

tous publics

Au cœur de la cité éduenne, il est un cellier où le spectacle est permanent et fait l'unanimité de tous les publics. Des grands classiques aux vedettes du jour, de nombreuses stars sont présentes et chacun peut à loisir passer près d'elles un agréable moment. Il ne s'agit pas cependant du Cellier du Chapitre, mais de celui de Jean-Patrice Laly, œnologue et négociant-éleveur autunois.

Joseph Laly, qui lui ajouta le commerce des vins.

Vint, après, Paul Laly, père de Jean-Patrice, qui reprit la partie commerciale et s'installa à Autun en 1947. Jean-Patrice était âgé, à l'époque, d'un an.

Œnologue : du palais à la cave

En 1955, l'État crée un diplôme national d'œnologie

afin de contrôler la production viticole et de former des professionnels capables de conseiller les vignerons, d'assurer la qualité des vins, de classer les appellations, de détecter les fraudes, mais surtout de sélectionner les cépages et leur état sanitaire.

Pour cela, de grandes écoles universitaires forment des jeunes, à Bordeaux, Dijon, Montpellier, et plus récemment Toulouse et Reims.

La formation d'œnologue n'est pas aisée. Car si n'importe qui peut acquérir des connaissances dans le domaine du vin pour en déterminer l'origine, la composition..., il faut un sens personnel et un certain don au départ pour reconnaître le vin à la simple dégustation, tant les crus sont variés. La sensibilité du palais compte énormément. Et il faut beaucoup d'entraînement. Mais attention, goûter ne veut pas dire boire !

trefois, vers 1947, les principaux clients venaient du monde rural et on consommait essentiellement du vin ordinaire à 9,5°. Le dépeuplement des campagnes et l'alcootest ont contribué à la baisse des ventes, mais, et c'est une bonne chose, au développement de la gamme des vins plus fins et de meilleure qualité.

Bien que la méthode de travail du vin ait évolué avec les techniques nouvelles, les bases sont les mê-

Le vin des marchands de bière

Pour l'avenir, il semblerait que la vente de vin ordinaire en vrac deviendra de plus en plus industrielle et sera assurée par des brasseurs. Il restera heureusement encore des gens comme Jean-Patrice Laly, pour nous faire découvrir et apprécier les vins de qualité, et bien sûr les bons Bourgognes !