

Vent Sud

ART DE VIVRE EN LANGUEDOC, ROUSSILLON & PROVENCE

ŒNOTOURISME

Ils réinventent le vin

Rencontre avec **PIERRE RICHARD**

Dominique Laporte, Jean Huillet, Sylvie Ellul...

POLAR:

Marseille-Montpellier
Un été plein de frissons

PATRIMOINE ROMAIN

De Narbonne à Nîmes

CAMARGUE

Clichés d'autrefois

Supplément Découverte VALLÉE DE L'HÉRAULT

Les Ellul font des émules sur la toile

Les Ellul ont beau être deux. Ils ne parviennent pas à se démultiplier pour assurer, chaque jour et même parfois le soir, la formation, parfaitement nécessaire, de ceux qui doivent, à leur tour, accompagner les consommateurs sur les chemins vinicoles. Alors, ils ont choisi le net. Pour les pros et pour les amateurs qui veulent bien s'éclairer. Ou comment tout savoir sur le vin. En osant le demander. À la souris.

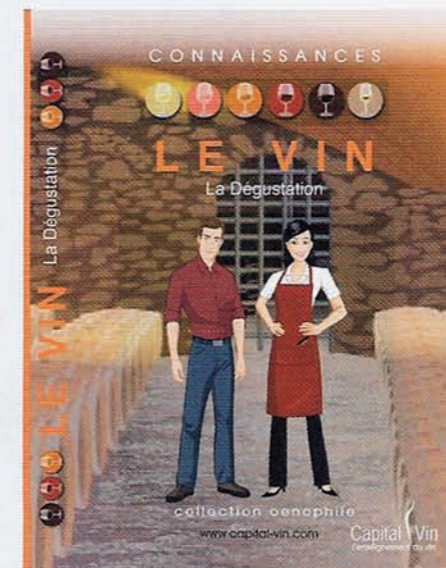
Texte : Christian Goutorbe / Photo : Édouard Hannoteaux

Apprendre à déguster le vin sur le net, c'est ce que proposent depuis quelques semaines Sylvie et Gilles Ellul, à la fois vignerons installés à Castries (Hérault) et pédago-œnologues. Depuis cinq ans déjà, ils forment les professionnels de la vente du vin, les chefs de rayon, les cavistes. Au fil des séances, ils ont forcément peaufiné les outils de l'enseignement. Le parcours de la connaissance qu'ils proposent est, du coup, passionnant. Mais il réclame un vrai travail. La première plate-forme qui permet de transformer les nuls de la viticulture, en autant de lauréats disons un peu concernés, réclame tout de même sept grandes heures d'étude à un très bon niveau de concentration. « Cela permet d'apprendre les bases du monde du vin, les régions de production, la manière de cultiver la vigne, de vinifier. Ce travail permet aussi d'acquérir le vocabulaire » explique Gilles Ellul. « Il y a un très vif intérêt pour le vin. Mais pour la majorité des personnes, cela reste un mystère. Il y a une émotion, une attente et même une générosité par rapport au vin et aux producteurs. Mais invariablement, ils butent sur la complexité de ce produit. Ils leur manquent les outils pour qu'ils puissent enfin décoder leurs émotions » ajoute son épouse Sylvie, diplômée d'œnologie de la faculté de Montpellier, directrice du syndicat des vins de Pays d'Oc pendant 14 ans, avant de plonger avec son mari dans la cuve en 2002 et de faire son vin. Mais l'initiation à « l'œno-science » ne s'arrête pas au e-learning, autrement dit le bachotage sur ordinateur. Même si, à la suite de ce travail, l'élève passe un examen qui va lui permettre de valider cette première partie de l'enseignement.

De la souris au verre

La formule permet ensuite d'accompagner l'émule dans sa recherche des sensations, et dans son passage à la pratique. « Notre bouche est un laboratoire sensoriel » estime Gilles Ellul qui recommande de lâcher un peu la souris pour passer enfin à la dégustation proprement dite. Avec les magasins Nicolas, les Ellul ont mis au point un kit de dégustation qui comprend thermomètre, six bouteilles, des fiches de dégustation et même le crachoir, indispensable si l'on ne veut pas que la dégustation tourne à la grande saoulerie du samedi soir. Ce qui pourrait nuire c'est bien connu à l'esprit de synthèse au moment de rendre les copies. « Il est conseillé de mener à bien ces travaux à la maison avec des amis. Après avoir annoté avec soin les vins, on peut aller ensuite sur la plate-forme pour comparer avec la dégustation type des experts » ajoute Sylvie Ellul qui pour les plus accros propose aussi un stage pratique et très abouti de deux journées complètes. La formule est a priori réservée aux professionnels mais des particuliers très « excités » ont toujours réussi à se glisser dans ces groupes. Ainsi, grâce au net, les nuls peuvent-ils devenir de divins devins du vin. ☒

www.capital-vin.com - 15 Rue du Carignan - 34430 Saint-Jean-de-Védas - Tél. : 04 67 02 28 28.



Sept heures. C'est le temps nécessaire pour suivre, dans sa totalité, la formation de niveau 1 proposée par Sylvie et Gilles Ellul sur le net. De quoi apprendre les bases du monde du vin. Pour le perfectionnement, s'en remettre aux niveaux 2, 3, etc.