

Troisièmes Journées œnologiques

3 novembre 2009



ZAKOPANE (Pologne)

Du 14 au 18 octobre 2009

OBJET DES JOURNÉES ŒNOLOGIQUES

Grâce à l'expérience acquise, ICEO a imaginé la création de « **journées œnologiques** », sessions de formation et d'information, destinées à un auditoire ayant déjà de solides connaissances en Œnologie (prescripteurs, sommeliers, enseignants, et cette année vigneron), permettant de rassembler **de fervents promoteurs de la culture du vin**.

La manifestation organisée pour la troisième fois a réuni à Zakopane 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, les dernières connaissances théoriques et techniques dans le domaine de la vigne et du vin, ainsi que les enjeux culturels et économiques des nouveaux modes de production ont été présentés et commentés. Parallèlement les représentants des différents vignobles invités ont présenté eux-mêmes la spécificité et la typicité de ces derniers. 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 diktats de certains « gourous », la viticulture européenne en général et méridionale en particulier redevient actrice et non plus simple spectatrice des modes de consommation.***

BILAN DES JOURNÉES ŒNOLOGIQUES

Avant de quitter Zakopane, tous les participants, qu'ils fussent auditeurs ou orateurs, ont été interrogés pour savoir si ces deux journées leur avaient apporté ce qu'ils en attendaient. Les réponses furent unanimes pour exprimer une grande satisfaction. L'assistance s'est déclarée 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, les commercialiser ou les produire.

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.

Le Docteur Tadeusz SKARBK, Chancelier de l'Université Jagellonne de Cracovie a redit toute l'attention que le Recteur Karol MUSIOL portait au développement de la Culture du vin en Pologne.

La réglementation polonaise actuelle, sous l'influence de nombreux lobbies, est très défavorable au vin. Les vigneron polonais rencontrent les plus grandes difficultés administratives, sanitaires et fiscales pour vendre leur production. C'est pourquoi la volonté de produire du vin, affichée aujourd'hui par l'Université Jagellonne pour l'offrir à ses hôtes de marque et pour le vendre, est très importante pour eux.

Si les six cents vigneron polonais qui cultivent environ 600 hectares de vignes n'ont ni les moyens ni l'ambition d'inonder le marché polonais, ils ont la ferme intention de lutter contre l'ostracisme que subissent aujourd'hui la vigne et le vin en Pologne. **Ainsi, loin d'être des concurrents redoutables potentiels, sont-ils les meilleurs promoteurs de la culture du vin et les meilleurs alliés des vigneron français qui se donneront la peine de faire connaître leurs bons vins en Pologne.**

LES INTERVENANTS



Christian ASSELIN, Ancien Ingénieur de Recherche à l'INRA d'Angers, ancien directeur Technique Inter-Loire, recteur de l'Union des œnologues de France, président du groupe zonage viticole à l'OIV.



Alain CARBONNEAU, Professeur de Viticulture à l'Institut des Hautes Études de la Vigne et du Vin, SupAgro Montpellier .



David BRASZIL, Vigneron, agro-économiste, membre du Conseil National des Communautés des Vins, Budapest, Hongrie.



Ghislaine GUIRAUD, œnologue conseil, chargée du cours d'analyse sensorielle en Œnologie à la faculté de Pharmacie de Montpellier.



Marie-Annette CARBONNEAU, Maître de Conférence à la Faculté de Médecine de Montpellier.



Edmond GRZESKOWIAK, président de la Conférence des doyens des Facultés de Pharmacie en Pologne, responsable d'un module d'initiation à l'Œnologie à l'Académie de Médecine de Poznan.

DÉROULEMENT DES JOURNÉES

Plus de soixante participants (voir annexe 1) 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 ».



Il faut noter que l'exceptionnelle tempête de neige très précoce, qui a recouvert la Pologne la veille de la rencontre, a perturbé tous les transports.



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, l'Union des œnologues du Val de Loire et Le Syndicat des Coteaux du Languedoc correspond à l'attente des professionnels et des amateurs du vin en Pologne.



L'assistance studieuse attend les propos (traduits en polonais) des intervenants. Adam KISKA, régisseur du vignoble de l'Université Jagellonne est tout ouïe. Le professeur CARBONNEAU est venu un peu grâce à lui.

