir les informations des meilleurs spécialistes des sujets abordés. Les conférenciers ont fait un effort particulier pour expliquer, de la façon la plus simple possible, les notions qu'il est indispensable de connaître pour pouvoir se forger une opinion sur les vins les plus divers. Que ce soit pour les consommer, pour les acheter ou les commercialiser.

Certains pourraient s'étonner que pour faire connaître l'excellence des vins et du pôle de recherche et d'innovation vitivinicole du Languedoc-Roussillon, ICEO ait fait appel à la collaboration de spécialistes du Val de Loire et d'Italie. Il faut qu'ils sachent que les importateurs de vin polonais, assaillis d'invitations à des séances de dégustation, ne sont plus dupes des monologues partisans. Pour valider nos propos quoi de plus convaincant que d'accepter de s'exprimer devant des collègues originaires d'autres vignobles, surtout lorsque les dits collègues partagent le même attachement à la notion de terroir, la même volonté d'adapter les nouvelles technologies à leurs productions et que les vignobles dont ils sont issus ne sont pas directement concurrents, étant donné la typicité des vins qu'ils produisent.

Grâce à la diversité des Polonais présents, les conférenciers ont pu recevoir, durant leur bref séjour, de très nombreuses informations sur la Culture du vin et la situation du marché du vin en Pologne.

La rencontre avec la Professeur Karol MUSIOL, Recteur de l'Université Jagellonne de Cracovie a été l'occasion pour ceux qui ne le connaissaient pas, de l'entendre affirmer avec force conviction toute l'attention qu'il porte au développement de la Culture du vin et à la création de vignobles en Pologne. Il attache une importance toute particulière à la gestion du vignoble qu'il a décidé de planter dans la ferme de l'Université située près de Bochnia. Dans la logique du président GORBATCHEV en d'autres temps, le Recteur pense que le développement de la culture du vin peut faire évoluer les habitudes de consommation d'alcool et les mœurs actuelles. La réglementation polonaise actuelle, sous l'influence de nombreux lobbies, est très défavorable au vin. Les vigneron polonais ont l'interdiction de vendre leur production. C'est pourquoi la volonté que l'Université Jagellonne affiche aujourd'hui, de produire du vin pour le vendre, est très importante. En effet étant donné la faiblesse des nouveaux vigneron polonais, le soutien d'une institution extrêmement prestigieuse dans la société polonaise peut être déterminante pour faire évoluer la situation.

## **APRÈS LES SECONDES JOURNÉES ŒNOLOGIQUES**

Lorsque nous avons évoqué la possibilité d'organiser une manifestation identique dans deux ans, plusieurs participants ont crié très aimablement avec humour : « pas dans deux ans, l'an prochain ». Il n'en est bien sûr pas question. Tous les deux ans nous semble en effet la bonne périodicité pour éviter de se répéter et pour avoir le temps de la réflexion et de la bonne organisation.

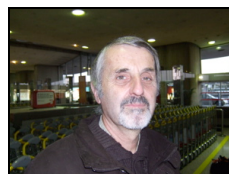
Plusieurs des importateurs présents ont déjà manifesté le désir de prendre des contacts commerciaux avec les producteurs du Languedoc-Roussillon. On peut imaginer que le CIVL organise pour eux, très prochainement, une visite du vignoble régional.

Étant donné le grand besoin de formation et de conseils exprimés au cours de ces journées par tous nos interlocuteurs, nous devons étudier, avec toutes les structures d'enseignement, de gestion et les organisations professionnelles, les méthodes les mieux adaptées pour répondre à la demande de nos amis polonais. Il est probable qu'il faudra faire venir en Languedoc un certain nombre de personnalités pour compléter leur formation, au cours de stages ou pour un enseignement diplômant, comme nous l'avons fait dans le passé.

## LES INTERVENANTS



**Christian ASSELIN**, Ancien Ingénieur de Recherche à l'INRA d'Angers, directeur Technique inter-Loire du Comité inter-professionnel des vins de Loire, recteur de l'Union des œnologues de France, président du groupe zonage viticole près l'OIV.



