

Pour connaître l'actualité des grands vins
et pour une approche différente de la culture du vin

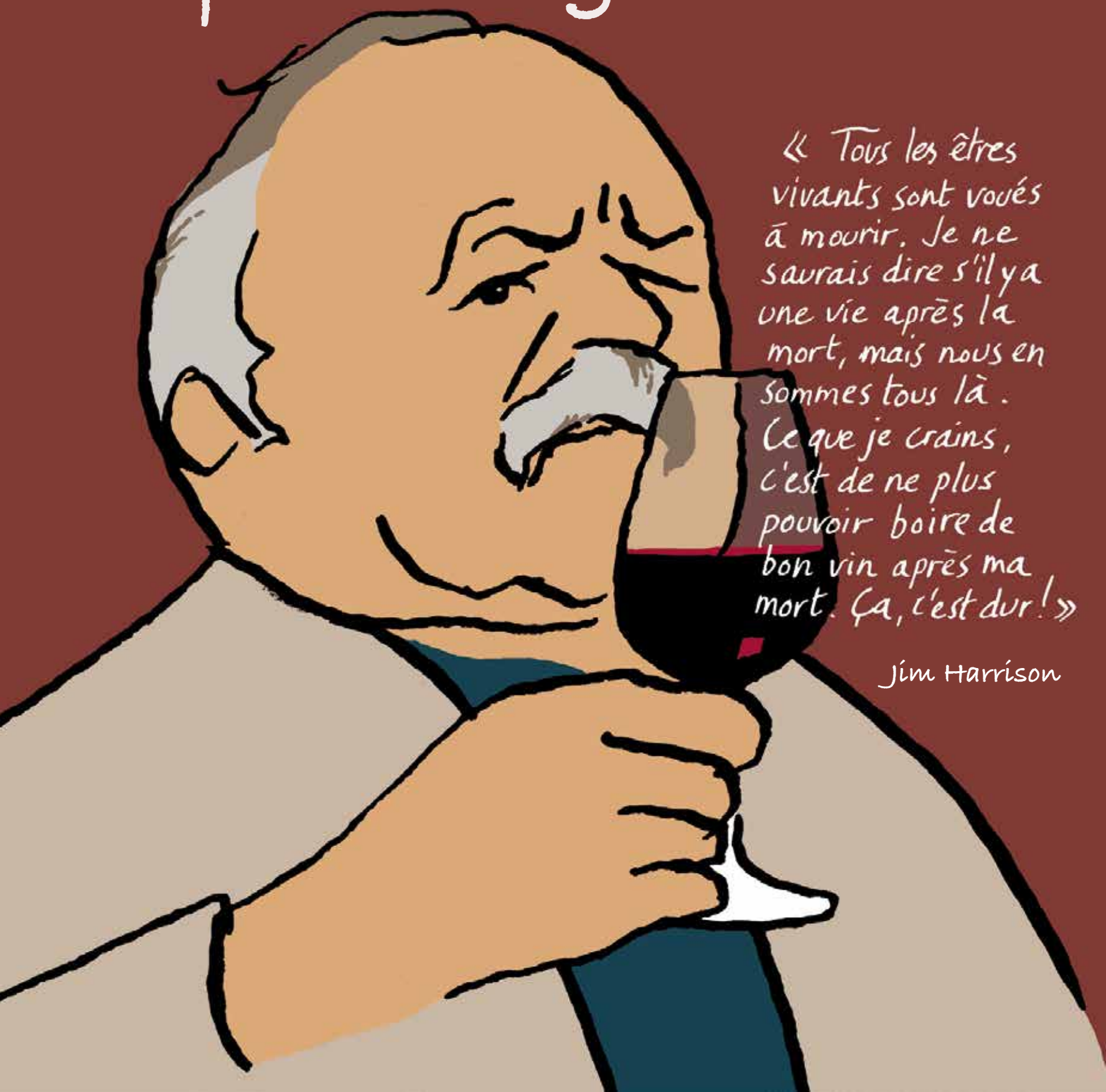


VINIFERA

N°53 - OCTOBRE 2015

15 CHF - 13 €

Spécial dégustation



« Tous les êtres vivants sont voués à mourir. Je ne saurais dire s'il y a une vie après la mort, mais nous en sommes tous là. Ce que je crains, c'est de ne plus pouvoir boire de bon vin après ma mort. Ça, c'est dur! »