Vendredi matin, avant l'ouverture de la rencontre le professeur Edmund GRZESKOWIAK, s'entretient avec Maria

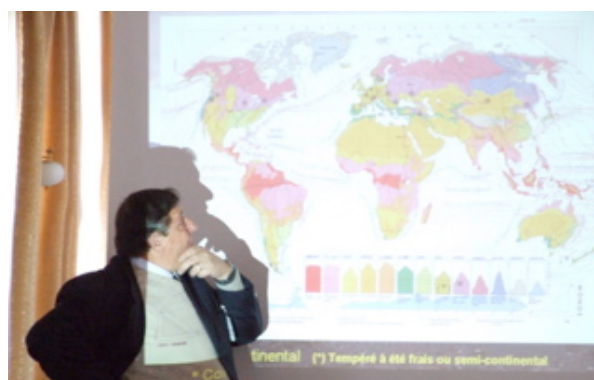
GAWRON-ZABORSKA et Krzysztof BLONSKI, les deux interprètes, pour définir les règles et modalités des traductions.



A neuf heures, le secrétaire général d'ICEO, accueille officiellement les participants qui ont bravé la tempête pour être à Zakopane, présente les intervenants et justifie les thèmes des conférences délivrées.



Le professeur Alain CARBONNEAU entame alors le cycle des conférences. Il fait un premier exposé traitant des : *"Viticultures des régions froides dans le monde: géographie, caractéristiques climatiques, conséquences du changement climatique, principales variétés adaptées"*



Il répond ainsi à la question que les nombreux vignerons présents dans l'assistance ne manquent pas de se poser : « Peut-on faire du bon vin en Pologne et comment ? ». C'est certainement plus difficile que sous des climats plus tempérés, mais ce n'est pas impossible. Encore faut-il connaître les erreurs à ne pas commettre et les cépages à éviter.

Après une brève pause café, il présente un second exposé traitant des : *"Systèmes de Culture des régions froides: critères de choix universaux, techniques de culture spécifiques, possibilités de Viticulture durable, besoins en innovations"*.



A onze heures trente, Ghislain GUIRAUD, a la lourde tâche d'introduire les séances de dégustation et d'entamer la présentation des nombreux vins provenant de vignobles très divers (voir annexe 2).



Grâce à la collaboration de nombreux participants, les dégustations se déroulent dans d'excellentes conditions. Une première équipe (sous surveillance) ouvre et teste les bouteilles.



Tandis qu'une seconde équipe se prépare à servir après les nombreuses informations et explications des spécialistes.



La première séance de dégustation axe le travail sur la découverte des différents bouquets des vins. A l'aide d'une dégustation « verticale » de trois Muscadet Sèvre-et-Maine 2003, 2007 et 2008, puis de quatre Minervois la Livinière 2003, deux 2004 et 2007, les participants peuvent exercer et vérifier leurs

connaissances œnologiques.

Les dégustations se poursuivent pendant les repas, ainsi



que les explications et les réponses aux questions variées. Au cours du repas, les convives dégustent un Anjou 2007 et découvrent un nouveau Minervois la Livinière 2007.



A quinze heures trente, reprise des travaux. A la suite de la polémique qui a envahi les media en France au début de l'année à propos d'un rapport de l'INCa (Institut National du Cancer) laissant **accroître** que la consommation de vin, même modérée, était nocive pour la santé, il a semblé indispensable aux organisateurs des journées œnologiques de demander à une spécialiste de la nutrition de faire le point sur les connaissances médicales actuelles.

En effet, à quoi bon faire du vin, à quoi bon même faire du bon vin, si celui-ci est toxique.

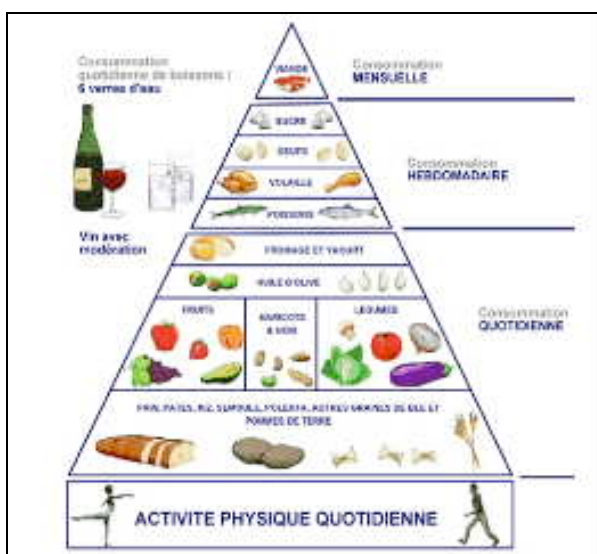


Les trois exposés faits par le docteur Marie-Annette CARBONNEAU (maître de conférence à la Faculté de Médecine de Montpellier) ont été les bienvenus pour rassurer les plus inquiets des œnologues néophytes.



