

COURS D'ŒNOLOGIE ■ Le vigneron Denis Barbara initie des apprentis œnophiles avec l'Université indépendante

Apprendre à découvrir l'âme d'un vin

Une fois par mois, dans le cadre de l'Université indépendante de Saint-Pourçain-sur-Sioule, un petit groupe se réunit autour de Denis Barbara, vigneron bien connu, pour parler du vin.

Reconnaitre un bordeaux d'un côte-du-Rhône, un sancerre d'un saint-pourçain, apprendre à choisir le bon vin avec le bon plat, c'est ce que proposent l'Université indépendante et le vigneron Denis Barbara, lors de cours d'œnologie.

Des cours qui commencent de manière un peu surprenante pour les participants, Denis Bar-



PARTAGE. Denis Barbara et ses stagiaires de l'Université indépendante.

bara apportant sur la table cinq bouteilles... d'eau. Le but est d'exercer ses papilles aux différentes saveurs.

La dégustation se poursuit avec les différents vins (blancs, rouges, rosés). Denis Barbara commence par expliquer les cépages (il y en a des centaines), présente les caractéristiques des principaux, comme le chardonnay, le gamay, le pinot noir, le sauvignon, le riesling, le merlot, le cabernet franc, le grenache et, pour notre région, le tressal-

lier. Le vigneron apprend à sentir un vin, insiste sur l'importance des terroirs et sur la touche personnelle de chaque vigneron.

Quand tout le monde a assimilé à peu près tout cela, la dégustation peut commencer. On écoute en premier le bruit du tire-bouchon : un bruit qui révèle aux initiés s'il s'agit d'un bouchon en liège ou en plastique, s'il s'agit d'un vin jeune ou vieux. Ensuite, on fait tourner le verre pour aérer un peu le vin, libérer les arômes et on déguste

en prenant soin de bien aérer le vin en bouche. Chacun est ensuite invité à remplir une fiche de dégustation (examen visuel, examen olfactif, examen gustatif), tout cela supervisé par Denis Barbara. Pour finir, le vigneron propose une dégustation dans des verres noirs qui ne permettent pas de distinguer avec l'œil s'il s'agit d'un vin blanc, rouge ou rosé.

« Je donne des informations sur les vignobles, leur histoire ou encore sur la géologie, qui

est si importante pour définir un terroir, mais aussi sur l'élaboration d'un vin, explique le vigneron. L'idée, c'est de leur faire utiliser leurs cinq sens lorsqu'ils dégustent un vin. De les amener à se défaire de leurs préjugés, d'apprendre à découvrir l'âme d'un vin, ou comme disait Dali, ses "suaves secrets" ». ■

➔ Pratique. Cours d'œnologie avec l'UISP, contact Mme Orpelière 04.70.45.31.79, Mme Cherillat 04.70.45.55.69, mail uisp03@gmail.com



« L'idée, c'est de leur faire utiliser leurs cinq sens lorsqu'ils dégustent un vin »

DENIS BARBARA. Vigneron