

ALLOCUTION DE GIANNI MORESI, PRESIDENT DU CONSEIL DE FONDATION  
DE L'EIC ECOLE D'INGENIEURS DE CHANGINS (VD),  
A L'OCCASION DE LA CEREMONIE DE REMISE DES DIPLOMES DU 14 NOVEMBRE 2008

Je ne suis pas un spécialiste dans le domaine des techniques de votre secteur, mais un manager passionné d'oenologie, viticulture et arboriculture, qui a été invité à présider le Conseil de fondation de cette école. Loin de moi l'intention de vous proposer une "lectio magistralis" à caractère scientifique. Je me permets alors de soumettre à votre réflexion deux articles de vulgarisation, destinés à des gens curieux, qui viennent de paraître dans l'hebdomadaire COOPERATION, dont l'auteur est un ancien étudiant de l'école de Changins, diplômé en 1984, l'ingénieur oenologue Andrea Conconi.

Titre du premier article

***“La vigne s'en va au nord. Les changements du climat repoussent vers le nord les limites de la culture de la vigne ».***

Il s'agit d'un thème de grande actualité, qui préoccupera très certainement le secteur à l'avenir.

Je cite :

*« Les exigences du climat font de la vigne une plante des régions tempérées, sur laquelle les changements du climat auront une influence décisive. La culture de la vigne a son habitat idéal au-dessous du 50ème parallèle, même si le courant du golfe permet à la vigne d'être cultivée dans des pays impensables, tels que le Danemark, où cette culture occupe environ 90 hectares. Dans ce pays, la culture de la vigne était connue déjà au Moyen Age. Elle se prolongea jusqu'il y a 50 ans, le Grand Froid de 1947 mettant fin à l'histoire du vin mousseux danois. Dès lors et jusqu'aux années 90, personne n'osa reprendre cette culture. Au sud, la vigne est cultivée dans des zones désertiques, la végétation étant réglée par l'irrigation. Pendant la période végétative et celle de repos, l'irrigation est suspendue. Toutefois, les grands vins sont produits dans les zones centrales, ce qui sera la règle pendant bien des années encore. Bien sûr, à l'avenir la production du vin évoluera, le viticulteur sachant s'adapter aux changements du climat. Les possibilités sont nombreuses: le mode de conduite de la vigne, l'irrigation et l'exposition des vignobles, le choix des porte-greffes. Il est bien possible que les vignes danoises feront ainsi école. Ce sera le défi que de nouveaux pionniers lanceront à l'avenir, en produisant du vin dans des régions aujourd'hui inimaginables. »*

Fin de citation

Le deuxième article s'intitule:

**“Trois métiers en un seul.**

**Un peu cuisinier, un peu médecin et un peu chimiste”**

L'article décrit d'une façon très simple les champs d'activités de l'œnologue. Il m'a beaucoup plu par son caractère didactique. Et, si un jour vous devez expliquer ce qu'est l'œnologie à un enfant, il pourrait vous être très utile.

Je cite :

*« Le vrai artisan du vin est l'œnologue. Sa tâche consiste à transformer le raisin dont l'agronome a pris soin durant les mois précédents, pour en garantir la bonne maturité et permettre ainsi la production d'un vin de qualité. Le travail de l'œnologue débute toutefois dans la dernière phase de maturation, au moment de fixer la date des vendanges. Que ce soit dans les petites exploitations ou dans les grandes, le savoir-faire de l'œnologue est alors présent.*

*Il y a quelques années est apparu l'œnologue conseil (le winemaker), qui travaille simultanément pour plusieurs entreprises d'encavage. Tout comme le cuisinier qui sélectionne les ingrédients pour le menu du jour, l'œnologue contrôle la température, la durée de la fermentation alcoolique et l'évolution du produit dans les tonneaux. Tel un médecin, il contrôlera les analyses, apportera beaucoup de soin dans son travail afin que le produit final soit excellent. Tel un chimiste, il décidera, à l'aide de pipettes et de cylindres gradués, le pourcentage d'assemblage parmi les différentes cuves ou cépages. Il n'a pas le droit à l'erreur, les vendanges ayant lieu une seule fois par année. Mais quelles sont les qualités d'un bon œnologue ? Certainement un nez fin et un bon palais, mais aussi une bonne mémoire. La connaissance et la mise à contribution de ses propres sens, ainsi que des dégustations très régulières, y compris des vins de la concurrence, lui permettront d'obtenir, année après année, un vin unique. »*

Fin de citation

Dans ces deux textes, nous voyons se confronter science et vulgarisation, deux éléments qui doivent être pris constamment en considération dans notre école également.

L'EIC, qui a fêté cette année ses 60 ans dans le cadre de l'ouverture de la SummerSchool (Université d'été) en collaboration avec 2 universités prestigieuses de Californie, est certainement devenue une référence scientifique au niveau national. Dans le futur, nous avons pour objectif de nous profiler parmi les cinq meilleures écoles au monde dans le secteur de la viticulture et de l'œnologie. C'est un objectif très ambitieux, mais qui pourra être sans aucun doute atteint grâce à l'expérience, l'enthousiasme et la compétence de vous tous.

Il faut savoir regarder l'avenir avec confiance et optimisme ; d'ores et déjà, je vous en remercie !