

Nécrologie



Jean-Claude Sapis, marié à Simone Domercq et père de David, Officier de Réserve, recteur honoraire des Œnologues de France, se présente ainsi aux entretiens des Archorales-INRA en 2002 :

« Je suis retraité de l'INRA depuis le 1er janvier 2001. Ma carrière à l'Institut a commencé le 1er novembre 1964 et s'est déroulée dans cet organisme pendant près de 38 ans, dans le cadre scientifique. Je suis né à Bordeaux, le 19 décembre 1937. Mes parents étaient respectivement enseignant et officier. Mon frère, qui, comme moi, se trouve à la retraite, a fait toute sa carrière dans l'Education Nationale. Ingénieur agronome entré en 1958 à l'Ecole Nationale d'Agriculture de Grignon, j'ai complété ma formation au cours des années postérieures en suivant l'enseignement de l'Université de Bordeaux et en préparant une thèse de doctorat que j'ai soutenue en 1967.

Jean-Claude SAPIS

Jean-Claude Sapis : ce 6 janvier 2021, tu nous quittes à l'âge de 83 ans. Mes premières condoléances vont à ton épouse Simone et à ta famille.

Tu étais un **Professeur d'Œnologie** particulièrement apprécié à Montpellier SupAgro, et un chercheur reconnu à l'INRA notamment dans le domaine des **arômes du vin**, à Bordeaux puis à Montpellier. Avec tous tes collègues et amis de l'IHEV de Montpellier, et aussi ceux de l'ISVV de Bordeaux, je tiens à te rendre cet amical hommage en souvenir de ta carrière et de nos relations personnelles.

Jean-Claude, la dernière fois que nous nous sommes rencontrés il y a quelques années, tu m'avais dit : « *J'ai un dur combat à mener* ! ». Je réalise la nature de ce **long combat** contre la maladie qui a fini par t'emporter, mais pas à te vaincre. Je rends hommage à ton courage, et à cette occasion, je renouvelle notre amitié à d'autres Professeurs d'Œnologie de Montpellier disparus pour lesquels nous avons toujours eu beaucoup de sympathie, Christian Olivieri et Claude Flanzy, que nous retrouvons sur la photo ci-après lors d'une amicale cérémonie.



Curriculum vitae sommaire :

Détachement de l'INRA à l'Institut d'Œnologie de l'Université de Bordeaux :

– 1^{er} novembre 1964 : Assistant de recherches.

– 1^{er} juin 1969 : Chargé de recherches.

Centre de recherches INRA de Montpellier

– 1^{er} septembre 1979 : Affectation à la station INRA de Technologie végétale :

– 1^{er} janvier 1983 : Maître de recherches.

– 1^{er} septembre 1993 : Directeur des études à l'unité de formation et de recherche Technologie-Œnologie de l'Ecole Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier (ENSA-M).

– 1^{er} septembre 1998 – 1^{er} janvier 2001 : Professeur d'Œnologie à l'ENSA-M.

Avant de retracer quelques traits marquants de ta carrière au milieu de nous tous, je tiens à témoigner de ton intervention déterminante lors de la constitution des Unités Mixtes de Recherche sur notre campus en 2000. Lors d'une réunion des personnels concernés par la recherche et l'enseignement sur le vin et la vigne, tu as fait partie de celles et ceux qui ont plaidé pour le regroupement préférentiel autour du modèle d'étude, la vigne ou le vin, plutôt qu'un éclatement selon les diverses disciplines. Lors des discussions tu as fait publiquement appel à la **Viticulture** pour s'associer à l'**Œnologie** dans l'hypothèse de la création d'une UMR aux dimensions particulièrement grandes. Cette idée n'a pas été retenue au niveau des UMR, mais elle a été un élément de construction des futurs IHEV et Pôle Vigne Vin. En revanche, ce qui a été retenu est la création de l'UMR 'Sciences Pour l'Œnologie' dans laquelle, à ta propre demande que j'ai aussitôt fait mienne, il y aurait une équipe 'vigne – raisin'. Nous avons toujours eu la même conception de l'organisation du travail scientifique qui privilégie le réalisme et l'efficacité liée à la synergie des rapprochements entre partenaires complémentaires, plutôt qu'une approche disciplinaire technocratique qui gomme les spécificités biologiques et les relations humaines.

Tu as été un **enseignant apprécié** de tous nos étudiants, par la rigueur de tes cours, leur équilibre entre théorie et pratique, et aussi par ton sens du contact avec nos jeunes. Je ne résiste pas à témoigner d'une anecdote survenue lors d'une dégustation de vins de Syrah à la cave de Tain l'Hermitage, au cours de laquelle une étudiante n'arrivait pas à identifier un arôme de violette pourtant particulièrement perceptible. Après de vaines tentatives pour éduquer notre jeune apprentie, tu lui as finalement posé la question : « Mais au fait, avez-vous déjà senti de la violette dans votre vie ? ». La réponse fut à l'évidence négative, et le conseil formulé d'une voix douce, bien adapté : « Mademoiselle, commencez donc par vous faire offrir des violettes ! ».

