

Le Vaudois Richard Pfister fait entrer la parfumerie sur le territoire de l'œnologie. Il a mis au point une nouvelle classification des arômes.

EUGENIO D'ALESSIO



Déguster un vin en s'inspirant des méthodes de la parfumerie: un créneau œnologique qui sort des sentiers battus.

Fotolia

Un original parfum de vin

Formé à l'Ecole d'ingénieurs de Changins, Richard Pfister est un œnologue d'un genre nouveau, un pionnier dans l'âme, un agitateur d'idées animé d'une conviction de fer: les techniques de la parfumerie permettent de bonifier l'olfaction des professionnels du vin, un domaine où la marge de progression reste à ses yeux encore élevée.

«Dans la dégustation, deux tiers des sensations proviennent du nez. Or, la parfumerie est une des voies royales qui mènent à l'amélioration des performances olfactives», explique d'une voix presque timide ce Vaudois de 32 ans, fils d'un vigneron de Begnins.

Un millier d'odeurs sous la loupe de l'analyste

Sur les traces de Jules Chauvet, un marchand de vin du Beaujolais considéré comme un des grands dégustateurs français, et formé par Daniel André, un parfumeur genevois indépendant, Richard Pfister met en œuvre depuis des années



Richard Pfister, un œnologue qui emprunte la voie de l'originalité.

cette entreprise de communion entre le vin et l'univers des fragrances. A l'instar du sportif ou de l'ascète qui s'astreignent à une discipline de fer, il acclimate chaque jour son nez à un millier d'odeurs tirées d'un orgue de parfumeur. Ces éléments olfactifs, Richard Pfister les identifie, les décrit, les

mémorise, «une activité que tout un chacun peut maîtriser à force d'entraînement», avoue-t-il avec modestie.

Une nouvelle catégorisation liée à la nature des objets odorants

Principale nouveauté de cette démarche inspirée de la parfumerie, Richard Pfister a créé une nouvelle classification des arômes du vin. Les professionnels de la dégustation peuvent retrouver cette catégorisation dans les fiches techniques distribuées par l'Association suisse pour le développement de l'agriculture et de l'espace rural (Agridea).

Ses principes? En règle générale, la description des vins procède par analogies olfactives (la syrah, par exemple, sent la violette). Richard Pfister juge cette méthode peu rigoureuse et trop subjective, car la physiologie de l'odorat est unique à chaque personne. En clair, nul ne sent la même chose. L'œnologie tire dès lors de regrouper les arômes selon la nature des objets odorants qui les représentent. Le

cassis figure ainsi dans les «baies». «Cette classification inspirée de la parfumerie et des dernières recherches en neurophysiologie permet d'adopter un langage commun. Grâce à des termes simples et concrets, elle autorise une visualisation et une mémorisation aisée des odeurs», considère Richard Pfister.

Même si elle reste un marché de niche, l'application des méthodes de la parfumerie en œnologie a acquis ses lettres de noblesse. «Un brin révolutionnaire, cette technique se heurte parfois à certaines résistances, voire à certaines susceptibilités dans le petit monde de la dégustation», observe Richard Pfister.

Malgré ces écueils, à la fois culturels et corporatistes, l'œno-parfumerie fait l'objet d'un enseignement officiel: «Ma méthodolo-

gie est proposée aux futurs œnologues de l'Ecole d'ingénieurs de Changins. Et je donne des cours de formation à l'Ecole du vin ainsi qu'à la Station fédérale de recherches agronomiques, toujours à Changins», précise le Vaudois.

Une méthode enseignée dans plusieurs pays d'Europe

Mieux, Richard Pfister a essaimé à l'étranger: il enseigne sa méthode

en Espagne, au Portugal, en Italie et en France. Dans l'Hexagone, la maison Champagne Veuve Clicquot a été l'une des plus réceptives à ses idées. Même si le processus se

révèle lent, le monde vini-viticole helvétique se laisse séduire lui aussi par le credo de Richard Pfister. «Je conseille plusieurs familles vigneronnes, notamment dans le canton de Vaud», lâche l'œnologue.

«Ma technique se heurte à des résistances dans le monde de la dégustation.»

Richard Pfister
Œnologue parfumeur

Le Barbera retrouve son honneur perdu

Les millésimes 1990, 1998 et 2004 du «Bricco dell'Uccellone» resteront dans toutes les mémoires. Pour preuve, la dégustation.

