

# PHILIPPE CAMBIE:

## « MON APPROCHE »

Mon amour du vin et de ma région est un héritage familial. Mon père, sans être grand connaisseur, était un amateur qui aimait particulièrement les vins de la Vallée du Rhône. Je pense que j'ai hérité de lui ma passion du grenache. Le côté hédonique de ma personne, c'est au travers des repas familiaux accompagnés de Gigondas et Châteauneuf du Pape que je l'ai acquis.



C'est ce milieu familial qui a guidé mon choix d'études et de carrière. J'ai donc fait mes études en 1986 à la faculté d'œnologie de Montpellier, après un cursus dédié à l'agro-alimentaire (ENSIAA).

Je pense que ce métier a beaucoup évolué ces vingt dernières années. La Faculté était à l'époque beaucoup plus axée sur le côté analytique des vins, et plutôt sur des bases industrielles. Je pense que comme toutes formations, les acquis de l'enseignement sont une véritable base, une assise pour l'environnement futur.

Comme tout métier, le nôtre évolue et j'ai toujours l'impression d'apprendre de nouvelles choses, pas nécessairement des évolutions de la science, mais aussi à propos de notre histoire et de toute la culture que nous apporte le vin.

### A l'écoute des gens et de la nature

Je suis passé d'une vision de l'œnologie très dogmatique et scientifique, pleine de certitudes à un mode de fonctionnement plus consensuel, beaucoup plus à l'écoute des gens et de la nature.

J'essaie d'associer les évolutions de la recherche, les nouveaux savoirs au passé cul-

turel des terroirs, à l'expérience qu'avaient les anciens en vinification.

Nous avons assisté ces dernières années à de nettes améliorations, comme la compréhension de la maîtrise thermique, des élevages, des fermentations, des altérations et même de la composition des vins.

Et il reste de vastes champs d'évolution et de prospection !

Ces éléments me servent tous les jours à élaborer les vins, ils me servent à optimiser la qualité de chaque vin produit.

Il est important de s'appuyer sur des bases solides de connaissance, je suis plus axé sur la médecine préventive que sur la curative. Ma philosophie et mon mode de fonctionnement vont ensemble. Tout passe par énormément d'échanges entre les vignerons et moi : quels sont leur envies, leurs espoirs, leurs buts, leurs moyens...

Nous étudions ensemble le potentiel de leur terroir (dans le cas où les gens ne le maîtriseraient pas à 100%) et les moyens mis à leur disposition.

Mon mode de fonctionnement change du tout au tout en fonction des vignerons bien sûr.

Je pense que mon métier est un métier

d'écoute et d'échange pour accompagner les vignerons dans leur démarche de révélation de leur terroir. Tout démarre à la vigne. Sans grands raisins, les plus sains possibles, rien n'est possible ! C'est pour cela que j'ai un gros faible pour l'agriculture biologique et qu'une grosse majorité des domaines avec lesquels je travaille vont dans cette direction.

### Sans de beaux raisins ...

Je pense aussi que les œnologues et l'œnologie se sont rapprochés de la viticulture ces dernières années.

C'est un fait marquant, et très important, la plus belle évolution en œnologie est la meilleure maîtrise sanitaire du produit de base, c'est à dire le raisin. Rien ne peut aboutir sans de beaux raisins, sans fruits sains.

Là où l'on a vu le plus d'évolution, c'est dans la maîtrise viti-vinicole, la connaissance des sols, ainsi que dans les nouveaux matériels de travail du sol qui respectent de plus en plus ses horizons.

L'évolution du matériel destiné à la viticulture ces dernières années est phénoménale et apporte beaucoup de possibilités nouvelles, et surtout facilite l'évolution vers la culture biologique.



On peut considérer aussi qu'on maîtrise de mieux en mieux les maturités des raisins, en couplant le côté technicien (analytique) au côté sensitif, comme la dégustation des baies.

Je veux que tous les vins soient l'expression de leur terroir. Et surtout ne se ressemblent en aucun point, leur seule ressemblance serait leur belle qualité.

Je suis un homme de la Méditerranée, je crois fermement à l'identité de nos vins, aux vins du bassin méditerranéen, à leurs terroirs et surtout à leur diversité. Il se peut toutefois que le côté «soutien psychologique» soit important. Dans toute entreprise, pour initialiser des réussites, il faut se sentir soutenu.

Je ne suis pas David Copperfield, on ne peut pas faire de grands vins sans terroir, sans vigneron, sans climat, et surtout sans passion. Le problème est que les œnologues en général pensent tout savoir, tout détenir, mais la culture s'acquiert tout au long non seulement de sa propre vie mais aussi de la vie des générations futures. Le vin n'est pas un aliment, mais une page culturelle de notre civilisation et notre histoire.

Mon travail est simplement de guider et d'accompagner les vignerons sur leur propre chemin.

Je me considère un peu comme un entraîneur de rugby. Ce poste peut être interprété de plusieurs manières. Pour moi, la meilleure solution consiste à faire confiance au potentiel des différents joueurs, de leur permettre de valoriser leurs qualités et de les exprimer au maximum. Un entraîneur ne joue jamais les matchs, seuls les joueurs sont sur le terrain, trop d'œnologues ne semblent pas comprendre cela.

En conclusion, je pense que l'évolution de notre métier est de bien comprendre, ou de bien assimiler les risques à prendre.

De décider en connaissance de cause !

La science est notre meilleure alliée, il faut savoir utiliser les armes qui nous sont nécessaires, sans en abuser.

*Philippe Cambie*