Jim Harrison



Editorial

Ce numéro spécial de Vinifera vous propose un état des lieux de la dégustation aujourd'hui. Comme la cuisine, le vin est à la mode. Sans doute faut-il voir dans cet engouement un besoin de renouer avec nos émotions profondes liées à l'enfance, à la trajectoire de chacun et de chacune parmi cet archipel fascinant qu'est celui du goût, à notre désir profond de communiquer à travers nos différences. Comprendre l'autre, c'est d'abord comprendre comment il hume, sent, touche, goûte, infuse, voit le monde.

Il y a quelques années, nous avons publié un fascicule intitulé *Le vin, une histoire d'amour*. Destiné en priorité aux personnes qui assistent à nos soirées d'initiation et de perfectionnement à la dégustation, cet ouvrage a rencontré un important succès. Une réédition s'imposait. Sous quelle forme ? Même si elle ne date que d'une cinquantaine d'années, la dégustation moderne basée sur l'analyse sensorielle s'inscrit dans une longue histoire où s'entrecroisent plusieurs perspectives. Apparue au XVI^e siècle, la corporation des gourmets a joué un rôle important dans l'art de goûter, initiant la dégustation géo-sensorielle. Celle-ci jouit aujourd'hui d'un regain de faveur : dans le présent numéro, c'est donc tout naturellement qu'elle apparaît en filigrane des articles de Jean-Michel Deiss et de Jacky Rigaux, deux de ses fervents partisans.

Si le tastevin a été l'outil de travail des gourmets, le verre l'a aujourd'hui supplanté. Quel verre à vin choisir pour une approche sensorielle qui ne soit pas uniquement technique, mais qui restitue l'ensemble des sensations générées par un grand vin et nous permette de relier la saveur à l'origine ? L'entretien avec Jean-Pierre Lagneau contribuera sans doute à répondre à cette question tout en ouvrant des pistes de réflexion intéressantes, notamment sur les champs morphiques.

La figure du critique de vin et prescripteur a peut-être connu son apogée sous le règne de Robert Parker. En Italie, durant de nombreuses années, Alessandro Masnaghetti a endossé ce rôle, à l'enseigne d'*Ex Vinis*, du guide *L'Espresso* et d'*Enogea*, se transformant peu à peu en *machine à déguster*. Dans *La dégustation est morte, vive la dégustation*, Alessandro Masnaghetti revient sur les années d'effervescence et de doute qui, durant les dernières décennies, ont marqué le monde de la dégustation.

Quant à moi, j'ai souhaité faire le point à travers un *Abécédaire* frondeur sur un certain nombre de thèmes et de concepts importants dans le vocabulaire de la dégustation. Chaque jour, je déguste de nombreux vins. Comme sélectionneur de vins pour CAVE SA. Comme critique de vins pour Vinifera. Comme conseiller, dans le cadre de quelques mandats avec des vigneron suisses. Cette approche technique est importante, mais je ne saurais passer sous silence le côté hédonique, ludique, inséparable de ce métier. J'y ajoute également la gastronomie – ma première passion et qui l'est restée. Goûter un vin et goûter un plat sont des actes similaires et la synergie entre les deux, quand elle est réussie, contribue à notre bonheur. Cet *Abécédaire* ne constitue ni une synthèse définitive, ni un dictionnaire exhaustif. Il est le reflet de cette trajectoire ouverte, de ces expérimentations et de ma passion pour la géographie du goût.

