



# VINIFERA

N° 25 - Avril 2002

Frs 8.50 - 6 Euros

## Rencontre

Hommage à Henri Jayer



## Dossier

La dégustation

## Dégustations

Les Châteauneuf-du-Pape 1998



## Chemin faisant



## Editorial

Jacques Perrin

**L**a dégustation des vins connaît depuis quelques années un succès absolument phénoménal. Cet engouement est particulièrement frappant: de temps à autre, il m'arrive même de recevoir des lettres courroucées de la part d'œnologues déçus de n'avoir pu participer à certaines soirées que nous organisons dans le cadre de notre Ecole du vin ! Un public enthousiaste découvre aujourd'hui le monde du goût et des saveurs comme une sorte de nouveau continent à explorer. Difficile de prendre la mesure en quelques lignes d'un tel engouement. On pourra, tour à tour, invoquer le caractère convivial et ludique d'une telle découverte : s'il s'agit d'un prétexte à se retrouver et à partager un moment

ensemble, il ne figure de loin pas parmi les pires... Avec l'industrialisation croissante et l'uniformisation gustative des aliments que nous consommons, maintenir des exigences au niveau du goût est une forme de résistance non seulement sympathique mais vitale ; en même temps elle nous entraîne à la sagacité. C'est une autre clé de compréhension, capable d'ouvrir des champs d'expérimentation tout à fait étonnants.

Tel est le thème central de cette vingt-cinquième livraison de Vinifera. Qui comprend également un *Hommage à Henri Jayer*, le maître de Vosne-Romanée, celui qui constitue un des modèles et des sommets absolus de la grande Bourgogne que nous aimons tant.



# Ce que vos dires me disent ...

par Frédéric Brochet



## Le périple d'un amateur de vins

Dans "Les mots et les choses", Michel Foucault nous décrit en 11 pages le célèbre tableau de l'infante de Vélasquez ; ou plutôt, comme on l'apprend au fil des 387 pages à suivre, il tente de décrire sans réel succès le tableau du maître espagnol, car, et c'est l'hypothèse du livre, les mots et les choses ne se ramènent pas directement les uns aux autres.

Si Michel Foucault avait été amateur de vin, ce pourquoi il aurait peut-être simplement suffi qu'il parcoure les 6 Km qui séparent Vendevre, son village natal, de Marigny-Brizay terre à cru, dans le département de la Vienne, et s'il avait décidé dans son entrée en matière de décrire un équivalent du tableau de l'Infante, disons, Le Petit-Verdot 95 du Domaine de Ravanès, de combien de pages supplémentaires nous aurait-il abreuvé ?

## Que se passe-t-il dans la tête d'un dégustateur ?

C'est (en partie) pour répondre à cette question que j'ai entamé avec D. Dubourdieu et P. MacLeod un travail sur la représentation consciente des objets chimiosensoriels. Quel rapport avec le vin ? Au risque de choquer les puristes, le vin n'est qu'un objet chimiosensoriel ; dans le fond du verre ce ne sont objectivement que des molécules de plus ou moins grande taille, dans beaucoup d'eau, encore une molécule. De la chimie. De la chimie dont le sens n'est révélé que par ... nos sens, justement, les 5 ou davantage. Ces sens détectent les signaux des objets de notre environnement, " les choses " de M. Foucault : des ondes acoustiques, des photons...des molécules. Les sens qui détectent les molécules sont dits "chimiosensoriels" et nous autres, pauvres bestioles du genre Homo en possédons 3. Après avoir été détectés, ces signaux sont codés : l'intensité du signal est codée en modulation de fréquence et la nature du signal par la géographie des activations. Puis ils sont transmis au cerveau qui en comparant ce signal à ceux mémorisés et à beaucoup d'autres choses, notamment l'état général du corps, élabore une image dans le champ de la conscience : une représentation cognitive.

Ce schéma, tout aussi éminemment qu'évidemment caricatural nous était fourni par les données anatomiques qui depuis qu'A. Paré s'adonnait aux examens risqués n'ont cessé de nous préciser notre allure interne. Cependant, on connaissait très mal le détail fonctionnel de ce schéma : pour bien comprendre un moteur, il faut le voir tourner. Malheureusement, notre

moteur de pensée, n'est pas d'un examen aisé, emballé qu'il est dans son paquetage osseux : le crâne.

