

Les bouilleurs de cru recrutent au lycée agricole

VITICULTURE

Dégustation d'eaux-de-vie nouvelles au lycée agro-viticole Le Renaudin

CHARLOTTE DAVID
jonzac@sudouest.com

« Nous sommes tournés vers le public. Nous faisons la communication et la promotion du produit, pour montrer que notre profession, qui souffre d'une image vieillissante, est en plein renouvellement. »

« Nous », c'est l'association des bouilleurs de cru du cognac, représentée par son président, Didier Lambert, et son vice-président, Jean-Luc Lassouidière. « Le public », c'était, hier matin, une quinzaine d'élèves de Terminale BEPA viticulture-oenologie du lycée Le Renaudin, et autant de représentants de la filière viticole, venus pour une dégustation olfactive et à l'aveugle d'eaux-de-vie nouvelles, provenant de plusieurs cépages et distillées selon différentes techniques.



Les élèves de Terminale BEPA viticulture-oenologie en pleine dégustation... olfactive.

PHOTO:CHARLOTTE DAVID

Devinette

Parmi la quinzaine d'échantillons alignés sur la longue table installée dans la salle de réunion du lycée, s'étaient glissées deux eaux-de-vie nouvelles issues de la distillation de la production des vignes du lycée, opérée en novembre dernier, à Saintes, par des professionnels.

Pour l'association des bouilleurs de cru comme pour les lycéens, il s'agissait donc de boucler la boucle, et de mettre en relation les élèves avec les spécialistes du secteur, autour d'une dégustation à caractère ludique.

Chaque participant avait donc

pour consigne d'opérer une dégustation, non pas gustative, « au palais », mais olfactive, « au nez » - car une eau-de-vie nouvelle, c'est 70 degrés d'alcool ! - et d'écrire ensuite sur une feuille les arômes qu'il avait perçus.

« Notre profession, qui souffre d'une image vieillissante, est en plein renouvellement »

L'objectif n'était pas tant de deviner la provenance et la méthode de distillation des échantillons, que d'apprendre aux jeunes à « verbaliser le ressenti des arômes, qui est une chose très difficile, même si l'odorat est le sens qui nous rend le plus égaux. Associer des mots avec le ressenti, c'est une mécanique compliquée, mais ça se travaille », précise Didier Lambert.

Une première

Pour les Terminale BEPA viticulture-oenologie, dont le cursus

« comprend un module de distillation, avec une semaine de stage chez un bouilleur de cru », comme l'explique Valérie Blanchard, la proviseur du lycée. Cette dégustation d'eaux-de-vie nouvelles était une première.

Et les élèves ne se sont pas fait prier pour jouer le jeu, détectant ici un arôme de banane, là une note de fruits rouges, ou encore un parfum d'abricot. Un premier contact « difficile » avec les eaux-de-vie nouvelles, mais qui, comme le dit Paul, « donne en vie de faire le métier ».