

**ROSÉS DE
PROVENCE**
50 BOUTEILLES
À BOIRE CET ÉTÉ

**LES RHUMS
DE JAMAÏQUE**

Châteauneuf-du-Pape

Le millésime qu'on attendait
Les 2016 sont là : 100 cuvées à mettre en cave

**Le renouveau
du grand vin
de Cahors**

Suze-la-Rousse
L'Université du vin
fête ses 40 ans

SAN FRANCISCO
Les dix meilleures
adresses vin de la ville

CLOS DU MONT-OLIVET
LA CUVÉE DU PAPET
Châteauneuf-du-Pape
2016
MIS EN BOUTEILLE AU DOMAINE

DOMAINE de MARCOUX
VIEILLES VIGNES
2016
CHATEAUNEUF-DU-PAPE
APPELLATION CHATEAUNEUF-DU-PAPE
Mis en bouteille au Domaine
SCEA ARMENIER - VIGNERON À CHATEAUNEUF-DU-PAPE - FRANCE



bouger les lignes de cette école pour assurer sa pérennité face à la concurrence.

L'ouverture précoce à la Chine

Lors de la création de l'Université du vin, le 18 août 1978, c'est Renée Payan qui porte les statuts de l'établissement à la sous-préfecture de Nyons. Issue d'une famille de vignerons drômois et passionnée par le vin, la jeune femme, alors étudiante en DESS d'aménagement rural, participe activement au lancement de l'université avec Jacques Mesnier, alors président du syndicat viticole des Hautes Côtes du Rhône, dont elle est la stagiaire. « *La création de ce projet était à l'époque assez extraordinaire, se souvient-elle. Il a fallu le soutien des vignerons de la région et du Conseil départemental. Certains se sont moqués de nous, et pourtant...* » Il faut se souvenir qu'à la fin des années 70, l'apprentissage de la dégustation est réservé aux lycées agricoles et non aux établissements techniques pour étudiants. Et aucune formation n'est accessible au grand public et aux professionnels, qu'ils soient déjà engagés dans l'univers du vin ou non. C'est pourtant à eux que l'université de Suze-la-Rousse s'adresse.

« *Pour moi, la réussite de l'université est d'avoir fait entrer des professeurs universitaires à Suze. Le Master Droit de la vigne et du vin, par exemple, a été un gros challenge, car il y avait beaucoup de sceptiques dans ce milieu très académique* », raconte Renée Payan. Mais c'est dans les années 90 que la directrice générale prend le virage de l'international. « *La Chine, c'est nous !* », insiste-t-elle. Avec ses équipes, elle part plusieurs fois dans l'Empire du Milieu pour faire découvrir les formations de l'université, signer des conventions avec les plus grands établissements chinois et vendre le savoir-faire français. « *Les industriels chinois ont vite compris l'intérêt de l'école et sont venus nous chercher pour les aider à initier un maximum de consommateurs locaux au vin* », précise Renée Payan. Du coup, le château de Suze-la-Rousse accueille chaque année plusieurs dizaines d'étudiants chinois, que ce soit en sommellerie, en analyse sensorielle ou en marketing.

Un palais qui porte son âge

Il faut dire que le village de Suze-la-Rousse n'était pas destiné à devenir une capitale internationale de l'enseignement du vin. Perché au milieu d'un océan de vignes, l'imposant château médiéval semble tout droit sorti d'un conte de Perrault. Dès le XIII^e siècle, la forteresse abrite les princes d'Orange, puis, devenue propriété de la famille de la Baume et convertie au style Renaissance en vogue, elle reçoit le jeune roi Charles IX et sa mère Catherine de Médicis lors de leur tour de France en 1564.

Quatre siècles plus tard, le château, classé Monument historique, est acheté aux enchères par le Conseil général de la Drôme. Il faudra attendre encore quinze ans pour que, à l'initiative de Jacques Mesnier et Henri Michel, maire de Suze, soit créée l'Université du vin.

Ils sont passés par l'université de Suze-la-Rousse

HARRY GOZLAN, 54 ans, vigneron

UNE RECONVERSION RÉUSSIE

Harry Gozlan a changé de vie. Ingénieur de formation, ce Français a longtemps travaillé entre Paris, Londres, Bruxelles et New York grâce à sa société d'informatique pour les marchés financiers. Jusqu'au jour où, à 52 ans, il décide de changer de vie. Le déclic se fait dans le Var où il rencontre un vigneron qui souhaite vendre sa propriété. « *Le domaine était bien entretenu, avec un joli terroir, mais le vin était vendu en vrac* », se souvient-il. Avant de reprendre la propriété, il obtient en 2016 le certificat de viticulture de Suze-la-Rousse. « *Les intervenants étaient pointus et les cours adaptés aux personnes en reconversion* », souligne-t-il.



JESSICA OUELLET

27 ans, chef sommelière

DU CANADA À L'ALSACE

Après une formation dans le vin à Montréal, cette jeune Canadienne perfectionne ses connaissances en œnologie grâce à une bourse attribuée par Relais & Châteaux. Elle intègre l'Université du vin en 2015. « *Au Canada, Suze-la-Rousse est peu connue, mais elle a très bonne réputation* », constate-t-elle. Aujourd'hui chef sommelière

au Relais & Châteaux La Cheneaudière en Alsace, elle tient aussi un blog sur le vin (Le Cellier de Jess) et écrit à l'occasion pour des magazines canadiens. « *Pas question de retourner au Canada pour le moment !* », précise Jessica Ouellet, qui a rencontré l'amour avec un vigneron d'Obernai.

MICHEL REMUZAT, 55 ans, brasseur

BRASSEUR ET ENSEIGNANT

Après des années dans le Nord en tant qu'ingénieur dans l'agroalimentaire, Michel Remuzat retourne à ses origines drômoises. Un changement qui le conduit, en 2012, à intégrer le Diplôme d'université Analyse sensorielle et dégustation de Suze-la-Rousse. Il vient vivre à Die avec sa famille et s'installe, en parallèle de ses études, comme brasseur professionnel. « *J'ai lancé ma brasserie, la Diwaz, avec un réseau de vente très sélectif et créé un brassin original pour le restaurant trois étoiles d'Anne-Sophie Pic à Valence* ». Aujourd'hui, il enseigne à l'Université du vin les caractéristiques organoleptiques de la bière.

