

Résumé conférence

Qu'est-ce qui peut inciter une jeune femme à devenir oenologue, profession longtemps vue comme strictement masculine ? C'est la première question que traitera la conférence. On examinera ensuite les étapes de la formation d'oenologue et celles qui s'enchaînent lorsque le moût se transforme en vin. Produire un bon vin révèle-t-il un talent artistique au même titre que celui du cuisinier ou du peintre ? Quelle est la part de la chance et celle du savoir ? La conférence abordera aussi des sujets tels que comment développer le goût pour le vin, notamment chez les jeunes qui, parfois, préfèrent les cocktails à base d'alcools forts, le rôle de l'étiquette, le type de bouchon, le vieillissement des crûs et bien d'autres aspects liés à l'art de conserver et déguster du vin.

Biographie

Issue d'une famille de vigneron(ne)s neuchâtelois(e)s, Madeleine Ruedin obtient tout d'abord un diplôme de socio-éducatrice à Neuchâtel mais effectue ensuite un stage de caviste à l'École de Changins où elle obtient son diplôme en oenologie en 2000. Elle complète sa formation professionnelle en Afrique du Sud puis dans une entreprise du Chablais vaudois. En 2007, Madeleine fonde sa propre entreprise à Salavaux et met ses connaissances et son expertise au service de plusieurs vigneron(ne)s du Vully. Elle produit aussi ses propres vins avec des raisins cultivés par ces vigneron(ne)s.