**Alain POULARD**, ingénieur à l'Institut Français de la Vigne et du Vin, Membre de l'Association des œnologues de France, région Val de Loire, Docteur es sciences biologiques, expert, membre de la délégation française à l'OIV, sous-commission Microbiologie.



**Alain DELOIRE**, professeur à l'École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier



**Edmond GRZESKOWIAK**, doyen de la Faculté de Pharmacie, responsable d'un module d'initiation à l'Œnologie à l'Académie de Médecine de Poznan.



**Jean-Louis ESCUDIER**, Ingénieur de Recherche INRA, directeur de l'Unité Expérimentale d'Œnologie de Pech-Rouge, Gruissan.



**Marek JAROSZ**, président de l'Institut de la vigne et du vin de Cracovie.



**Mario FALCETTI**, ingénieur agronome, œnologue, vice-président du groupe zonage viticole près l'OIV, directeur de Contadi Castaldi (Brescia)



**Agata OGORKA**, assistante à la Faculté de Pharmacie de Cracovie, responsable d'un module d'initiation à l'Œnologie à la Faculté de Pharmacie.



**Jacques FANET**, directeur de l'AOC Coteaux du Languedoc. Ingénieur agronome. Ancien directeur adjoint de l'INAO. Expert du groupe zonage près l'OIV.



**Elzbieta PAWLOWSKA**, ancienne responsable « Vin et hydromel » à la répression des fraudes à Varsovie. Responsable d'une association de promotion de la culture du vin en Pologne.



## DÉROULEMENT DES JOURNÉES

Plus de cinquante participants (voir annexe 3) provenant de diverses régions ont fait l'effort de traverser la Pologne et de passer deux jours de travail intensif à la pension « Jasny Palac ».



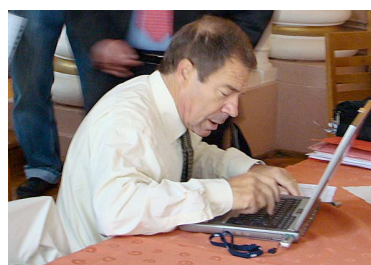
C'est dire si ceux qui sont venus sont des passionnés du vin et de sa culture.



C'est dire si la manifestation organisée par ICEO, en collaboration avec l'Université Jagellonne de Cracovie, le MagazynWino, le Comité Interprofessionnel des Vins du Languedoc, l'Union des œnologues du Val de Loire, Interloire et les Coteaux du Languedoc, correspond à l'attente des professionnels et des amateurs du vin en Pologne.



L'assistance a été très attentive aux propos des intervenants traduits en polonais.



Les conférenciers ont eu à cœur de peaufiner leur exposé jusqu'au bout pour essayer de répondre aux nombreuses questions que les participants posaient au cours et après les exposés..



Après les conférences de nombreuses questions.



Puis suivent les séances de présentation et dégustation des vins des vignobles invités (voir annexe 4).



Au cours des séances de dégustation les questions continuent.



Encore et encore des questions et des explications.



Agata OGORKA chargée du module d'initiation à l'Œnologie à la Faculté de Pharmacie de Cracovie est une dégustatrice appliquée.



Après le professeur Edmund GRZESKOWIAK qui enseigne à la Faculté de Pharmacie de Poznan, passant elle aussi de l'autre coté de la barrière Agata OGORKA présente le plan de l'enseignement œnologique qu'elle donne aux étudiants en Pharmacie



Anciennement à la répression des fraudes à Varsovie, Elzbieta PAWLOWSKA expose les projets de loi qui veulent imposer des étiquettes sur les bouteilles de vin mentionnant sur plus 20% de la surface des slogans sur les dangers de l'alcool. Grzegorz JACH, sommelier complète l'information.



Marek JAROSZ présente le renouveau de la vigne et du vin en Pologne.

