

# « GOÛTER DES VINS EST UN EXERCICE D'HUMILITÉ »

Katia Belloy

## *Simonne Wellekens est Wine Lady of the Year*

Ce ne fut pourtant pas le cas. D'ailleurs, chez ses parents à la maison, on buvait rarement du vin. « Ce n'est qu'après mon mariage que je me suis intéressée au vin », commence par nous dire Simonne Wellekens. « Par hasard, lors d'une fête de l'athénée où j'avais fait mes humanités, le directeur m'a demandé si j'étais intéressée par un cours pour les amateurs de vin. Pourquoi pas, me suis-je dit. Et je n'étais pas la seule. À l'époque, nous étions carrément 75 à suivre le cours. Je me suis fait de bons amis dans ce petit club d'œnologie, et en 1982 nous nous sommes affiliés à la Guilde flamande du vin. C'est ainsi que, par un heureux concours de circonstances, mon histoire d'amour avec le vin s'est poursuivie et est même devenue un hobby très prenant, puis une activité professionnelle. »

**Assez vite, on vous a demandé de siéger au conseil d'administration de la Guilde flamande du vin.**

« Je suis quelqu'un qui aime prendre part aux décisions. Je suis effectivement devenue secrétaire de la Commanderie de Bellebeek-Denderleeuw. À l'époque, aucune

*L'élection de Simonne Wellekens au titre de Wine Lady of the Year 2019 est un peu comme une récompense venue couronner les accomplissements de toute une vie. Voilà des années en effet qu'elle est incontournable dans le monde du vin : comme enseignante, journaliste, rédactrice de plusieurs ouvrages et présidente d'une des 42 commanderies de la Guilde flamande du vin. Un collègue l'a exprimé ainsi : « Il devait y avoir du vin plutôt que de l'eau dans les fonts baptismaux le jour de son baptême. »*

femme n'avait encore siégé dans l'organisation. En attendant, je suis active dans la commanderie depuis plus de 35 ans et j'en suis même la présidente depuis quelques années. »

**Après une formation intensive au COOVI (l'actuel CERIA à Anderlecht), vous êtes devenue professeur d'œnologie. Comment avez-vous atterri dans le journalisme ?**

« Une fois de plus par hasard. Par un étudiant qui avait des contacts au *Standaard*. Le journal envisageait de publier une rubrique consacrée au vin. Mon élève a cité mon nom, et ma carrière journalistique a démarré comme ça. Une carte de visite qui ouvre les portes. »

**Une journaliste doit pouvoir écrire des articles clairs et précis sur le vin, tout comme une enseignante doit pouvoir transmettre ses**

*« Partout, on trouve des vins passionnants dans les différentes catégories de prix »*

**connaissances avec clarté et précision à ses élèves. Une combinaison idéale, donc.**

« Effectivement, mais ce n'était pas facile. J'ai d'ailleurs parfois douté de la clarté de mes explications. Un étudiant, ex-général de l'armée, m'a déclaré après son premier examen : « Ne m'en veuillez pas, mais je ne viendrai plus, car je n'ai absolument aucun talent pour goûter le vin. Je ne le comprends pas. » J'ai pris la remarque à titre personnel, je me suis dit que, dans mes cours, mes explications et mon approche n'étaient pas assez claires. Jusqu'à ce que des personnes ayant une formation en psychologie m'expliquent que cette réaction était normale de la part de quelqu'un qui avait occupé une telle fonction dans l'armée. Ces gens sont entraînés à suivre des instructions objectives et arriver ainsi étape par étape à un résultat. La dégustation de vin est en revanche quelque chose de très subjectif. »

**Donc, tout le monde n'est pas capable d'apprendre à goûter du vin ?**

« Manifestement non, et peu à peu je m'en suis bien rendu compte. Vous n'avez pas de consignes purement objectives. Au début, c'est difficile pour tout le monde, mais au bout d'un an vous observez déjà de sérieux progrès chez les gens qui ont ça en eux. Ils osent en dire un peu plus sur les vins et, au bout de deux ans de dégustation, ils se sentent tout à fait à l'aise. La dégustation est en fait un exercice d'humilité, où il faut oser échouer. Pour trouver le bon vin dans une dégustation à l'aveugle, il faut aussi avoir un peu de chance. Surtout si vous prenez en considération



