

Julien Ducruet: du pays de Giono à la cave de CHANGINS

Professeur en œnologie, technologie de cave et distillation à CHANGINS | Haute école de viticulture et œnologie, Julien Ducruet est enfant de Provence. Lorsqu'il évoque le pays viticole où il a grandi, à Pierrevert près de Manosque, ses yeux brillent: «Aux vendanges, je piquais du raisin dans les bennes en rentrant de l'école.» Depuis tout petit, son esprit le porte vers la mécanique, la science et les métiers d'ingénieur.

En France

Après un bac en biologie au lycée de Manosque, il étudie les sciences avec une spécialisation en chimie organique et bio-organique à l'Université à Aix-en-Provence, puis à Marseille. Lassé de l'odeur des produits toxiques de la chimie organique, il s'intéresse à mettre son savoir scientifique au service du vin. Son DEA (master) l'entraîne à Bordeaux chez Yves Glories et Aline Lonvaud, séduits par sa double formation de biologiste-chimiste. Son travail sur la fermentation malolactique en barrique le conforte dans ses choix: produire du vin et faire de la recherche liée à cette production.

Son service militaire accompli dans la marine, il revient à Bordeaux pour sa thèse de doctorat, étudiant les mécanismes de libération de la couleur dans le vin, liés aux enzymes naturelles ou ajoutées lors de la macération. «Boire son propre vin: c'est une expérience enthousiasmante! Etre au labo du matin au soir et un peu à la cave est devenu une passion.» En 2000, Lamothe Abiet l'engage comme directeur de R&D pour développer une nouvelle gamme de produits œnologiques. Des raisons familiales le poussent à rejoindre sa Provence natale. Il se voit confier l'installation de la Cave du Château Volterra à Ramatuelle, où il «essuie les plâtres» des premières vinifications du domaine. Ensuite, la cave coopérative d'Aleria, en Corse, le charge de vinifier tous ses rosés, soit 45 % de la production. «C'était un travail complètement différent et très intéressant, où il faut prendre des décisions rapides en concertation avec d'autres œnologues.»

En Suisse

Fin 2003, Julien Ducruet décroche un poste à l'Ecole d'ingénieurs de Changins. La HES alors débutante veut notamment initier ses étudiants à la recherche et développer ses relations internationales. En bon Méridional, ses débuts en décembre lui reviennent: «Trois semaines de stratus! C'était traumatisant...»



Julien Ducruet (photo Carole Parodi, Agroscope).

En pleine mutation, l'école lui demande de décrocher des projets et d'en assurer le suivi, en plus de l'enseignement dans la HES et l'Ecole spécialisée. Aujourd'hui recentré sur la HES, il enseigne la technologie de cave, du fonctionnement et de l'utilisation des machines à la conception de cave, donne des cours d'œnologie axés sur l'utilisation des enzymes et dirige des projets dans ces domaines. La Régie fédérale des alcools le mandate aussi pour dynamiser la recherche appliquée et la formation autour des boissons distillées, et parfois à l'étranger pour entraîner et former des panels experts en boissons distillées.

«C'est étonnant tout ce que je suis amené à faire pour l'école: de l'enseignement, de la recherche, des prestations de service, des mandats externes, tels que la gestion de l'oxygène en bouteille ou le développement des bags-in-box. Je veille juste à ce que les compétences développées et les acquis soient réinjectés dans mon enseignement. Comme les projets ne sont jamais les mêmes et que les étudiants changent, c'est toujours inédit!»

Pour le reste, la montagne, le ski, la randonnée dans «tout le Jura comme centre de loisirs» et la vie de famille, avec ses enfants de 10 et 13 ans, comblent son existence déjà bien remplie.

Eliane Rohrer, *Revue suisse de Viticulture, Arboriculture, Horticulture*