



Pierre Guérin, Œnologue conseil à Bergerac

Qu'est ce que le métier d 'œnologue conseil ?

L'œnologie conseil, c 'est avant tout une histoire d 'Hommes et de relationnel.

Beaucoup de discussions, de diversité, la nécessité de savoir s 'adapter aux attentes de ses interlocuteurs, d 'être à leur écoute tout en cherchant sans cesse quel élément va permettre de faire progresser la qualité du vin.

L'œnologue conseil est le partenaire du vigneron. Sans être au chai en permanence, il apporte cette vision globale du millésime qu'il affine grâce aux nombreux déplacements et aux situations toujours différentes auxquelles il est confronté. Il est impliqué dans toute la vie du vin: rapidité et réactivité pendant les vendanges, calme et concentration pendant les assemblages, patience et expérience pendant les élevages, technicité et prudence pendant les mises en bouteille ... font toute la diversité de ce métier.

Comment y réussit-on ?

Une bonne maîtrise technique et un sens poussé de l 'écoute restent la base de la réussite dans cette profession. L 'œnologue conseil qui gagne la confiance de ses clients vignerons finit par développer une sorte de relation de "médecin de famille" du chai, mais un médecin qui s 'efforce d 'intervenir préventivement pour toujours maintenir son patient en forme !

Source

www.study.com