

Bourqui, « le paysage du vin s'est élargi par les pays de consommation et par ceux de production. Le Master a commencé dans trois pays pour une trentaine maintenant ».

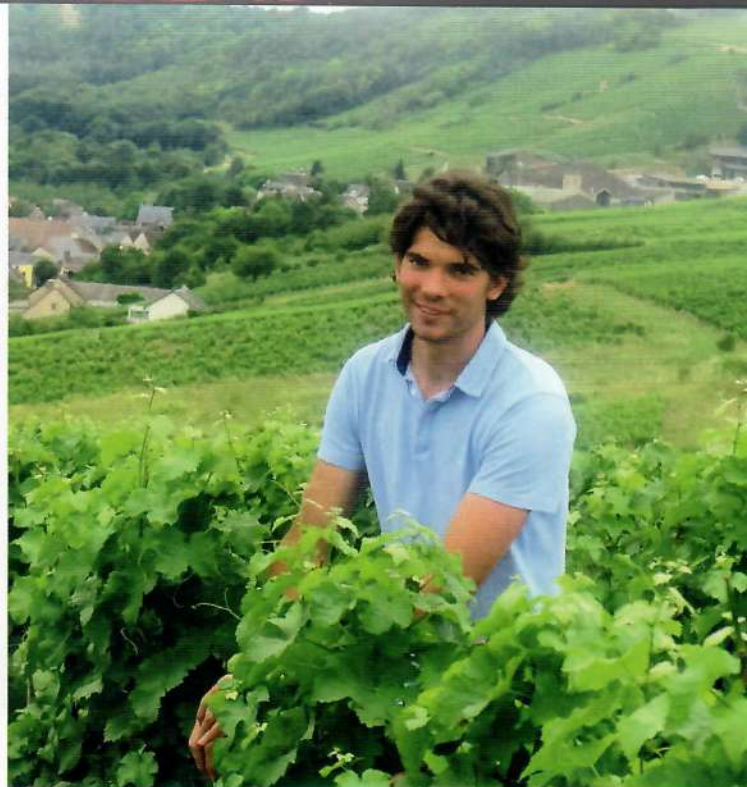
Ancien de la promo 23 devenu directeur du programme en 2013, Nicolas Goldschmidt ajoute de nouvelles destinations par petites touches, comme le Mexique l'an dernier. « Le pays a adhéré récemment à l'OIV. C'est une région en plein développement avec un fort potentiel œnologique, notamment en Baja California. En 2016, nous avons ouvert la Géorgie, à la fois un voyage unique et un cas très intéressant pour la méthode en kvevri, avec laquelle on produit finalement très peu mais qui a gagné une notoriété internationale. »

En posant fièrement entre deux amphores, devenues symbole du pays berceau de la viticulture, Guilhem Vial, étudiant de la promotion 30 et originaire de Dordogne, aime raconter son implantation au château Mukhrani. « J'ai d'abord assisté le maître de chai et le directeur du domaine, Patrick Honeff, dont l'ambition est de réaliser le premier grand cru de Géorgie. Je m'occupe maintenant du développement du point de vente à Tbilissi, transformé en bars, avant d'ouvrir un restaurant et un hôtel... »

LES CAUDALIES DE CASTELFEDER

Reste que ses grands souvenirs de dégustation, la matière du programme qui suscite le plus d'assiduité, ramènent Guilhem Vial en Italie, avec ce pinot noir Burgum Novum 2014 de chez Castelfeder. « La finale ne semblait jamais vouloir s'arrêter », décrit-il encore ému. Avec cet hermitage blanc 1989 de Jean-Louis Chave, époustouflant, qu'il ouvrit avec des camarades de promotion.

« J'étais de cette dégustation et ces moments de partage font aussi la passion du vin », jure Thomas Siret, ingénieur agronome, chef de projet chez Moët & Chandon, qui relance par ailleurs les vignes familiales du Mesnil-sur-Oger. « Je suis profondément



Matthieu Delaporte, dont les sancerres sont de plus en plus remarqués, a suivi le Master OIV il y a dix ans maintenant.

Dégustation : voilà la discipline qui suscite le plus d'assiduité...

Champagne et grâce à l'OIV, j'ai mieux compris comment nous étions perçus ailleurs. J'ai confronté et affiné mes idées. »

Pas si loin, en Sancerre, Matthieu Delaporte, 31 ans aujourd'hui, a aussi beaucoup appris de ce "programme touche-à-tout". « J'en suis revenu avec l'envie de faire bouger le domaine familial. En tout cas, j'étais plus fort pour le reprendre », avoue celui dont les vins sont de plus en plus prisés. Parmi les

visites qui l'ont marqué, au-delà des grandes épopées sud-africaine ou néo-zélandaise, il y a ce jour où il a poussé la porte de la maison Vacheron, dans le village près de chez lui ! La grandeur du vin ? On la trouve au bout du monde et au coin de la rue.



Le château Mukhrani (Géorgie) produit notamment un blanc issu de gonuli, un cépage autochtone.

Souvenirs d'une année inachevée

La première fois que j'ai entendu parler du Master de l'OIV, c'était autour d'une bouteille de vin. Olivier Ramé présentait les cuvées de Maison Ventenac, la belle aventure qu'il venait de lancer dans la méconnue appellation Cabardès, après une première vie dans un cabinet conseil. Pour raconter sa conversion, il faisait le récit d'un intrigant tour du monde... J'ai eu la chance de devenir l'un de ces Phileas Fogg bacchiques, qui ont arpenté la géographie si variée des vignobles, j'ai pu goûter des vins par centaines, échanger avec les femmes et les hommes qui le font. Je me souviens de (presque) tout, avec émotion. Des paysages grandioses du Ningxia sur les marches du désert de Gobi comme de la douceur d'un après-midi d'automne au pied du Causse du Larzac. La France du vin, si changeante du Médoc au Jura et de la Champagne au Gers, semble à elle seule contenir le monde. L'une de mes dernières rencontres fut d'ailleurs celle d'un Français de Tarragone ou d'un Catalan du Vaucluse, c'est égal à l'auguste René Barbier qui mit le Priorat sur une carte et aime narrer le schiste chaud de son clos Mogador. C'était en janvier dernier, avant qu'une crise imprévue n'interrompe notre voyage. Il reprendra bientôt, la vigne sera forcément là et le vin n'attend pas. **Guillaume Rebière**