Les détails du fonctionnement de la conscience sont des segments de réponses aux questions intemporelles de la philosophie : pouvons-nous penser sans culture ? Peut-on faire sans dire ? Existe-t-il une réalité objective ?

Dans le contexte œnologique, nous avons pré-

*Nous ne savons pas tracer durablement le goût des choses au-delà des souvenirs individuels, labiles ancrages dans une masse molle de cervelle.*

*De fait, l'enseignement de la dégustation n'est pas cohérent avec son impérative nécessité.*

cisé ces questions en nous demandant par exemple ce qui se passait dans la tête du dégustateur lorsqu'il perçoit la puissance des tanins de la cuvée du Commandant Jaubert ? Quelle est la nature de la sensation ? Dépend-elle de l'expérience que vous avez des tanins secs ou de la parfaite idée que vous vous faites des tanins " pulpeux " ou " massifs ". Au-delà d'intéresser éventuellement les amateurs, cette question concerne les professionnels. Nous ne pouvons pas transmettre un acquis de dégustateur, sauf par l'exemple des objets, en montrant par exemple le goût particulier du vin dans le vin lui-même, ce qui laisse de toute façon de côté la marque des goûts passés. Nous ne savons pas tracer durablement le goût des choses au-delà des souvenirs individuels, labiles ancrages dans une masse molle de cervelle. De fait, l'enseignement de la dégustation n'est pas cohérent avec son impérative nécessité.

## L'idiosyncrasie de l'odorat et du goût

Ces questions cognitives, c'est-à-dire qui relèvent du cerveau conscient concernent avec la même acuité tous les sens. La vue et l'ouïe ont pris une longueur d'avance sur l'odorat et le goût pour des raisons évidentes d'handicap social que représentent la surdité et la non-voyance. Il est surtout facile de mesurer et

reproduire les stimulus : longueur d'onde de pression ou d'onde électromagnétique, intensité, timbre. Il n'existe aucun équivalent pour les sens du goût, aucun outil reproduisant toutes les saveurs de la planète.

De plus, la physiologie des goûts et des odeurs ne nous est connue que depuis une date très récente. Celle-ci présente une profonde différence avec la physiologie des sens physiques souvent résumée par " l'absence d'observateur standard ". En effet, pour la vue et l'ouïe, la dispersion des propriétés de détection est faible, ce qui signifie que nous avons tous grosso-modo les mêmes capteurs. Sauf cas pathologique, les yeux et les oreilles de chaque individu transmettent à partir du même stimulus le même message à 2 cerveaux respectifs qui en font alors ce qu'ils veulent... Pour l'odorat et le goût, la dispersion atteint un facteur 1000 de sorte que pour le même verre de grand Corbin 94, deux nez vont coder le message très différemment tant du point de vue qualitatif que quantitatif, ces 2 dimensions étant fortement liées dans le cas des odeurs et des goûts.

## Les outils modernes d'examen de conscience !

En matière de cognition, les sens physiques sont avantagés par ces caractéristiques, ce qui ne signifie pas que leur connaissance soit plus approfondie. Néanmoins, cette différence "à la source", pose la question de la similitude des traitements ultérieurs se déroulant dans les profondeurs du cerveau avant l'émergence corticale dans le *rete mirabile* de la conscience. Aujourd'hui, la technique la plus employée et qui semble la plus performante pour visualiser le fonctionnement de la conscience est l'imagerie par résonance magnétique nucléaire fonctionnelle, IRMf de son petit nom. En examinant les modifications du débit sanguin dans le cortex, elle donne une idée de l'activité cérébrale d'un sujet, qu'elle soit motrice ou non. Elle présente 2 inconvénients : d'une part elle ne donne qu'une image dérivée de l'activité cérébrale (l'image obtenue est en réalité une image du débit sanguin), qui ne correspond pas parfaitement à l'activation consciente, et ceci avec une mauvaise résolution spatiale (1 cm) et temporelle (4 s) ; et d'autre part elle se déroule dans des conditions délicates : le sujet est allongé dans un tube de 40 cm, ce qui est une position d'un confort très relatif afin de déguster le domaine de l'Oratoire Saint-Martin Blanc 96...