Saluons ici l'élégance et la prouesse de madame CARBONNEAU qui a aimablement accepté de présenter, avant ses propres travaux, l'exposé que le docteur Bernard GIRAL, empêché, lui avait confié.

PYRAMIDE de la NUTRITION MÉDITERRANÉENNE



"*Vin, Santé, Nutrition*" exposé du Docteur Bernard GIRAL présenté par Marie-Annette CARBONNEAU.

Suivent les deux exposés personnels de la conférencière. Un premier exposé sur "*Les effets sur la santé des polyphénols du vin et du raisin : Mécanismes de défense vis-à-vis des maladies cardio-vasculaires*".

Puis un second exposé sur "*Les effets sur la santé des polyphénols du vin et du raisin : Etudes épidémiologiques*".

Conclusion : contrairement à ce que voudraient nous faire croire des hygiénistes chagrins, le vin n'est en rien nuisible pour la santé, **lorsqu'il est consommé avec modération au cours des repas**.



Soulignons ici l'importance de la présidence du professeur GRZESKOWIAK pour ces journées. Il a pu en effet, grâce à ses compétences et à sa parfaite connaissance du français, aider les interprètes dans leur tâche délicate.

Il a pu d'autre part commenter et développer, pour l'auditoire polonais, les explications des conférenciers.

A dix huit heures, la deuxième séance de dégustation axe le travail sur les différences d'acidité des vins des zones septentrionales et des zones méridionales. Pour les **blancs**, en France, des vins du Nord-Ouest, trois Muscadets 2007 différents, et pour le Midi, Néffies 2008, Lancyre 2008 et Roucaillat 2005, pour la Hongrie, Juhfark 2008, Kiralyleanika 2008 et Keknyelu 2007.



Pour les **rouges**, au cours du dîner, les convives peuvent déguster un Anjou Village 2007 et un Minervois la Livinière 2007.



Après une dure et laborieuse journée, place au piano.



Tandis que Mozart voit rouge sous les doigts du docteur GAWLIK, les conversations privées s'animent.



Samedi matin à neuf heures, Christian ASSELIN ouvre la deuxième journée.



Son premier exposé a trait au : « *Chenin dans tous ses états, ou comment à partir d'un même cépage on peut obtenir des vins très différents. Le viticulteur ne décide pas exactement de faire ce qu'il veut mais ce qu'il peut en fonction du "terroir" ».*



Puis le second a trait au : « *Muscadet, vers la création de crus* ». Après avoir expliqué la logique œnologique et économique qui anime aujourd'hui de nombreux viticulteurs de la région de Nantes, Christian ASSELIN cède la place à son collègue vigneron près du lac Balaton.



David BRASZIL, enchaîne ses deux exposés dans un français châtié. D'abord : « *Conduite de la vigne et vinification spécifiques dans la région du Lac Balaton* ». Puis : « *Place du vin dans la culture hongroise* ».

Ses brillants exposés, riches et plein d'humour, sont un régal pour l'oreille et l'esprit. Quel bonheur d'entendre un membre du Conseil National des Communautés des Vins à Budapest montrer les liens **essentiels** (*qui est ce qu'il est par son essence et non par accident*) entre l'économie du vin et la culture.

Comment ne pas être jaloux de la Hongrie, lorsqu'on mesure la place qu'a eu, et semble aujourd'hui **recouvrer**, la culture du vin.

Lorsqu'on apprend qu'en octobre 1956, en pleine insurrection, Imre NAGY n'est revenu à Budapest pour

former son gouvernement que le 23, parce qu'il n'avait pas fini de vendanger, on comprend l'importance qu'a eu le vin dans la société hongroise.



A onze heures trente, Ghislaine GUIRAUD explique l'importance de la concentration sur la dégustation. C'est l'occasion pour Christian ASSELIN de faire comparer à l'assistance une série de vins du Val de Loire élaborés avec le Chenin : Sauternes blanc 2008, Vouvray blanc 2008, Anjou Blanc 2008, Savenières 2005 et Coteaux du Layon 2007.



