

**Richard Pfister**

Ingénieur œnologue, classificateur d'odeurs.

"Appliquer les méthodes des parfumeurs-créateurs en dégustation des vins"

Fils de vigneron de La Côte, entre Genève et Lausanne, vignoble voué aux blancs de chasselas, il a intégré naturellement l'Ecole d'ingénieurs de Changins, la seule en Suisse formant des œnologues. Il a officié un temps en Catalogne chez Gramona, à San Sadurni d'Anoia, la capitale des vins effervescents espagnols. Il se partage désormais entre le conseil auprès de vigneron, des cours de dégustation, sa revue spécialisée, "Objectif", et commencera à la rentrée une thèse de doctorat à l'Université de Reims, consacrée à l'analyse sensorielle.

**\* Pourquoi réformer les méthodes de classement existantes ?**

Elles ne sont pas correctes, elles manquent de rigueur. De nombreuses méthodes ont été élaborées, toutes voulant uniformiser le langage des arômes, mais ces tentatives sont désordonnées et peu précises. Quand deux personnes parlent vin, il est rare qu'elles s'entendent, chacun possède ses propres termes. Il y a trop de variabilité dans les descriptions. De plus l'entraînement à l'olfaction des professionnels du vin est trop sommaire. Le problème fondamental est que personne ne sent de la même manière. La neurophysiologie de l'appareil olfactif est unique chez chaque être humain. Sur le fœtus dans le ventre de la mère, les récepteurs se fixent de façon aléatoire à la surface de l'épithélium olfactif. Et c'est le seul qui se régénère par la suite. Donc jamais deux personnes ne disposent d'un système semblable. Selon McLeod, l'image de l'odeur dans le cerveau dépend pour 17% du produit et pour le reste de l'individu.

**\* Comment s'organise votre classification ?**

Je m'inspire de l'expérience de la parfumerie. J'ai créé une classification, mais aussi une méthode de description et une méthode d'entraînement. Depuis 2003, je m'entraîne chez Daniel André, un parfumeur de Genève. L'approche du

parfumeur est différente, il construit un parfum. L'œnologue constate ce que contient le vin. L'œnologue connaît les naturelles, mais peu de molécules. On pourrait faire un rangement par molécules, par structures chimiques, mais personne n'y comprendrait rien. Le classement de la parfumerie comprend des grandes familles déclinées en adjectifs puis en descripteurs. Je m'inspire de ce système. De plus, je range les odeurs telles qu'on les trouve dans la nature, et non par ressemblances olfactives. C'est la seule et unique façon de construire une classification qui fonctionne pour chaque dégustateur. Pour les grandes familles, dix termes couvrent l'ensemble du spectre : fruité, floral, épicé, végétal, animal, boisé, minéral, empyreumatique, lactique et les défauts. On détaille ensuite avec 19 sous-familles, par exemple dans le fruité : baies, agrumes, fruits du verger, à coques, exotiques .... Enfin les descripteurs, il y en a 150 différents.

**\* Voilà pour le nez, mais les autres capteurs, l'œil et la bouche ?**

L'olfaction est de loin le sens le plus important en dégustation ; il est responsable d'environ 70% des sensations. Et si dans le vin en bouche le goût et le sens tactile sont importants, la rétro olfaction est fondamentale. D'ailleurs on pensait jusque là que la langue comportait des zones dédiées au salé, sucré, à l'amer, on sait maintenant que ces zones ne sont pas identiques chez tout le monde.