En tant que **chercheur**, tu fais partie des spécialistes reconnus au plan international des **arômes** des vins. Tu t'es fait connaître à l'Institut d'Œnologie de Bordeaux, et a développé cette science à l'Institut des Produits de la Vigne-IPV à Montpellier dirigé par Claude Flanzy. Tes publications en la matière font toujours référence. Mais pour revenir sur l'anecdote de l'arôme de violette de la Syrah, tu savais aussi bien en parler au niveau de sa perception sensorielle qu'à celui de son identification biochimique, la β -ionone. Quelques détails sur ton approche scientifique tirés d'Archoral-INRA ne sont pas inutiles.

À **Bordeaux**, sous l'autorité du Professeur Jean Ribéreau-Gayon relayé par son fils Pascal, tes thèmes de recherche ont été multiples tout au long des 16 années passées à l'Institut d'Œnologie. Ils ont tourné autour de l'étude de certains éléments de la qualité des vins et de l'incidence des phénomènes d'oxydation, considérés comme des altérations, sur cette qualité : arômes des vins et fermentation

alcoolique, polyphénols et oxydation des vins blancs, dioxyde de soufre et protection des vins contre l'oxygène, qualité des raisins et stabilité des vins vis-à-vis de l'oxydation. Selon chaque thématique et les possibilités expérimentales variables selon les millésimes, ces recherches de laboratoire pouvaient, dans certains cas, faire l'objet d'expérimentations parallèles à la cave expérimentale dont tu t'occupais. Ces liaisons entre théorie et pratique t'ont toujours plu ! À **Montpellier**, à l'IPV, tu as conservé cette pluralité de centres d'intérêt. À ton arrivée, compte tenu des contacts déjà engagés entre le laboratoire INRA, dirigé à l'époque par Robert Cordonnier, et l'Université, tu as repris le thème de l'oxydation des jus de raisin et des vins, mais en l'abordant cette fois par le côté biochimie, par l'étude de certaines enzymes d'oxydation naturellement présentes dans le raisin. Par la suite, compte tenu des modifications de structure à l'IPV, tu es revenu vers le volet 'biochimie des arômes et qualité des vins'.

Lors de ton étape bordelaise, tu as été membre fondateur actif de l'Association des Œnologues de l'Université de Bordeaux, et avec Guy Guimberteau, créateur en son sein de la **revue scientifique** 'Connaissance de la Vigne et du Vin' qui a ensuite évolué en 'Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin', avant d'engendrer indépendamment OENO One en 2016.

Tu as aussi donné de l'importance au **transfert** des résultats de la recherche, ce dont peuvent attester de nombreux professionnels de la filière vigne vin. Lors de séances de dégustation ou de formation sur ce sujet, tes qualités au niveau de l'analyse sensorielle des vins ont toujours été recherchées, et tes avis sur les notes aromatiques faisaient autorité. Mais surtout tu as animé avec conviction le CRITT de Pech Rouge (Centres régional d'Innovation et de Transfert Technologique) créé en 1986-1987. Il s'agissait de permettre aux entreprises d'accéder, via des programmes précis, à l'innovation issue des laboratoires, et dans l'autre sens, de permettre aux laboratoires de transférer les résultats obtenus 'à la paille' vers le milieu professionnel.

Jean-Claude, j'ai tenu à te rendre ce modeste hommage par amitié et aussi parce que nous avons eu des parcours similaires, toi en Œnologie, moi en Viticulture :

- Une première partie de carrière à Bordeaux, une seconde à Montpellier, avec une transition difficile à gérer compte tenu des mentalités.
- Un investissement passionné dans la recherche, où le progrès des connaissances va de pair avec l'utilité de leurs applications au service d'une filière.
- Un passage d'une recherche, obligatoirement un peu pointue, à la formation qui impose davantage de largeur d'esprit, de pédagogie, de relations avec la jeunesse.
- Un attachement au pluridisciplinaire, aux structures fédératives Vigne et Vin, à la place de nos équipes dans le concert international.

Je terminerais par ce qui ne nous a pas permis de nous rejoindre, en signalant que tu étais un choriste remarquable, chef du pupitre des ténors à la chorale d'Oratorio de Bordeaux, et que tu as mis à profit de telles qualités, dans un esprit œcuménique alliant 'l'hymne à la joie' de Beethoven et les plus agricoles 'petits oiseaux', au service des animations estudiantines !

Oui, Jean-Claude, tu nous manques, et tous unanimement te souhaitons le bonheur éternel !