Enfin, la couverture ainsi qu'une partie des illustrations de ce *Spécial dégustation*, sont dues au talent de Michel Tolmer, graphiste et peintre. Son approche du monde du vin, subtile, légère et impertinente, est un régal. Mimi, Fifi & Glouglou, les trois épicuriens qu'il a imaginés, apparaissent dans ces pages amenant leur touche d'humour et d'ironie.

Jacques Perrin

Vinifera 53

Sommaire

Abécédaire des mots de la dégustation

Jacques Perrin 3

Kleines ABC des Degustationsvokabular

Jacques Perrin 14

Wine Glossary

Jacques Perrin 20

Dégustation des vins, état des lieux et perspectives

Jean-Michel Deiss 23

Deutsch Version 34

La dégustation est morte, vive la dégustation

Alessandro Masnaghetti 24

Des champs morphiques au verre à vin idéal

Interview de JP Lagneau 26

Dégustation géo-sensorielle et expression du goût de lieu

Jacky Rigaux 30

Abécédaire des mots de la dégustation

Jacques Perrin



Les livres sur la dégustation abondent aujourd'hui. Il nous a semblé utile et stimulant de faire le point sur un certain nombre de termes utilisés en dégustation et ce, en croisant les points de vue (œnologique, historique, technique, philosophique), car déguster un vin, c'est s'inscrire dans une culture plurielle et toujours en mouvement. Dans ce sens, cet *Abécédaire* se veut comme la synthèse de plus de trente ans de pratique.

À l'aveugle

Pratique qui consiste à goûter des vins sans préjugés, c'est-à-dire sans connaître leur origine ou leur millésime. Cette dégustation peut avoir une vocation ludique, mais elle est souvent utilisée par les professionnels pour évaluer des vins d'une manière impartiale, à l'exemple du Grand Jury Européen créé en 1996 qui a fait de la dégustation à l'aveugle son cheval de bataille. Il est intéressant de noter que la première occurrence de l'expression «dégustation aveugle» est attestée en 1961 dans le *Traité d'œnologie* de Ribéreau-Gayon et de Peynaud. C'est bien connu : au royaume des aveugles, les borgnes sont rois. En fait, les dégustations en aveugle total sont rares. Très souvent la thématique est connue. Les Bordeaux 1982, par exemple. On parle alors de demi-aveugle ou de semi-aveugle. Cet exercice est nettement plus rassurant, car l'on devine encore le rivage, alors qu'en aveugle totale, on se trouve tout à coup jeté en pleine mer, avec un astrolabe privé d'étoiles, c'est-à-dire de références autres que celles, subtiles, fragiles, du goût.

Max Léglise, auteur d'un livre sur la dégustation, préférerait parler de «dégustation anonyme», réservant le terme «à l'aveugle» pour des dégustations dans lesquelles aucune information n'est donnée.

Amers

Plutôt que de l'amertume dont la connotation péjorative suscite la méfiance chez de nombreuses personnes, parlons des amers. D'autant que l'amertume négative existe encore trop souvent. Elle est en relation avec des tanins manquant de maturité ou surextraits. Quant aux nobles amers, il faut du temps pour les apprivoiser et les métaboliser. Nous vivons en effet dans une culture du goût qui, au contraire de nos amis italiens, peine à apprécier l'amertume, quelle qu'elle soit. On peut rencontrer cette dimension sur de nombreux vins, des grands blancs secs aux liquoreux, mais aussi sur certains vins rouges (Piémont, Campanie ou Etna).

Astringence

Même si l'astringence est rarement perçue seule, il faut la distinguer de l'amertume, qui est de l'ordre du goût. La sensation d'astringence dans le vin est provoquée par les polyphénols, les tanins notamment, et dépend entre autres de la polymérisation de ces derniers. L'action de l'astringence se traduit au niveau gustatif par une diminution des protéines actives au niveau salivaire et, donc, une sensation de resserrement, voire d'assèchement.

