

L'ŒNOLOGIE COMME LA PARFUMERIE ONT TRAVERSÉ LES SIÈCLES. POURTANT, PEU DE PARALLÈLES ONT ÉTÉ TIRÉS ENTRE CES DEUX DISCIPLINES. UNE AURA DE MYSTÈRE LES A SOUVENT ENTOURÉS, GÊNANT LES ÉCHANGES. AUJOURD'HUI, QUELQUES LIENS PROMETTEURS COMMENCENT À SE TISSER.

Mise au parfum

Richard Pfister, ingénieur œnologue, œnoparfumeur

Docteur ès nez

«Le parfumeur crée des accords et des harmonies. Il n'a pas d'instrument plus performant que le commun des mortels, il possède cependant un nez entraîné dont l'acuité olfactive se développe à force de travail.» Créateur passionné, Daniel André ne saurait mieux résumer le métier qui l'occupe à Genève depuis près de dix-sept ans. Véritable compositeur, le parfumeur créateur effectue plusieurs dizaines d'essais avant d'aboutir au parfum recherché. Des mois durant, il travaille avec de nombreuses matières premières odorantes afin de façonner la formule qui traduira fidèlement l'harmonie à atteindre. «Les matières premières naturelles sont obtenues par différents procédés de fabrication et apportent au parfum profondeur et relief tout en contribuant au rêve. La chimie est aussi au service de l'art en proposant des produits de synthèse. Ces derniers contribuent largement au succès d'un parfum en apportant originalité et caractère. Ils font désormais partie intégrante de notre monde olfactif et apparaissent souvent à plus de 80 % dans la quasi totalité des parfums du marché», poursuit Daniel André.

L'œnoparfumerie, une science en devenir?

Selon notre parfumeur genevois: «Le parfum véhiculera toujours des images fortes non seulement parce qu'il est lié à notre sens le plus primitif mais aussi parce qu'il

est une inépuisable source de souvenirs enfouis...» Sens étroitement lié à l'émotion, l'odorat est particulièrement complexe à étudier. Il est influencé par d'autres fonctions aussi variées que le rythme cardiaque, le goût et le sommeil, entre autres. A tel point, qu'on ne reconnaît pas forcément une odeur sentie une deuxième fois lorsqu'un seul de ces paramètres varie!

«La probabilité de trouver deux personnes sur Terre ayant le même odorat est de l'ordre de l'impossible»

Le professeur Patrick McLeod, éminent spécialiste mondial en neurophysiologie, pimente encore la situation: «Environ 4% de nos 20 000 gènes sont dirigés sur l'olfaction, ce qui est énorme. Cependant, près de la moitié ont beaucoup de chances d'être différents d'un individu à l'autre.» Ajoutez encore le vécu propre à chacun, j'en arrive à une conclusion qui en surprendra plus d'un: la probabilité de trouver deux personnes sur





Terre ayant le même odorat est de l'ordre de l'impossible.

Cette constatation a des conséquences très importantes en dégustation des vins. Puisqu'on est tous différents, les dégustateurs ont de la peine à s'entendre lors de la description d'un même vin. Nombreux sont ceux qui l'ont déjà constaté... Presque toutes les classifications des odeurs sont donc remises en cause, puisqu'elles se basent sur les ressemblances odorantes, qui ne sont pas les mêmes pour chaque individu! Autrement dit, les odeurs de groseille et de mûre sont souvent classées ensemble, leurs odeurs étant sentées être proches puisque toutes les deux sont des baies. Ce qui n'est pourtant pas vrai pour tous les individus, loin de là! De plus, beaucoup d'odeurs peuvent intégrer plusieurs familles olfactives. Par exemple, l'odeur

du narcisse évoque autant des impressions animales que florales. On voit donc qu'un classement par ressemblance olfactive est assez incertain.

Une classification pertinente

Au cours de ma thèse d'ingénieur à l'Ecole de Changins en 2004, je me suis alors penché sur une classification universelle des odeurs des vins en m'inspirant des méthodologies des parfumeurs. A priori proche des autres classifications, elle s'en distingue nettement par sa conception. Chaque individu réagissant différemment, il m'a semblé plus pertinent de ne pas classer les odeurs suivant leur ressemblance olfactive. Mais de **classer plutôt les objets odorants que leurs odeurs**: groseille et mûre sont de la famille «baie» parce que toutes deux sont des baies, non pas parce qu'elles sentent