C'est l'occasion pour David BRASZIL à son tour de présenter deux vins moelleux hongrois, un Furmint 2008, un Olasz Riszling 2006 (vendanges tardives).

Le repas donne l'occasion à Ghislaine GUIRAUD de présenter deux nouveaux Minervois la Livinière, un de 2005 et un 2007.

A quinze heures trente, reprise des travaux. La parole est à nos amis polonais. Plus exactement à nos amis vigneron polonais. Grâce à l'exceptionnel réseau relationnel de madame Bozena CZYNCIEL, dix vigneron et six vigneronnes, représentants des vignobles très divers, peuvent nous présenter la situation de la vigne et du vin aujourd'hui en Pologne.



Marek GALAJ, professeur de Gastronomie et de Sommellerie à Varsovie, introduit le débat et présente les intervenants : « La vigne en Pologne aujourd'hui, perspectives d'avenir ».



Enseignant et vigneron acharné, Wiktoria SZPAK nous décrit tous les tourments que subissent les vignerons polonais de la part des diverses administrations.



C'est au tour de Kinga Katarzyna KOWALEWSKA-KOZIARSKA de nous conter la saga de sa famille qui fait de la vigne et du vin depuis plus de vingt quatre ans dans la région de Zielona Gora (Grünenberg), ancienne région viticole du temps où la région était allemande.

A dix huit heures, la dernière séance de dégustation est l'occasion pour les vignerons polonais de présenter leurs très nombreux vins (dix sept) produits avec les cépages les plus divers : Aurora, Muscatodeski, Seyval, Seyval + Bianca + Muskat 2008, Muskat pur, Riesling, Pinot noir, Dormefehder, Rondo, Maréchal Foch, Cabernet, Régent, Johanitter.



Pour ceux qui ont goûté les vins polonais depuis quelques années, quels incroyables progrès. Alors qu'en 2007 un seul vin présenté à Zakopane avait retenu l'attention du jury des œnologues professionnels, en 2009 aucun des vins présentés n'était vraiment mauvais. Au moins trois des vins blancs étaient excellents, et plus surprenant, pour la première fois deux vins rouges étaient prometteurs.

Le dernier dîner est l'occasion de vérifier que le Bianca *Maius*, élaboré sur le vignoble de Bochnia par Adam KISZKA, accompagne très bien l'*Oszczypek* chaud recouvert de confiture d'airelle et de déguster les trois derniers Minervois la Livinière disponibles.

Vingt deux heures, il est temps pour les intervenants français de dire au revoir à leurs nouveaux amis polonais. Au revoir, en chansons, avec un dernier verre de Coteaux du Layon à la main.



Les larmes du Chenin accompagnent les larmes du piano.



**VERS LES QUATRIÈMES JOURNÉES
ŒNOLOGIQUES À ZAKOPANE EN 2011 ?**

AUTOUR DES TROISIÈMES JOURNÉES ŒNOLOGIQUES DE ZAKOPANE

Mercredi 14 octobre, après un voyage mouvementé, arrivée à l'hôtel Ibis près de la vieille ville de Varsovie.



Breve visite à l'Institut des Hautes Pressions (Académie polonaise des Sciences) dirigé par le professeur Sylwester POROWSKI.



Dîner dans la vieille ville au restaurant Kamennie Schodki, célèbre pour son canard aux pommes et à la groseille.



Jeudi 15 octobre, 11 heures, départ de la gare Warszawa Centralna pour Cracovie.



Le Chancelier de l'Université Jagellonne, Tadeusz SKARBEK accueille à la gare de Cracovie la délégation française et l'invite à déjeuner en route avant la visite du vignoble de l'Université à Bochnia.



Depuis 2007 que de progrès, le responsable du domaine de Bochnia, Adam KISKA, a pu bâtir un chai et s'équiper.



Pressoir, cuverie, tonneaux, bonbonnes, etc, etc,



Visite du vignoble enneigé par les experts impressionnés.



Le vin c'est d'abord des raisins. Alors le verdict ?



En route pour la dégustation des nouveaux millésimes.



Adam KISZKA et sa femme ont bien fait les choses.



Adam présente ses vins. Depuis 2007 quelle différence. Le vin fait avec le cépage Bianca se fait encore distinguer. Visiblement il est bien à Bochnia.