B... comme bois

Il y a une vingtaine d'années, la mode était aux vins boisés ou *barriqués*. Qualificatifs désignant des vins souvent affligeants... Parler du bois, c'est poser la question de l'élevage, étape essentielle dans la production d'un vin, parfois réduite à sa caricature. Élevage est à prendre ici également dans son sens d'éducation. Il serait trop long d'entrer dans les détails, précisons toutefois que l'élevage vise à allonger le vin, à lui donner davantage de longueur, à polymériser les tanins (dans le cas des vins rouges), en gérant les mécanismes d'oxydoréduction afin de lui donner une stabilité et une fraîcheur favorables à la garde. C'est un art subtil. Il requiert une compréhension intuitive des forces en présence. Le contenant participe évidemment d'une manière essentielle à ce long processus et une certaine connaissance de la tonnellerie est importante pour le vinificateur-éleveur. Notons qu'aujourd'hui nombre de vins technologiques, dont certains sont considérés comme grands, sont vinifiés et élevés dans des cuves serties de «staves», des merrains collés sur les parois et chauffés selon les choix du

winemaker, pour générer des sensations censées correspondre aux demandes des consommateurs... dont celle du boisé! Seuls 5 % des vins produits sur la planète sont élevés en fûts et tonneaux de chêne, mais beaucoup plus nombreux sont ceux qui, trompant leur monde, se donnent des allures de «boisé»!

Bouche

Ce n'est pas tout à fait la boîte noire, c'est presque la *bouche d'ombre*. Comment décrire ce qui se passe dans ma bouche (pour reprendre le titre d'un livre de François Simon), là où le dehors et le dedans communiquent, où à travers la manducation ce que j'ingère me nourrit, me désaltère et me transforme, où ce que je bois devient « moi », où ma langue vivante communique avec l'autre, la langue muette des sensations, où pour dire ces dernières il nous faut retrouver ce qui est sans doute au fondement de toute communication, le partage, le baiser et le bouche-à-oreille, les mots qui surgissent et s'articulent.

B... comme Bretts

Les goûts changent, évoluent, se contredisent. Notre animalité primitive nous obsède et notre époque fait tout pour la neutraliser. Crottin de cheval, écurie, musc, *cuir de toutes les Russies*... Depuis que nous savons identifier la fameuse levure responsable de ces déviations, nous avons cessé de nous gargariser au 4-éthylphénol (arômes décrits ci-dessus), au 4-éthyl-gaiacol (clou de girofle) ou encore au 4-éthyl-catéchol (odeurs camphrées et fumées). Sus aux brettanomyces et à l'animal! Revoici le soufre tant honni. Tant pis pour tous ces grands vins ou réputés comme tels, ces crus bourrés de bretts, de Bordeaux ou d'ailleurs, dont on se détourne désormais avec componction, la bouche pincée.



Abécédaire des mots de la dégustation

Cépage

Près de 10'000 cépages sont aujourd'hui cultivés dans le monde. Avec une surface de vignoble de 15'000ha seulement, la Suisse, où l'on trouve 125 cépages cultivés (dont 103 de *Vitis vinifera*), jouit d'une grande diversité, malheureusement menacée. Il en va de même qu'avec les langues: le chiffre paraît impressionnant (environ 6'000 langues actuellement parlées). Mais en réalité, un grand nombre disparaît chaque année et plus de la moitié sont en danger. On assiste aujourd'hui au retour des cépages dits modestes, soutenu par une association qui soutient cette initiative et qui tient colloque tous les ans dans l'Aveyron. Sur cet exemple, un vigneron alsacien, Jean-Michel Deiss, a replanté dans une vigne, en complantation, une soixantaine de cépages oubliés...

Voir également **variétal**.