CLASSIFICATION OENOFLAIR									
FRUITÉ		FLORAL	ANIMAL	ÉPICÉ	VÉGÉTAL	BOISÉ	EMPYREUMATIQUE	MINÉRAL	LACTIQUE
AGRUMES BERGAMOTTE CITRON LIMETTE MANDARINE ORANGE PAMPLEMOUSSE FRUITS EXOTIQUES ANANAS BANANE FRUIT DE LA PASSION LITCHI MANGUE MELON PASTÈQUE FRUITS À COQUE AMANDE FEVE TONKA NOISETTE NOIX NOIX DE COCO	BAIES CASSIS FRAISE FRAMBOISE GROSEILLE MURE MYRTILLE RAISIN SEC SUREAU FRUITS DU VERGER ABRICOT CERISE COING FIGUE MIRABELLE OLIVE PECHE POIRE POMME VERTE POMME BLETTE PRUNEAU	FLEURS DU JARDIN CAMOMILLE GERANIUM IRIS JACINTHE JONQUILLE LIS MUGUET NARCISSE OEILLET VIOLETTE FLEURS D'ARBUSTES AUBEPINE CHEVREFEUILLE GENET JASMIN LAVANDE LILAS PIVOINE ROSE FLEURS D'ARBRES FLEUR D'ACACIA FLEUR D'ORANGER MAGNOLIA TILLEUL	ANIMAUX AMBRE GRIS CASTOREUM SUEUR DE CHEVAL CIRE D'ABEILLE CIVETTE CUIR MUSC VENAISON	EPICES ANIS CANNELLE CARDAMOME CLOU DE GIROFLE CORIANDRE CUMIN GENIEVRE GINGEMBRE MUSCADE POIVRE NOIR SAFRAN VANILLE CHAMPIGNONS CHAMPIGNON DE PARIS LEVURE TRUFFE PLANTES AROMATIQUES BASILIC CITRONNELLE ESTRAGON GENTIANE LIVECHE MARJOLAINE MENTHE POIVREE PERSIL ROMARIN SAUGE THYM VERVEINE	VEGETAUX FRAIS AIL BOURGEON DE CASSIS BUIS CELERI CHOU CHOU FLEUR CONCOMBRE FENOUIL HERBE LIERRE OIGNON PETIT POIS POIVRON RHUBARBE SOJA VEGETAUX SECS FOIN FUCUS PATCHOULI REGLISSE TABAC BLOND TABAC BRUN THE NOIR THE VERT VETIVER CHAMPIGNONS CHAMPIGNON DE PARIS LEVURE TRUFFE	BOIS CEDRE CHENE ENCENS EUCALYPTUS LIEGE MOUSSE DE CHENE PIN SANTAL SOUS BOIS THUYA	EMPYREUMATIQUES CACAO CAFE CARAMEL CHEMINEE CHOCOLAT AU LAIT PAIN GRILLE	MINERAUX CRAIE FER IODE PETROLE PIERRE FUSIL TOURBE	LACTIQUES BEURRE FROMAGE LAIT
							DEFAUTS ALCOOL BEURRE RANCE BOUCHON CAOUTCHOUC CROUPI DILUANT MOISI TERREUX OEUF POURRI POUSSIERE SAVON SOUFRE VINAIGRE		

comme des baies. Le narcisse est classé dans la famille «fleur du jardin» car s'en est une, indépendamment du fait que cette odeur puisse avoir des côtés floraux comme animaux. Réactualisée plusieurs fois, la classification s'appelle désormais Œnoflair. J'ai déterminé neuf dominantes et dix-neuf familles (tableau ci-dessus). Les dominantes représentent l'impression olfactive générale du vin: le dégustateur en détermine une voire deux. Ensuite, il rentre dans la description détaillée en repérant les familles, indépendantes de la dominante. Puis il choisit les descripteurs à l'intérieur de celles-ci. Ci-contre l'exemple d'un Chasselas imaginaire décrit avec cette classification.

Et maintenant... laissez vos nez s'amuser! Un concours vous est proposé au centre de la revue. ■

notes MINÉRALES

Pierre à fusil, Craie, lode

odeurs FLORALES

Muguet, Chèvrefeuille, Tilleul

notes D'AGRUMES

Citron, Limette

touche de VÉGÉTAUX FRAIS

Herbe coupée

petit côté LACTIQUE

Beurre frais

Les formations à l'Ecole d'Ingénieurs de Changins

Hes-so

Haute Ecole Spécialisée
de Suisse occidentale
Fachhochschule Westschweiz
University of Applied Sciences
Western Switzerland



Haute Ecole Spécialisée, filière œnologie (HES)

Bachelor HES-SO en Œnologie

Master HES-SO en Life Sciences, orientation Viticulture et Œnologie

Début des cours: mi-septembre de chaque année

Ecole spécialisée (Esp) en viticulture, arboriculture et œnologie

Brevet fédéral et/ou Diplôme Esp

Début des cours: janvier et septembre 2013

Actuellement en voie de transformation en Ecole Supérieure.

Ecole du vin (EdV)

Formation modulaire destinée aux amateurs et professionnels du vin et de la table

Début des cours: en fonction des modules

Ecole d'Ingénieurs de Changins

Route de Duillier 50

Case postale 1148

CH-1260 Nyon

+ 41 22 363 40 50

office@eichangins.ch

www.eichangins.ch