Powierzchnia winnic będących własnością uczestników II Konwentu wynosi 41,42 ha. (średnia powierzchnia winnic – poniżej 1 ha)  
 Najczęściej uprawiane odmiany to (w tysiącach sadzonek):  
 Rondo – 14,5, Cascade – 10,3, Regent – 10,1, Pinot Noir- 11,4,  
 Sibers – 3,7, Pinot Gris – 3,2, Marechal Foch – 2,9, Riesling – 2,8, Seyval  
 Blanc – 2,7, Karmel – 2,5, Bianca – 2,4, Traminer – 2,4, Chardonnay –  
 2,1, Muskat – 2, Aulera – 1,9, Leon Mikot – 1,5, Hibernia – 1,4,  
 Domdeier – 1, Jurzanka – 0,8, Zwieltrebe – 0,6

Avec force tableaux nous voyons se dessiner le paysage de la renaissance de la vigne en Pologne.



Slawomir CHRZCZONOWICZ et Marek GALAJ œnologues avertis nous invitent à déguster en aveugle, avec fiches de dégustation, 5 vins polonais. Il ressort que l'un de ces vins, un riesling, est excellent et qu'il pourrait tromper bien des amateurs de vin sur son origine.



Plusieurs importateurs polonais, ici Jacek KOLARSKI, ont aimablement apporté l'un des vins qu'ils vendent, pour le présenter et le faire déguster.



Même déguisés en vigneron, les politiques polonais favorisent les lobbies des brasseurs et des alcooliers.



A l'aéroport de Varsovie il faut avoir l'œil très exercé pour découvrir dans un coin sombre les quelques fioles de vin mélangées aux mix-drinks.



## AUTOUR DES JOURNÉES ŒNOLOGIQUES DE ZAKOPANE



Les trois Montpelliérains dans le train vers le Sud.



Petit déjeuner dans le wagon restaurant en route pour Cracovie après une nuit à Varsovie.



En attendant l'entretien avec le Professeur Karol MUSIOL, Recteur de l'Université Jagellonne de Cracovie, les trois mousquetaires attendent un miracle.



Rencontre avec le Recteur et son chancelier Tadeusz SKARBK. Le Professeur MUSIOL nous confirme son total soutien à la manifestation œnologique que nous avons organisée à Zakopane. Il remercie Alain DELOIRE, Professeur de Viticulture à l'École Nationale d'Agriculture de Montpellier, qui a accepté d'expertiser, avec l'ensemble des spécialistes qui l'accompagnent, le vignoble expérimental que l'Université Jagellonne vient de créer à 55 kilomètres à l'Est de Cracovie. Le vignoble est géré par un ingénieur agronome de l'École d'Agriculture de Cracovie. A la suite de cette rencontre tous les conférenciers de Zakopane sont conduits en mini-bus sur le vignoble de l'Université.



Entre Cracovie et Tarnow, près de Bochnia, le vignoble a été créé dans la ferme de 100 hectares qui appartient à l'Université Jagellonne..



Actuellement d'une dimension de 2 hectares, il a été planté avec 10 cépages différents : 5 blancs et 5 rouges.



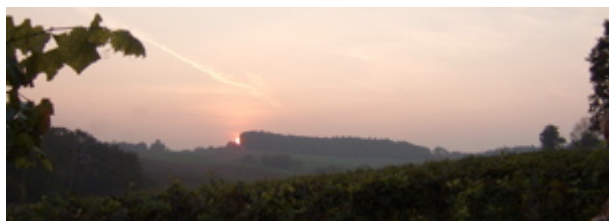
Pourquoi ce « double pied » caractéristique ?



Restent quelques raisins qui n'ont pas été vendangés.



Une longue discussion technique que Maria GAAWRON-ZABORSKA s'efforce de traduire le plus précisément possible a lieu sur le terrain. Monsieur Adam KISKA, responsable de la gestion de ce vignoble, s'applique à répondre à toutes les questions. Il doit envoyer par courriel les réponses auxquelles il ne sait pas répondre immédiatement.