Complexité

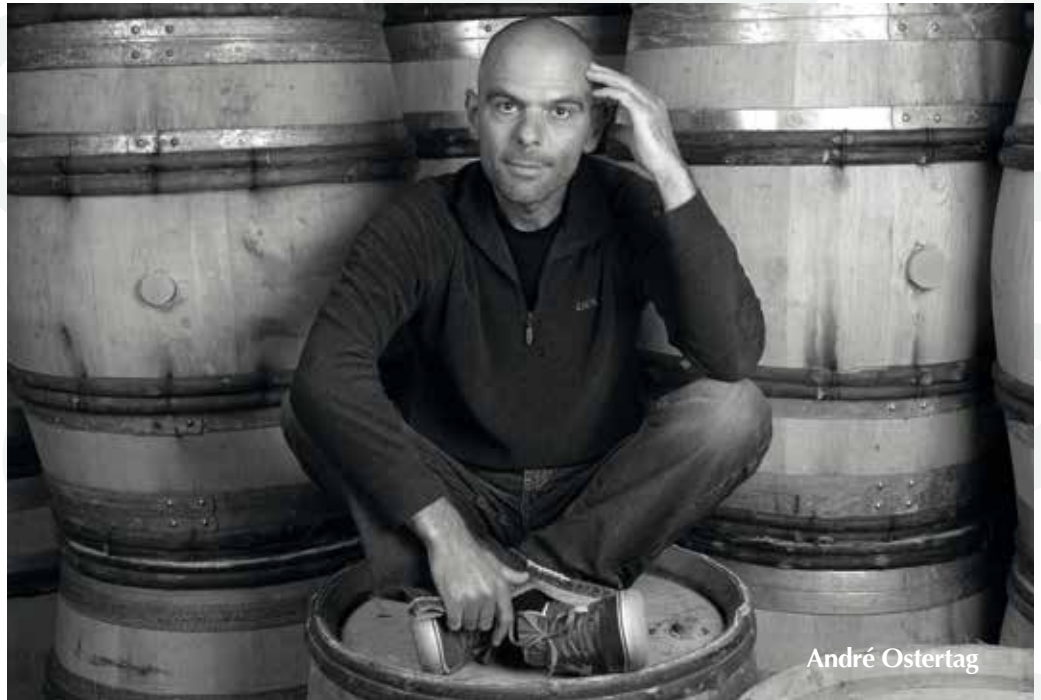
La question du simple et du complexe est vraiment une question philosophique. Selon Bachelard, «On ne pourra vraiment dessiner le simple qu'après une étude approfondie du complexe». Dans le monde du vin, on parle volontiers de complexité pour décrire les étages du goût, c'est-à-dire la profondeur des constituants aromatiques et sapides du vin. Une des premières occurrences de ce descripteur se trouve dans *Le Goût du Vin* d'Emile Peynaud, au tout début des années 80 – moment charnière où le numérique commence à affirmer son emprise, où nous découvrons le monde à la fois comme immédiat et plus complexe et où, parallèlement, la notion de grand vin va prendre une nouvelle dimension.

Concentré

La révolution qualitative connue par la viticulture depuis quelques décennies (vendanges en vert, baisse des rendements, sélection, recherche qualitative) a également engendré une course à la concentration et à la puissance, qui répond peut-être à une demande des palais contemporains dopés à l'intensité, aux saveurs artificielles et à l'hyperbole, mais qui doit être mise en perspective avec les vrais marqueurs qualitatifs que sont la finesse et l'équilibre.

Consistance

Dans le vocabulaire de la dégustation géosensorielle, la consistance est importante,



André Ostertag

car elle désigne la matière naturelle du vin liée à sa dimension **séveuse**.

Couleur

En dégustation, se méfier des perceptions biaisées induites par le sens de la vue. Dans notre recherche de l'intensité, beaucoup ont tendance à privilégier les «vins noirs» aux vins à la robe plus délicate, ceux qu'on appelait autrefois *clairets* ou *vermeils*. C'est ainsi que les dégustateurs pressés, amateurs ou professionnels, peuvent passer à côté d'un vin de Barolo ou d'un grand Bourgogne rouge, voire de certains millésimes de Château Rayas, les représentations qu'ils se font du vin à partir de l'examen visuel ayant alors valeur de préjugés. Voir également **vision**.