La dégustation est prometteuse, surtout pour les blancs.

L'Université Jagellonne peut avoir de grandes ambitions. Cela tombe bien, car ses responsables ont les idées claires et une volonté ferme. Ils savent que pour faire du bon vin il faut beaucoup de travail, beaucoup de patience et beaucoup d'expérience. Ils ont cette modestie de l'intelligence à laquelle on reconnaît les grands et les nobles esprits.



20 heures, il est temps de rejoindre Jasny Palac,



où nous ont précédés les vins qui seront dégustés,



où nous attendent la très méritante cuisinière de chair



et la cuisinière à charbon qui semble d'un autre âge.



Heureusement Bozena KLIMOWSKA est là pour régler les problèmes d'inscriptions et de cautions.



Heureusement Katarzyna BNIN-BNINSKA est là pour gérer les différents problèmes d'intendance.



Heureusement Bozena CZYNCIEL et Marek GALAJ sont là pour nous informer de la situation. Leur exceptionnelle connaissance du monde du vin et de la vigne en Pologne a permis d'avertir, dans l'urgence, les nombreux professionnels et amateurs passionnés par la culture du vin qui n'avaient pas encore reçu l'information concernant les journées œnologiques de Zakopane.



Heureusement monsieur le Chancelier est là pour trouver des solutions aux problèmes insolubles.



Le photographe a regroupé les participants selon leurs qualités. Ci-dessus les **importateurs**.



Ci-dessus, les très nombreux **viticulteurs** présents.



Ci-dessus, les représentants des **journaux et revues**.



Ci-dessus, les **organiseurs** et les **intervenants**.



Ci-dessus, célèbre chorale **Vitis Vinifera** faisant ses adieux.

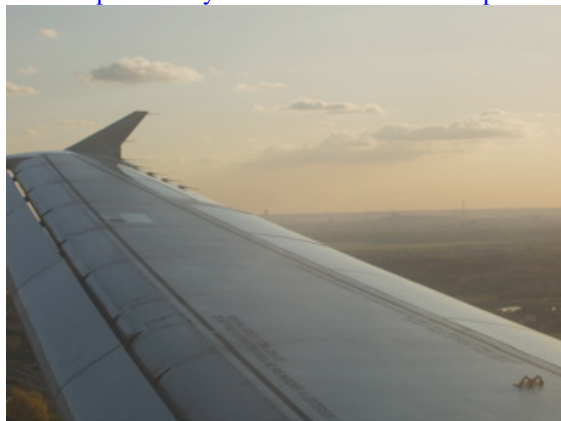
Dimanche 18 octobre, retour en France. Dans le train de Cracovie à Varsovie, certains sourient et certains méditent encore. Mais qu'est-ce qu'il a bien voulu dire Sylwek ?



Avant de rejoindre l'aéroport Frédéric CHOPIN de Varsovie, la délégation française passe par le Ghetto de Varsovie et visite la célèbre prison Pawiak.



En route pour Roissy Charles de Gaulle et Montpellier.



Do widzenia Polsko !

(Au revoir la Pologne !)

REMERCIEMENTS

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

LES INSTITUTIONS

Institut National de la Recherche
Agronomique
Le Syndicat des Coteaux du Languedoc
Sup Agro Montpellier
Union des œnologues du Val de Loire



et



LES PERSONNES

En France

ASSELIN Christian
BOYER-DOMERGUE Patricia
CABANIS Jean-Louis
CALMELS Louis
CARBONNEAU Alain
CARBONNEAU Marie-Annette
ESCUDIER Jean-Louis
FOUBERT Jean-Pierre
GRANIER Jean-Philippe
GUICHET Alain
GUIRAUD Ghislaine
KONCZEWICZ Leszek
POULARD Alain
SZPONARSKI Wojciech

En Hongrie

BRASZIL David
SEBE Janos
SILDOVITS Diana

En Pologne

BLONSKI Krzysztof
BNIN-BNINSKA Katarzyna
BNINSKI Karol
CZYNCIEL Bozena
GRZESKOWIAK Edmund
GAWRON-ZABORSKA Maria
GALAJ Marek
HULICA Maria
KISZKA Adam
KLIMOWSKA Bozena
MUSIOL Karol
NOWOSZYCKI Przemyslaw
SKARBEEK Tadeusz
TABIS-OGORKA Agata

ET QUE VIVE LA CULTURE DU VIN !