



L'œnologue Denis Dubourdieu venu de Bordeaux parrainer l'inauguration de La Tour du Pouilly Fumé

« Le Pouilly Fumé très imité, mais toujours inimitable »

Le professeur Denis Dubourdieu était le parrain de l'inauguration.

Ingénieur agronome et œnologue, il est le directeur scientifique de l'Institut des sciences de la vigne et du vin et directeur du laboratoire d'œnologie générale de l'Université de Bordeaux, où il enseigne à la faculté d'œnologie. Consultant pour les grandes propriétés viticoles en France et dans le monde, il est viticulteur lui-même. « **Vous avez l'immense privilège de faire partie de cette petite collection de vins distincts, inimitables** », a-t-il lancé, hier.

♦ *Qu'avez-vous pensé de la Tour, que vous avez visitée ?*

« J'ai vraiment apprécié. C'est un moment délicieux pour le visiteur, qui sera mis en appétit avant de déguster le vin. Je connais ce genre de lieu, en beaucoup plus grand, plus impressionnant, comme en Espagne : la fondation Vivanco, à la Rioja. C'est à la fois un musée, avec une très grande collection, et une partie didactique extraordinaire. Ici, c'est petit mais très bien fait, chaleureux. On a l'impression, quand on en sort, qu'on a bien compris ce qu'est cette communauté de vigneron. Les films sont très agréables à regarder, y compris pour un professionnel comme moi ».

♦ *Que dites-vous du Pouilly Fumé à vos étudiants ?*

« Je leur présente souvent. Dans l'apprentissage de la dégustation, on doit d'abord montrer. L'éducateur doit montrer ce qu'il trouve d'exemplaire. Dans la catégorie sauvignon, il y a les petites variantes de goût du Pouilly Fumé.

Il y a aujourd'hui beaucoup de vins dans le monde, dont beaucoup se ressemblent. **Au fond peu de vins sont distincts, inimitables. Le Pouilly Fumé l'est.** Les vins ici, sont à la hauteur de leur réputation. **Très imités, mais toujours inimitables.** Et dans ce que le Pouilly Fumé a d'inimitable, il y a un secret qui n'est pas percé. On n'a pas fini de chercher, en sciences... Il faut continuer à comprendre ce que la nature nous offre ».

♦ *Vous alertez les viticulteurs sur l'Esca, qui dévaste le sauvignon...*

« Oui, je l'ai encore constaté ici ce matin, comme à Ambroise la semaine dernière, à Bordeaux ou ailleurs... **Le sauvignon est un cépage menacé par la nature, il se meurt à grande vitesse.**

Les autres sauvignons du monde sont dans ce cas. Il y a une tranche d'âge de la vigne, dans les 10-12 ans, où c'est du saccage. C'est une maladie déjà décrite au Moyen-âge, mais qui est devenue plus agressive. Les travaux scientifiques restent infructueux, comme pour le cancer ou la maladie d'Alzheimer ».