Cracher

On n'aime guère évoquer l'action de cracher. Elle fait pourtant partie de l'arsenal préventif du dégustateur qui entend se prémunir ainsi contre tout excès dionysiaque. Pourtant, avaler un vin est devenu chez certains dégustateurs la reconnaissance de l'exceptionnel en même temps que le retour du plaisir dans un monde au fond très puritain, celui des critiques de vin. «Un vin impossible à cracher» apparaissant ainsi comme une gourmandise irrésistible, un chef-d'œuvre. La multiplication des dégustations comparatives, avec parfois des centaines de vins en lice, a fait muter et les dégustateurs (transformés en *machines à déguster*) et les vins dégustés, assimilés à des *vins de cracheurs*.

Comme l'a souligné Jean-Louis Chave: «On arrive sur des vins de cracheurs, nous aspirons à des vins de buveurs. C'est probablement aussi pour cela que le vin a du mal à s'accrocher à la cuisine».

Dégustateur exceptionnel

«Chacun connaît quelqu'un qui connaît quelqu'un capable en un coup de nez et un claquement de langue de décrire l'origine, le cru, la parcelle, le millésime et le nom du propriétaire de tout vin passant à sa portée (ou presque). Malheureusement, malgré nos recherches dans cette direction, nous n'avons jamais pu trouver un tel dégustateur».

Gil Morot : *Qu'est-on en droit d'attendre d'une dégustation?*

Déguster

Il est touchant de constater que la première apparition du mot «dégustation» figure dans un traité de mystique de la fin du XV^e siècle, *La discipline d'amour divine*. Le sens actuel du terme n'apparaît que dans la seconde moitié du XVIII^e. Auparavant, pour désigner l'appréciation d'un vin, il était question d'essai et, même, d'épreuve.

Descripteurs sémantiques

Une rapide analyse historique montre que les descripteurs sémantiques varient selon les époques. Aristote, par exemple, distinguait plusieurs types d'espèces: les espèces simples, les espèces dérivées des précédentes et, enfin, des espèces intermédiaires telles l'aigre, l'astringent

À l'aveugle – B... comme Bois – Complexité – Dégustateur exceptionnel – Élevage – Fluidité – Goût – Hypothalamus – Minéralité – Olfaction – Plaisir – Représentation – Symporsiaque – Texture – Vibration – Z... comme Alcool!



Dégustation au Grand Jury Européen

et l'acide. Les huit saveurs distinguées par Théophraste sont : «Le doux, le gras, l'austère, l'acide, l'amer, le salé, l'acide».

Plus tard, en 1751, Linné discernait dix qualités gustatives alors que le dictionnaire de Trévoux dans l'édition de 1771, en distinguait sept: «Le doux, l'amer, l'acide, l'âpre, l'aigre, le gras et le salé».

Ce n'est qu'en 1824 que Chevreul distingua les sensibilités tactiles, olfactives et gustatives.

Les recherches actuelles sur le système gustatif font apparaître que ce dernier, loin d'être réductible à quatre descripteurs, forme un continuum de sensibilités. Ainsi, il n'existe pas de réponse unique à des stimuli qui seraient par exemple sucrés, mais les réponses à ces stimuli sucrés peuvent être très différentes les unes des autres. D'autre part, l'espace gustatif est occupé tout entier d'une façon continue et non pas par superposition de goûts.

D'une manière schématique, ceci signifie que le découpage en stimuli est un artifice conceptuel qui ne rend pas vraiment compte du processus gustatif; et également que chaque individu perçoit l'espace gustatif d'une façon personnelle. Ainsi les réponses aux différents stimuli peuvent être très différentes, tant sur le plan quantitatif que sur le plan qualitatif, d'un individu à l'autre.