Avec le coucher du soleil nous sommes conviés à goûter les premiers vins préparés sur l'exploitation.



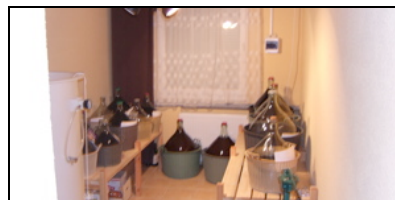
La dégustation se fait avec fromage et dessert.



C'est l'heure de vérité. Sur deux blancs et un rouge, l'un des blancs est prometteur. Pour un début ce n'est donc pas mal, surtout lorsque l'on connaît les conditions pratiques dans lesquels ces vins ont été élaborés.



Une pièce climatisée de l'appartement servant de cave pour faire les vins blancs .



Et une autre pièce climatisée pour faire les vins rouges.



Les experts œnologues discutent du travail à mettre en route pour améliorer la qualité des premiers vins. Quels cépages garder, peut-on faire du rouge en Pologne ? Pourquoi des hybrides ?

Pour la formation et les transferts de technologie il existe de nombreuses possibilités.

Dans le cadre des échanges européens, les bourses Erasmus offre un support intéressant pour la mobilité des apprenants entre Montpellier, notamment SupAgro, et les universités de Cracovie et de Poznan.

Montpellier SupAgro, centre international d'études supérieures en sciences agronomiques, propose des formations de niveau master en viticulture – œnologie et économie de la filière.

#### **Master européen Vinifera Euromaster**

De niveau Bac +5, le "Master européen" correspond à un cursus de master en 2 ans . Mis en place par un consortium d'universités européennes. Il amène les étudiants à suivre des enseignements dans les sites universitaires de deux pays du consortium et débouche sur la délivrance de double diplôme. Il est ouvert aux titulaires d'un diplôme de bachelor (niveau Bac +3)

#### **Master Professionnel Vigne et Vin**

De niveau Bac +5, cette formation s'adresse aux étudiants étrangers et aux stagiaires de formation continue. Ouvert aux titulaires du niveau Bac +3 (licence, bachelor) le cursus de deux ans de cette formation professionnalisante débouche sur l'obtention du diplôme national de Master, directement valorisable sur le marché du travail à l'issue de la formation.



## REMERCIEMENTS

Nous tenons à remercier toutes les institutions et tous ceux qui ont permis que ces journées puissent se dérouler dans les meilleurs conditions.

### LES INSTITUTIONS

Institut National de la Recherche  
Agronomique

Institut Technique de la Vigne et du Vin

InterLoire

Le Comité Interprofessionnel du Vin du  
Languedoc

Le Syndicat des Coteaux du Languedoc

Magazynwino

Organisation Internationale du Vin

Sup Agro Montpellier

Union des œnologues du Val de Loire

Université Jagellonne de Cracovie

Viniflor

Et la Région Languedoc-Roussillon

### LES PERSONNES

#### En France

ASSELIN Christian

BLAISE Alain

CABANIS Jean-Louis

DELOIRE Alain

ESCUDIER Jean-Louis

FALCETTI Mario

FANET Jacques

GOUZON André

GRANIER Jean-Philippe

KONCZEWICZ Leszek

POULARD Alain

#### En Pologne

BNIN-BNINSKA Katarzyna

CHRZCZONOWICZ Slawomir

GRZESKOWIAK Edmund

GAAWRON-ZABORSKA Maria

GALAJ Marek

KISZKA Adam

KLIMOWSKA Bozena

MUSIOL Karol

NOWOSZYCKI Przemyslaw

SKARBEK Tadeusz

SZULC Katarzyna

ZAJDEL Pawel



Des remerciements particuliers pour l'interprète qui a travaillé de façon quasi continue durant plus de 2 jours.



Un immense merci à Katarzyna BNIN-BNINSKA sans qui rien n'aurait été possible.



**ET QUE VIVE LA CULTURE DU  
VIN**

