

# Les hommes du vin qui ont façonné le Sauternes

Posté le 29 janvier 2017 by La rédaction

*Le Sauternais est une terre qui reste encore souvent secrète aux yeux du plus grand nombre.* Invitation à découvrir en vidéo ces hommes qui ont marqué le vin de Sauternes de leur empreinte ... <http://les-mots-du-vin.fr/2017/01/29/les-oenologues-qui-ont-fait-le-sauternais/>



**Hervé Romat,** Œnologue Consultant international, mais aussi bordelais, intervient à Barsac-Sauternes en conseil depuis plus de 25 ans à Doisy-Vedrine (2<sup>nd</sup> Cru Classé en 1855). Aux « Mots du Vin » qui lui demandaient sa vision de Sauternes, il a raconté les Œnologues et hommes du vin qui ont compté selon lui pour le vin de Sauternes.

**Emile Peynaud,** bien sûr, a eu à toucher au vin de Sauternes. Cependant, il ne s'y est sans doute pas autant impliqué que les œnologues ci-dessous.

**Pierre Sudraud** qui était Directeur du Laboratoire de la « Répression des Fraudes », a fait beaucoup pour le vin de Sauternes, dans l'ombre le plus souvent, n'étant souvent pas connu pour tout ce qu'il a apporté au vin de Sauternes. Il a été accompagné dans son action par sa femme qui était pharmacienne, et avait un laboratoire dans la région de Sauternes.



**Denis Dubourdieu** Grand Chercheur reconnu internationalement et Professeur d'Œnologie, ancien Directeur de l'ISVV, Spécialiste des vins blancs secs, mais pas que, pour avoir été un Consultant renommé dans le monde entier pour de grands vins rouges. Denis Dubourdieu ayant hérité de la propriété familiale Château Doisy-Daëne, il s'est aussi largement occupé des vins de Sauternes, avec notamment la création de l'Extravagant de Doisy-Daëne qui est un vin unique, et pour avoir été consultant pour le château d'Yquem.



**Bernard Donèche,** ancien Doyen de la Faculté d'Œnologie Université Bordeaux Segalen de 2005 à 2011, spécialisé en biochimie, s'intéressant tout particulièrement à la maturation du raisin, et aux interactions de Botrytis cinerea. Il dirigeait la Formation à l'ISVV (Institut des Sciences de la Vigne et du Vin) depuis 2009. Il était une des principales signatures du Traité d'Œnologie.



**Serge Chauvet** Docteur en Œnologie et ingénieur au Laboratoire de la Répression des Fraudes, est à l'origine du développement de cryoextraction (passage du raisin en chambre froide et pressurage à froid). Serge Chauvet a été longtemps le consultant de nombreux Châteaux dont château d'Yquem.



**Guy Guimberteau** Professeur et praticien, il a fait sa carrière au pôle œnologique de la faculté bordelaise (l'actuel Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, l'ISVV), où il était en charge de la formation continue et à l'insertion professionnelle des jeunes diplômés. Il est également à l'origine du Diplôme Universitaire d'Aptitude à la Dégustation (le DUAD). Il est considéré, avec Emile Peynaud et Jacques Blouin notamment, comme un des pionniers de l'Œnologie contemporaine. En ce qui concerne les vins de Sauternes, il a travaillé principalement sur leur clarification et leur filtration.



**Jean-Christophe Barbe** Professeur et Chercheur entre l'ISVV et Bordeaux Sciences Agro, il s'occupe également d'une propriété familiale en Sauternais. Sa thèse de doctorat portait sur le rôle des bactéries acétiques sur la combinaison du dioxyde de soufre dans les moûts et vins issus de raisins botrytisés. Il a travaillé sur les levures et les technologies alternatives au remplacement de la chaptalisation.



**Olivier Castéja**, propriétaire de Doisy-Vedrine (2<sup>nd</sup> Cru Classé en 1855), actuel Président des Crus Classés de Sauternes et Barsac. Toute sa famille depuis des générations a œuvré pour élever ce 2<sup>nd</sup> Cru Classé en 1855 au meilleur, et dépassant même régulièrement de nombreux 1<sup>er</sup> Crus, reconnus par les meilleurs critiques et par les acheteurs internationaux. Un des challenges d'Olivier Castéja et pour lequel il s'investit sans relâche, est d'ouvrir le marché Asiatique,

## Pierre Castéja et les Œnarques

En 1980, Pierre Castéja (Père d'Olivier Castéja de Château Doisy-Védrine) était Président du Conseil des Crus Classés de Sauternes, et dirigeant de la Maison Joanne, qui était une des plus grands opérateurs de Sauternes, au-delà de l'activité sur les Grands Vins rouges. Il avait par ailleurs co-créé une association des « œnarques », passionnés des grands vins au-delà des Sauternes.



**Pierre Dubourdieu** personnalité hors du commun qui a enrichi l'univers des Sauternes. Son fils Denis disait qu'il est l'un des premiers à avoir produit dès 1950 un vin blanc sec à Sauternes. « En le faisant, il a découvert que la dalle calcaire de Barsac était un formidable terroir à blancs secs ». Autodidacte, il ne cessera d'inventer des outils et de repenser son métier. Parlant de l'Extravagant de Doisy-Daëne « Quand on a vendangé ces raisins, début novembre, ils étaient extrêmement concentrés, complètement confits, d'une couleur légèrement mauve, la pellicule digérée par le Botrytis, la pulpe rassemblée autour des pépins. La richesse en sucre était impressionnante; 36° à 40° d'alcool potentiel. Le pressurage dura deux jours ».