On comprend dès lors la pauvreté de nos descripteurs sémantiques. Un mot ne peut surgir que s'il définit une aire de communication possible entre les individus

qui l'utilisent. Cette communication se fonde sur un consensus relatif entre les utilisateurs. Si ce consensus n'existe pas, le mot n'existe pas.

On le voit, le goût est beaucoup plus complexe et plus difficile à décrypter qu'on ne le croit d'ordinaire. Pour commode qu'elle soit, la division quadripartite de notre appareil gustatif est en réalité bien plus proche d'une fiction épistémologique que d'une description réelle de notre façon de percevoir. Bien plus, chacun de nos goûts, pris isolément, est sans doute assez éloigné des sensations qu'il est censé recouvrir. Ainsi, la saveur acide ou amère, par exemple, excède considérablement le cadre rassurant du descripteur sémantique univoque. Et que dire de l'association des saveurs?

DGS ou Dégustation Géo-sensorielle

Voir l'article de Jacky Rigaux dans le présent numéro.

Effervescence

Il ne faut pas manquer le spectacle éphémère des bulles. C'est celui de notre impermanence. La consistance de la mousse, sa tenue, ainsi que la qualité de la bulle, sa taille, sa finesse, sa régularité, la qualité du cordon qu'elle forme. L'attention à ce ballet, la collerette de mousse formée par les bulles à la surface du verre contribuent à la magie du champagne. Fascinant est le processus (dit de nucléation) à travers lequel se forment et se perpétuent les bulles, d'autant qu'on

ne peut s'empêcher d'y lire en filigrane mouvements de l'âme, élévation et transports amoureux.

Élevage

Phase clé dans l'élaboration du vin, l'élevage est encore trop souvent placé sous l'égide du *petit bonheur la chance*. Les choix du bois et du tonnelier sont déterminants. La durée d'élevage également. S'il est bien conduit, il peut être un révélateur du vin. C'est à travers lui que le vin va gagner en texture et en profondeur, prendre sa forme définitive, sa dimension et son élan. Cette étape de maturation en cave est essentielle; elle ne doit donc pas être brusquée. Elle doit être conduite avec tact et intuition. Au goût. Une dégustation régulière est nécessaire pour la gestion du soufre et d'un éventuel soutirage. Il s'agit vraiment d'élever le vin, de lui permettre de grandir. C'est à travers lui que le vin va gagner en texture, en profondeur et en **sapidité**.

Voir également **B comme bois**.

Énergique

Ce qualificatif apparaît, pour décrire un vin, au milieu du XIXe siècle déjà. Dans une lettre à Herzin, l'un de ses amis, le poète russe Nikolai Platonovitch Ogarev dit avoir besoin d'un vin énergique, un bourgogne, pour éveiller en lui l'énergie qu'il n'y a pas toujours dans son caractère! Cette métaphore anthropomorphique est appelée à connaître le succès, car elle synthétise l'aptitude des grands vins à nous transmettre leur énergie. On la trouve d'une manière évidente dans certains vins blancs secs, qu'ils proviennent de Bourgogne (Chablis notamment), de la Mosel-Saar-Ruwer en Allemagne ou de Santorin dans les Cyclades, pour ne citer que ceux-là. Cette dimension d'énergie – que l'on trouve également dans les grands champagnes – appartient au même champ lexical que la *sève* ou la **minéralité**.

Comme l'expliquait récemment Claude Bourguignon dans un colloque: «Quand vous dites qu'un champagne sur craie est salé, il n'y a pas de sel dans le champagne d'Agrappart! Là, vous êtes dans une dimension énergétique, c'est-à-dire que la craie est capable de vous transmettre la mémoire de la mer trente millions d'années après: là, c'est la dimension ondulatoire de la matière. Chaque matière a une onde énergétique et ça, vous pouvez le percevoir, mais ça ne s'analysera jamais et ça ne sera donc jamais normé. N'en déplaise aux biologistes qui ne veulent pas l'accepter, les