

FACE À FACE

Hongrie et Croatie, deux visions du vignoble

AVIZE L'une est hongroise, l'autre croate. Ces deux étudiants étrangers, en stage à Avize viti campus ce mois-ci, nous livrent leurs impressions sur la viticulture champenoise et les différences avec leurs vignobles respectifs.

Agnes Monostori

Qu'attendiez-vous de votre séjour à Avize viti campus ?
Apprendre le plus de choses possibles sur la viticulture et l'œnologie : les réglementations, les différentes pratiques et bien sûr la philosophie des vigneron et son évolution.

L'enseignement est-il différent en Hongrie ?
Je ne suis ici qu'en stage mais je trouve que le lycée offre un meilleur enseignement pratique que dans mon université. Le CFPPA propose beaucoup de formations. En Hongrie, il n'y en a pas autant dans le domaine de la viticulture, de l'œnologie et du commerce.

Et en matière de viticulture, quelles différences avez-vous pu observer ?

Le système ici en France est mieux élaboré, réglé et organisé au regard des appellations, le contrôle est constant et on peut recevoir de l'aide et des conseils des unions et des syndicats. La viticulture est bien organisée. Dans les vignes, les rangs sont beaucoup plus proches les uns des autres alors qu'en Hongrie, il y a deux à trois mètres d'écart, parce que dans les années 60-70-80, quand la Hongrie faisait partie de l'URSS, on a installé des rangs pour que les tracteurs puissent passer, alors qu'ici, on a construit des tracteurs adaptés aux rangs existants.

Votre séjour a-t-il changé votre vision du métier ?
Oui, un peu mais j'aimais déjà ce métier et chaque jour me conforte dans l'idée que c'est ce que je veux faire. En voyant comment les vigneron travaillent ici, j'ai réalisé ce que je savais déjà, que la Hongrie est en train de « se réveiller » après des années de socialisme, où l'on a produit des vins de quantité mais pas de qualité pour le marché soviétique.

Maintenant les vigneron et les consommateurs sont sur la bonne route, vers des vins de qualité, avec une curiosité de plus en plus grande pour les vins Hongrois.

Qu'avez-vous préféré dans notre région ?
Les traditions sont vraiment différentes et j'aime bien les deux pays. Par exemple chez moi,

on utilise beaucoup de cépages dans toutes les régions et cette diversité est vraiment intéressante. En France, on a juste quelques cépages mais c'est aussi intéressant de voir comment on peut produire des vins différents à partir du même cépage.

Jakov Indić

Quel était le but de votre séjour à Avize viti campus ?
Mon objectif était d'apprendre un maximum de choses sur la production du vin et son industrie. Et bien sûr aussi sur la région et la façon dont vous produisez le champagne.

L'enseignement est-il différent en Croatie ?
Il y a énormément de différences entre mes études en Croatie et ce que j'étudie ici en France. Nous avons également beaucoup de pratique dans nos vignes et dans nos caves. Ma formation en Croatie compte 3 ans d'études, suivis de deux années supplémentaires dans de grosses villes comme Zagreb, la capitale, ou Osijek, la plus grande ville de notre région viticole, Slavonia.

Et en matière de viticulture, quelles différences vous ont frappées ?
La différence selon moi c'est qu'ici, vous avez une meilleure mécanisation qu'en Croatie. Là-bas, nous n'avons pas de lois qui nous interdisent certaines opérations dans les vignes, donc en général, on peut faire ce que l'on veut, évidemment, tant que l'on est satisfait de la qualité finale du vin. Et puis il y a aussi des différences dans les façons d'élever le vin mais évidemment, cela dépend des régions viticoles. Au final, je trouve que l'organisation est meilleure qu'en Croatie dans tous les domaines.

Votre séjour a-t-il changé votre façon de voir les choses ?
Oui, le temps que j'ai passé ici a changé ma vision sur la profession. Maintenant, je sais comment les choses doivent fonctionner, à quoi cela doit ressembler. Comme je le disais, l'organisation professionnelle doit être améliorée en Croatie.

Qu'avez-vous préféré dans notre région ?
Ce qui est bien en Croatie, en matière de viticulture, c'est que nous plantons beaucoup plus de variétés que vous, ce qui est très instructif car on peut apprendre de chacune d'elles. Mais ici en France, vous avez la tradition, une



REPÈRES

- **Jakov Indić** est né à Zagreb en Croatie.
- **Il étudie à l'école polytechnique** de Požega en viticulture, œnologie et pomologie. Il a fait son stage à l'Union champagne où il a « beaucoup appris ».
- **Son projet professionnel ?** Après ses études, il souhaite vivre et travailler en Croatie. Mais, à défaut, il n'exclut pas la possibilité de travailler à l'étranger.

REPÈRES

- **Agnes Monostori** est Hongroise. Elle est née à Budapest.
- **Elle est étudiante en licence** Ingénieur de viticulture et œnologie à l'Université Szent István à Budapest. Elle a fait son stage au champagne Paul Launois au Mesnil-sur-Oger.
- **Son projet professionnel ?** Après ses études, qui se termineront en janvier, elle voudrait voyager et faire les vendanges en Nouvelle-Zélande ou en Italie. Elle aimerait ensuite trouver un emploi en Champagne, idéalement dans une entreprise familiale.