*« La dégustation de vin est quelque chose de très subjectif »*

tous les pays et toutes les régions viticoles. Il faut déjà être solidement spécialisé dans une région donnée pour trouver le bon vin et le millésime correct dans une dégustation à l'aveugle sur cette région spécifique-là. L'offre est tellement vaste ! Je trouve justement passionnant de connaître quelque chose sur tous les vins. Partout, on trouve des vins passionnants dans les différentes catégories de prix. »

**Certains prix élevés se justifient-ils ?**

« La qualité se paie. C'est comme ça dans tous les secteurs. J'ai souvent discuté de ce sujet avec les étudiants. Il faut regarder les efforts qu'il a fallu pour produire un vin. Dans les dégustations, le meilleur vin est souvent le plus cher. »

**Quelles sont les qualités d'un bon dégustateur de vin ?**

« Il faut comprendre le vin. Il faut savoir que le vin est fait d'une multitude d'éléments qui doivent être en équilibre pour que la qualité soit au rendez-vous. »

**Avez-vous une région préférée ?**

« En fait non. Je peux aussi bien apprécier un vin chilien qu'un vin autrichien ou français. Blanc comme rouge, même si je bois davantage de rouge. Il se prête à des occasions plus variées. »

**Pour vous, le vin est à la fois un hobby et un travail. Auriez-vous tenu si le vin n'avait pas été votre hobby ?**

« Je vais retourner la question. Si le vin n'avait été qu'un hobby, ç'aurait été très difficile pour moi. Je dois avoir un but. C'est comme ça pour tout ce que je fais. Je n'ai pas voulu me lancer dans le commerce du vin, mais je voulais vivre l'expérience du vin avec des gens. Et j'ai pu le faire en étant professeur et journaliste. Il y a déjà beaucoup trop de cavistes en Belgique. Un jour, ça va péter. Par ailleurs, je ne suis pas assez assertive pour vendre du vin. En puis, il faut se spécialiser, alors que moi je veux tout découvrir. »

**Vous intéressez-vous aussi à d'autres boissons ?**

« J'aime boire un bon verre de bière et je déguste aussi des sakés et des spiritueux. »

**La connaissance du vin se transmet-elle dans la famille ?**

« Heureusement oui, mon mari aime lui aussi boire du vin et mes enfants comme mes petits-enfants sont de fervents dégustateurs de vin. Tant mieux, car il y a encore toute une cave à boire et nous ne résistons pas au plaisir de continuer à acheter régulièrement de nouveaux vins. »

**BIO**

**SIMONNE WELLEKENS, JOURNALISTE EXPERTE EN VIN**

Simonne Wellekens est une figure emblématique dans son domaine. Formation technique, formation en chimie clinique, formation COOVI en distillation de liqueurs et œnologie : chez elle, tout cela va de pair avec une palette de goûts raffinée et très sûre. En plus, elle donne des cours sur les vins et les cépages, elle est journaliste experte en vin au *Standaard* et elle était un visage familier de l'émission *Smaak* sur la chaîne Vitaya. Elle est rédactrice en chef de *Ken Wijn Magazine*, le magazine de la Guilde flamande du vin. Elle est aussi très connue pour son guide des vins des supermarchés *1001 Supermarktwijnen*, dont elle a sorti quatre éditions.

En 2003, elle a décroché l'Advanced Certificate du Wines and Spirits Education Trust de Londres et elle a été élue Ambassador of the Year 2003 New World Wines. En Flandre, elle est une personnalité bien connue de la Guilde flamande du vin, dont elle a été la secrétaire nationale pendant 16 ans. Elle siège aussi au conseil d'administration de la Commanderie Cuvée en tant que maître ès vin à titre honorifique et elle est présidente de la Commanderie Bellebeek. Elle est également cofondatrice de la Commanderie de Bordeaux Vlaanderen.

**WINE LADY OF THE YEAR, LE POURQUOI DU COMMENT**

La Wine Lady of the Year est élue par les votes par l'internet, à l'initiative de Foodprint, Meyhui et Winterhalter. Une élection à part, pour souligner l'importance des femmes dans le monde du vin, trop souvent occultée par l'ombre des hommes.

[www.sommelieroftheyear.be/Vote/WineLadyOfTheYear](http://www.sommelieroftheyear.be/Vote/WineLadyOfTheYear)

MEYHUI  
home & table decoration

foodprint

winterhalter

