

La Nouvelle République du 18/11/2015

Les apprentis œnologues ont dégusté



Sébastien Martineau, professeur d'œnologie, a animé la dégustation.

Les première année de BTS viticulture-œnologie ont participé à une dégustation de vins en présence de leur professeur principal, Raphael Vautier. Cette année la classe compte vingt élèves et les 2^e année sont dix-neuf, dont au total un quart de filles.

C'est le professeur d'œnologie, Sébastien Martineau, qui a animé la dégustation. Les élèves ont pu « décrypter » la sélection suivante : un champagne sanger « terroir natal » grand cru, un hautes côtes de beaune rouge 2014 et un IGP « cité de Carcassonne » domaine de Cazaban (Sud-Ouest).

Pour le champagne, la technique de dégustation est un peu différente : on observe les bulles, la robe (couleur jaune brillant), l'aspect (minéral pour ce blanc de blanc pur raisin chardonnay), l'arôme (très fruits mûrs)... « Belle attaque en bouche en acidulé », précise Josselin. « Bien équilibré malgré tout », ajoute Yann. « On peut le consommer à l'apéritif, avec un dessert chocolat et poire ou un repas complet », concluent les élèves et leurs professeurs.

« Ce type de travaux pratiques en petit groupe est très transversal au niveau des matières. On aborde la géo, la géologie, les technique de vinification, le vocabulaire... C'est très enrichissant », confie Sébastien Martineau, titulaire du Diplôme national d'œnologue, qui a intégré le lycée agricole de Tours-Fondettes en 2005

La prochaine foire aux vins se déroulera samedi 28 novembre, au lycée agricole.