



Le rendez-vous hebdomadaire
des amoureux de la nature
N° 11 du 1^{er} avril 2024

L'ŒRNITHOLOGIE A LA PORTEE DE TOUS

Joignant deux volets de la connaissance essentiels autant que complémentaires, l'œnologie et l'ornithologie, l'œrnithologie est une science en plein essor pratiquée par un nombre croissant de naturalistes épicuriens. Plaisir des sens, cette discipline se pratique facilement, tous les jours, en toutes saisons, partout, à la ville comme à la campagne, à la mer comme à la montagne. Au travail, en vacances, seul, en famille ou entre amis, l'œrnithologie offre de nombreuses perspectives, d'autant que chaque région a ses propres terroirs, plus riches et intéressants les uns que les autres.

Il vous faudra peu d'entraînement pour être en capacité d'organiser vos propres tournées des Grands-Ducs. Mais avant de partager cette science, que dis-je cette passion, avec vos proches et amis, n'hésitez pas à vous faire accompagner par un spécialiste.



La rédaction de l'Echo des terriers sur le point de se dévouer pour ses lecteurs

L'équipement est des plus simples : un verre à pied, et une paire de jumelles. La LPO commercialise ces dernières à des prix raisonnables. Malheureusement, elle ne propose aucun verre à pied dans son catalogue pourtant riche de tasses et autres mugs. En revanche elle propose des sous-verres parfaitement adaptés à l'œrnithologie ! <https://boutique.lpo.fr/produit/EC1137>

Attention, un bon œnithologue refusera catégoriquement d'exercer son talent dans des contenants en plastique qui dénaturent l'observation. De même qu'il adoptera un vocabulaire adapté : on décrira la robe, les couleurs et reflets. On pourra aussi dire d'une espèce qu'elle a de la cuisse. On évoquera souvent les notes. Mais on parlera de longueur en bec, jamais de bouche. Ce serait une faute de goût qu'un bon œnithologue ne commet pas.

Pour ne pas se décourager, il est recommandé de commencer par les observations les plus faciles, autour de chez soi. Une mangeoire, installée devant la fenêtre de la cuisine par exemple, vous permettra d'attirer facilement le Chardonnay élégant, caractéristique avec ses magnifiques reflets jaunes, voire un Château Verdier originaire du Lot-et-Garonne. Et avec un peu de chance le Malbec casse-noyaux. Quelques pommes pourries sur le sol, attireront le Merlot, avec sa belle robe sombre. Au printemps le chant du Syrah Cini titillera votre palais avec une légère acidité.

Au sol, vous vous régalez d'une volée de moineaux :



Lorsque vous vous sentez en confiance, et éprouvez le besoin de nouvelles expériences, vous pouvez partir à la découverte des magnifiques terroirs français.

En Occitanie, vous éviterez de confondre le Picpoul qui affectionne le littoral, avec le Pic Saint-Loup, cantonné à l'arrière-pays. Vous admirerez la Tavel sultane dans les roselières des zones humides côtières. On dit de ce cru qu'il a de la cuisse.

Pris par la passion de la connaissance et serti de la vocation de la transmission, vous irez en Bourgogne tester le Chevalier Montrachet, en Champagne écouter le chant pétillant de la Moët et Chandon. En Auvergne Rhône-Alpes, vous vous damneriez pour un Courlis Condrieu.

En Bretagne, vous partirez à la recherche du Macabeu moine, rendu célèbre par la LPO. Et peut-être verrez-vous au large le rare Pétrus tempête. Tandis qu'en Nouvelle-Aquitaine, c'est le Faucon Saint-Emilion et le Grave à bec rouge qui retiendront toute votre attention.

N'oubliez pas de faire un détour par la Touraine pour vous rincer les yeux du rouge corail du Bourgueil pivoine.



Un Pétrus tempête
Classé en liste rouge de l'Union
Internationale de Conservation
des Vins (UICV)

Après quelques années de pratique, l'œrnithologue averti que vous serez devenu sera en mesure de distinguer les yeux fermés, au seul son du bouchon, le Pouillot fuscé du Pouillot fumé, le Pouillot loché du Pouillot sur Loire.

Il n'est pas exclu que, entraîné par votre passion, vous n'étendiez désormais vos connaissances à d'autres taxons, en commençant par les chiroptères et ses célèbres Roussette de Savoie et Roussette du Bugey.

L'œrnithologie s'accompagne volontiers d'un peu de poésie, comme on va le voir avec ces quelques vers : « Sur des notes de fruits rouges et noirs, d'épices... Bec finement acidulé, très belle matière souple, finale longue... » ; « Aérien et subtilement fruité » ; « Robe orange pâle. Nez de fruits rouges. Bec moyennement corsé, fruité, avec une acidité juteuse. Finale persistante ». Etc.



L'œrnithologie pour tous les goûts

Attention, comme toutes les passions, il est important de savoir garder ses distances avec l'objet de son désir. Pour ne pas se faire engloutir, l'œrnithologie doit se pratiquer avec modération, comme nous l'enseignait l'un des maîtres de cette discipline, Jean Carmet :

<https://www.google.com/search?client=firefox-b-d&q=breve+de+comptoir+jean+carmet+vin#fpstate=ive&vld=cid:2fc7beb3,vid:4dbaq6M0XBc,st:0>

Sur ce, bonne dégustation, euh... bonne observation !

Naturellement vôtre

Meles meles

<https://www.youtube.com/channel/UCNjHISraXGd-yt0RWZdWUFA>