

## AIDE À LA DÉCISION

# Le conseil et les analyses progressent

**Michel Pilet**

**Laurence Keller et Nicolas Ryser ont uni leurs capacités professionnelles au sein de l'entreprise Cenoconcept.ch Sàrl, active dans le conseil et les analyses œnologiques. C'est une partie importante de l'ensemble des travaux de cave réalisés pour des tiers.**

Ils sont sœur et frère, enfants de vigneron-encaveur, ils ont 48 et 46 ans et leur parcours a suivi dans les grandes lignes la même évolution. Laurence Keller et Nicolas Ryser collaborent aujourd'hui au sein de Cenoconcept.ch Sàrl à Puidoux. Laurence est laborantine et diplômée en œnologie à Changins; Nicolas est sorti viticulteur-œnologue, également de Changins. Ils ont ensuite travaillé chacun de leur côté dans les travaux de

cave auprès d'entreprises, la vinification de domaines et au laboratoire du Service cantonal vaudois de la viticulture.

## Place à la microbiologie

Laurence a aussi donné des cours de dégustation de vins suisses, assuré la vinification auprès d'une coopérative viticole et travaillé au secrétariat de Terravin, label d'excellence des vins vaudois. Elle a encore suivi des cours de microbiologie à l'Institut national de la recherche agronomique (INRA) à Montpellier (F) car selon elle «la microbiologie des vins prend de plus en plus d'importance dans le suivi de la vinification et le conseil afin notamment de mieux étayer les choix comme le passage au bio ou à la biodynamie». Selon la définition de l'Organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), «l'analyse microbiologique des vins et des moûts a pour but de suivre les fermentations alcoolique et/ou malolactique et de déceler les risques d'altérations microbiennes, ce qui permet de dé-

tecter toute anomalie, non seulement dans le produit fini, mais aussi pendant les différentes phases de sa fabrication».

## Analyseur enzymatique

La collaboration entre Laurence et Nicolas débute en 2008 et existe sous sa forme actuelle depuis 2010. Le laboratoire commence par faire des analyses sous-traitées par le canton de Vaud. Puis les activités s'étendent en effectuant toutes les analyses, entre autres pour l'ensemble des vigneron du lac de Bière. 2014 marque une étape majeure avec l'achat d'une machine enzymatique sophistiquée qui permet le suivi des échantillons selon les règles de la microbiologie. C'était la première fois en Suisse qu'un laboratoire s'équipait d'un analyseur enzymatique. Le conseil est une pratique qui est devenue pointue. Laurence et Nicolas précisent: «Cela commence souvent à la vigne avec la visite des parcelles, puis la dégustation des



*Les œnologues Laurence Keller et Nicolas Ryser devant leur analyseur enzymatique.*

M. PILET

moûts, la surveillance des caractéristiques des millésimes, notre capacité d'adaptation aux différentes infrastructures des caves, des vinifications sous bois, la pratique de la veille œnologique en fonction de l'évolution avec pour point de départ la maturité phénologique».

## Contact direct

Au travers de toutes ces étapes, les deux professionnels restent attentifs à l'identité de leurs clients, qu'ils

soient petits ou plus grands producteurs. «Nous effectuons un suivi serré en partenariat avec nos clients. C'est du coaching, une aide à la décision. Les analyses c'est bien, mais il est tout aussi important d'avoir le contact direct avec les producteurs pour leur assurer un service à la carte. Dans cette démarche, nos origines terriennes sont très utiles.»

Le rayon d'activité de Cenoconcept.ch s'étend de Nyon à Bière ainsi que dans le Cha-

blais vaudois. «Plus de 100 caves nous envoient des analyses à exécuter mais nos clients avec un fort suivi sont au nombre d'une septantaine, presque tous des vigneron-encaveurs. Environ 50 cépages sont analysés chez nous», annoncent Laurence et Nicolas qui disposent encore à Puidoux d'un grand local à aménager pour y organiser des cours de dégustation.

## Sulfite et bio

Dans le secteur de la vinification, la demande évolue et l'offre s'adapte. Du vin sans sulfite? «C'est possible mais pas sur tous les cépages et il faut être agréé par l'Organisation internationale de la vigne et du vin. On suit cela de près, un chasselas sans soufre va sortir sur le millésime 2015.» Les vins bio toujours plus nombreux posent-ils problème? A cette question, Laurence et Nicolas répondent: «Il y a davantage de travail, on devient éleveur plus que simple producteur et il faut s'adapter au cas par cas.»