ELSBETH HOBMEIER

Il figure sur la carte des vins de nombreux restaurants helvétiques: le «Bricco dell'Uccellone», un vin du domaine Braida dans le Piémont, à Rochetta Tanaro, près d'Asti. Un «petit vin culte» vendu à des prix abordables et très popu-

laire auprès des clients. Mais, l'«Uccellone», un pur Barbera, marque aussi un changement d'orientation dans la viticulture piémontaise.

L'affaire des vins au méthanol

Considéré comme un vin rustique, le Barbera était juste bon au siècle dernier pour la production de vin en vrac. L'affaire des vins au méthanol, qui secoua l'Italie dans les années 1980, changea la donne. Alors que certains consommateurs perdirent la vie en raison de leur forte consommation de ce vin frelaté, la réputation du Barbera fut complètement ruinée.

Considéré comme un nectar rustique, le Barbera était tout juste bon pour la production de vin en vrac.

Face aux difficultés d'écoulement, Giacomo Bologna, un vigneron de la région d'Asti, prit une mesure audacieuse, en élevant pour la première fois son Barbera en fûts de chêne français, une méthode alors encore largement méconnue en Italie.

Avec le plus grand soin et des standards de qualité très élevés, il créa un vin qui aida le Barbera en général et le «Bricco dell'Uccellone» en particulier à retrouver le succès. A la suite de son décès brutal en 1990, ses enfants, Raffaella et Giuseppe, tous deux œnologues, portent maintenant haut l'héritage de leur père. Norbert Reinisch et



Le Barbera vogue à nouveau sur les flots du succès.

Daniel Gantenbein, le célèbre vigneron de Fläsch, ont ouvert récemment le Festival mondial du vin avec une verticale des millésimes 2007 à 1990.

Le 1990 s'est brillamment distingué

Le 1990 s'est brillamment illustré. Il a convaincu par sa souplesse, son fruité chaleureux, son acidité parfaitement structurée et ses tanins mûrs: à 20 ans, il est prêt à être bu. Quant au 1998, il est très puissant, épicé, avec une finale qui s'éternise. Parmi les plus jeunes millésimes, le 2003 se distingue avec sa facture classique et délicate, caractérisée par des arômes de cerise noire, de noix grillée, et un potentiel prometteur.

Adaptation Françoise Zimmerli

Pêle-mêle

Festi'Neuch: musique métissée aux Jeunes-Rives

Sur le site des Jeunes-Rives, au bord du lac de Neuchâtel, Festi'Neuch reprend ses droits de jeudi à dimanche. Avec quelques grosses pointures musicales au programme comme la française Catherine Ringer (ex-Rita Mitsouko) vendredi, les rappeurs américains du Wu-Tan Clan vendredi. Samedi le roi de l'electro-pop-music Moby sera de la partie. La journée des familles, dimanche, consacrera le retour de Gotham Project tango revisité. Régionaux de l'étape, on pourra aussi entendre la Bande à Mani. aca

www.festineuch.ch

Frankenstein va hanter les bords du lac Léman

Le metteur en scène Gérard Demierre fera revivre Frankenstein du 26 août au 17 septembre au château de Coppet. Il est épaulé par le scénographe Pierre-Alain Bertola et par l'écrivain Eugène. Le trio a uni ses efforts pour adapter le roman de Mary Shelley, pionnière de la science-fiction, qui avait rédigé son œuvre à Cognac (GE) en l'été 1816. Face à l'étang du château, deux grands permettront d'accueillir quelque 700 spectateurs lors des 11 représentations. Le budget de l'opération se monte à 400 000 francs.

www.frankenstein-coppet.ch

Le château de Morges s'offre aux sculpteurs



La 10e édition du Symposium international de sculpture se tiendra du 8 au 9 juin dans les jardins du château de Morges. Près de 40 sculpteurs sur pierre ou sur bois, originaires de seize pays, ainsi qu'un groupe culturel de l'île Maurice sont attendus sur les bords du Léman. Chaque artiste se verra attribuer un bloc et pourra s'exprimer en toute liberté en dehors de tout thème imposé. Le public aura tout loisir de converser avec les sculpteurs.

www.symposiumsculpture.ch

Une formation qui permet de gérer son image



La société Prestige Business Services propose, le jeudi 16 juin au Grand Hotel Kempinski Geneva, une matinée de formation baptisée «Dress code et présentation». Ce cours fournit les clés pour une prise de confiance à travers la présentation, l'interprétation de l'image et l'attitude corporelle. Les enseignements pratiques permettent d'appliquer des astuces rapides pour gérer son image. La matinée est organisée autour d'ateliers sur les dernières techniques de rasage, de maquillage, de coiffage et de mise en beauté. eda

www.pbs-luxe.com