

Les œnologues sont incontournables

Les cabinets d'œnologues se sont imposés. Exemple avec Gensac œnologie, repris par Olivier Chapt.

15 juin 2010 06h00 - Par Philippe Ménard



Olivier Chapt dans les locaux de Gensac œnologie, pensés pour le travail d'analyse. Photo Ph. M.

Ils ne sont qu'une petite dizaine sur les deux Charentes. Les cabinets d'œnologues sont des acteurs discrets dans la filière viticole. Il faut dire que leur rôle est resté longtemps marginal. « Quand je me suis installé, en 1989, le type d'œnologue qui se rend sur place, dans les exploitations, n'existait quasiment pas », se souvient Christian Guérin.

Après une fac d'œnologie, ce Charentais a travaillé dans un domaine bordelais avant de se mettre à son compte dans sa région natale.

Il évalue à « moins de 20 % » le nombre de viticulteurs qui avaient alors recours aux services des œnologues.

Beaucoup mettaient en cuve et distillaient sans s'attarder sur des notions comme la volatilité, les tanins ou le taux de sucre. « La crise du cognac, en 1989 et 1990, a amené des progrès œnologiques. Les besoins étant faibles, il faut des vins irréprochables », note Christian Guérin.

Un pied en Normandie

Aujourd'hui, 60 à 70 % des viticulteurs ont recours aux œnologues. L'activité ne peut devenir qu'incontournable, quand les maisons de négoce conditionnent de plus en plus leurs primes à la qualité des produits livrés. Les œnologues eux-mêmes se doivent d'être irréprochables. L'accréditation par l'administration est obligatoire pour le pineau. Ce n'est pas le cas pour le cognac, mais cette preuve de sérieux devient essentielle.

En 2001, Christian Guérin s'est marié avec Gensac œnologie, à Gensac-la-Pallue, propriété du Domaine du Chillot, une filiale de l'allemand Asbach. Celui-ci ayant des ramifications en Normandie, le laboratoire a la particularité de traiter une grosse partie de la production de calvados et de pommeau (l'équivalent du pineau pour le cidre).

L'eau-de-vie normande constitue 5 à 7 % de l'activité du labo, qui dénombre près d'un millier de clients. Outre le responsable, le laboratoire compte quatre salariés, et s'étoffe de deux personnes pendant la période de vinification.

En février 2008, Christian Guérin a été recruté comme maître de chai par la maison de négoce H. Mounier. Il vient de revendre l'activité de Gensac œnologie à Olivier Chapt, 35 ans, fils de viticulteurs de Gensac-la-Pallue. Diplômé de la fac d'œnologie de Reims, il a exercé dans le Bordelais et en Amérique du Sud avant de créer O. C. Consultant en Gironde, en 2006.

Matériel de pointe

Il conserve cette activité. « Tout est une question d'organisation », sourit-il, résolu à développer le chiffre d'affaires en investissant dans du matériel de pointe. En particulier dans un nouveau chromatographe qui permettra d'être plus réactif aux demandes des viticulteurs. « On va augmenter notre capacité de 50 à 60 %. Pour les microdistillations, on peut améliorer de 30 % le potentiel d'analyse », prédit-il.

Olivier Chapt veut aussi trouver de nouveaux usages à son matériel pendant la période de latence pour la viticulture, d'avril à septembre. « On est en capacité de proposer des analyses fines, sur la recherche de pesticides, de composés du bois. On peut imaginer un partenariat, par exemple avec une université, pour de la recherche. Il faut s'ouvrir sur l'extérieur. Nous sommes déjà accrédités pour les jus de fruit, en plus des vins et spiritueux », souligne-t-il.