

La sommellerie s'enseigne aussi au pied des vignes



Huit élèves en mention complémentaire sommellerie du lycée Lesdiguières à Grenoble ont pris part aux vendanges en Bourgogne, au Clos Moreau, à Saint-Martin-sous-Montaigu « appellation Mercurey ».

L'occasion s'est présentée cette semaine au Domaine « Clos Moreau », à Saint-Martin-sous-Montaigu, en plein cœur de l'appellation Mercurey, avec

l'accueil de huit élèves en mention complémentaire sommellerie du lycée Lesdiguières à Grenoble, venus avec leur professeur Fabrice Lemasson.

L'idée d'associer les deux entités est née de multiples discussions dans les alpages Isérois entre Fabrice Lemasson, formateur en Mention Complémentaire Sommellerie au lycée hôtelier Lesdiguières à Grenoble et Françoise et Pascal Massenet, viticulteurs bien connus de la Côte Chalonnaise. Avec le soutien de M. Besse, chef d'établissement du lycée hôtelier, et M. Fournas, DDFPT, l'idée est venue d'amener les étudiants au cœur du métier.



Issus de formation Bac pro, Bac techno ou BTS en hôtellerie-restauration, ces quatre filles et autant de garçons, âgés de 18 à 21 ans, découvrent avec beaucoup d'intérêt l'univers des vendanges, tant dans les vignes qu'à la cuverie, en composant l'équipe de 40 vendangeurs qui récoltent les 15 hectares du domaine. Une première semaine de période de formation en entreprise enrichissante qui sera suivie courant février d'une seconde semaine afin de découvrir l'élevage et l'assemblage du vin.

« La source du métier »

« C'est la source, la base de notre métier, explique Lisa, étudiante grenobloise. C'est très enrichissant et beaucoup plus clair pour nous car ça nous apporte une meilleure compréhension du produit. » Constat à l'identique pour Louis qui voit le côté pratique, complémentaire de la théorie enseignée à l'école. « On voit concrètement comment on passe de la grappe de raisin au vin, ça nous permet de mieux connaître le produit. On sera ainsi de meilleurs interlocuteurs entre le vigneron et le client du restaurant, en le guidant au mieux dans son choix. » Un savoir que Pascal Massenet, propriétaire du domaine avec son épouse Françoise et ses fils Étienne et Francis, n'est pas peu fier d'apporter à ces jeunes, en quête de connaissances.