

SÉRIE ESTIVALE

La vue, le goût, l'odorat, le toucher et l'ouïe. Durant cinq semaines, «La Côte» décline les sens. Cette semaine: l'odorat.



PHOTOS ET MONTAGE: CHRYSOULA

OENOLOGIE La qualité des vins s'est améliorée dernièrement, en ce qui concerne leur goût, mais également leur odeur, sur laquelle les vignerons travaillent.

L'odeur du vin, pas si anodine

DOSSIER RÉALISÉ PAR LAURENT MOREL

lmorel@lacote.ch

L'odeur des vins intrigue souvent. Certains peuvent l'apprécier, d'autre moins, mais ce qui est sûr, c'est qu'elle joue un rôle dans la qualité d'un cépage ou d'une cuvée. Il y a sept ans, Richard Pfister présentait son travail de diplôme à l'École d'ingénieurs de Changins. Un travail qui allait déterminer la suite de sa carrière professionnelle.

Car c'est en se lançant sur ce projet de classification des odeurs de vin, chapeauté par le professeur d'analyse sensorielle Christian Guyot, que le Vichois a découvert sa vocation. Il est désormais l'un des seuls, si ce n'est le seul spécialiste du domaine en Suisse. L'ingénieur-œnologue est un passionné. Après le vin, il s'est pris de passion pour le parfum et le monde de l'olfactif.



Le fait de reconnaître les odeurs des vins nécessite un certain entraînement. Les experts s'entraînent plusieurs fois par semaine. AUDREY PIGUET

Rétro-olfaction

C'est à partir de son travail de diplôme qu'il a découvert la réelle importance qu'à l'odeur d'un vin quant à son rendu final. «Je pense qu'environ 70% des sensations proviennent du nez et souvent les gens n'ont pas conscience de ça, affirme-t-il. Pour prouver mes dires, il suffit de se boucher le nez et de voir le résultat.

Le toucher est également mis à contribution lors de la dégustation, lors du contact du vin avec la langue et le palais.» Autre phénomène sur lequel se base Richard Pfister, la rétro-olfaction. Il s'agit en fait de la

sensation olfactive ressentie lorsque l'on a le vin en bouche, des caractéristiques aromatiques relevées à partir du système olfactif à l'arrière de la paroi buccale. Une partie des odeurs que l'humain sent provient de ce système.

Guyot explique qu'il n'est pas nouveau. «L'odorat est mis à contribution de façon importante lors de la dégustation. Il ne faut pas l'oublier, précise-t-il. Pour les vignerons, dont je fais également partie, il y a eu énormément de progrès dans la manière de s'occuper de la vigne, de vendanger et d'élever le vin depuis déjà une cinquantaine d'années. Désormais, on essaie vraiment de faire ressortir les odeurs les plus appréciables par les gens, de gagner en finesse.» Richard Pfister pense, lui, que l'intérêt s'est formé plus récemment: «évidemment que comme pour beaucoup de choses, les vendeurs ne s'intéressent à avoir une plus-value de qualité que s'il y a un intérêt financier. Ce n'est que dernièrement que l'envie des vignerons de prendre des cours d'olfaction s'est développée.»

Donner une odeur à un vin n'est pas tâche facile. En Europe, il est totalement interdit d'en ajouter artificiellement alors que dans certains pays d'outre-mer, cela se fait couramment. «Mais les conditions sont bien différentes, rappelle Richard Pfister. Chez nous, il faut travailler sur le raisin. Les techniques de vinification peuvent avoir un rôle important. Et on peut peut-être parler d'odeur ajoutée lorsque le vin est élevé en fût de chêne car il est clair que cela aura une influence sur son odeur.»

pas tâche facile. En Europe, il est totalement interdit d'en ajouter artificiellement alors que dans certains pays d'outre-mer, cela se fait couramment. «Mais les conditions sont bien différentes, rappelle Richard Pfister. Chez nous, il faut travailler sur le raisin. Les techniques de vinification peuvent avoir un rôle important. Et on peut peut-être parler d'odeur ajoutée lorsque le vin est élevé en fût de chêne car il est clair que cela aura une influence sur son odeur.»

Défauts universels

Une odeur qui pourra être différemment appréciée. «Aimer des odeurs, c'est personnel, même s'il existe certains défauts quasiment universels, avoue Richard Pfister. Des problèmes d'intensité peuvent définir certaines odeurs comme directement désagréables.»

Par ailleurs, l'œnologue-parfumeur ne s'est pas improvisé un talent de spécialiste en odeur des vins. «J'ai travaillé un certain temps avec des créateurs de parfum, j'ai même participé à la création de ceux-ci, raconte-t-il. Evidemment, je dois m'entraîner plus que la moyenne. J'ai une collection d'un millier d'odeurs de parfumeurs chez moi et je dois m'entraîner à les sentir plusieurs fois par semaine. Je suis très content d'avoir pu tomber sur ce créneau.»

Une belle réussite pour quelqu'un qui œuvre également dans une entreprise d'énergies renouvelables. Tout porte à croire que Richard Pfister a les yeux rivés vers le futur. ●



«Lors de la dégustation du vin, 70% des sensations proviennent du nez.»

RICHARD PFISTER INGÉNIEUR-OENOLOGUE

L'AVIS DES VIGNERONS



CHRISTIAN DUTRUY
DOMAINE DE LA TREILLE, FOUNEX



JACQUES PÉLICHET
FÉCHY

«L'odeur, première impression»

«L'odeur d'un vin est très importante, et même prioritaire car il s'agit de la première impression lorsqu'on déguste un vin. Par ailleurs, le nez est plusieurs milliers de fois plus sensible que la bouche. Chez nous, on essaie d'avoir des vins très francs, un bouquet très ouvert, et de ne pas perdre l'odeur en protégeant notre production contre l'oxydation. Je peux également conseiller à tous d'entraîner ce sens, notamment en se baladant et en mettant une image sur une odeur. Cela permet ensuite de mieux apprécier les vins et la gastronomie.» ●

«Le vin doit sentir le fruit»

«Si un vin sent autre chose que le fruit, cela devient problématique, même si certains peuvent aimer. Il faut que le vin soit le plus pur possible. Si on ajoute l'odeur du bois, le problème est qu'on perd celle du fruit. Il faut veiller à ne pas avoir de problème lors de la vinification. Depuis plusieurs années, je n'ai pas fait évoluer mes techniques pour modifier l'odeur de mes vins. Et si vous vinifiez un Gewürztraminer et qu'il n'a pas le goût d'un Gewürztraminer, il ne sert à rien. L'odorat est difficile car chacun peut avoir ses idées.» ●

LA CLASSIFICATION DES ODEURS DE VINS DE RICHARD PFISTER

FRUITÉ	FLORAL	ANIMAL	ÉPICÉ	VÉGÉTAL	BOISÉ	EMPREUMATIQUE	MINÉRAL	LACTIQUE
AGRUMES BERGAMOTTE CITRON LIMETTE MANDARINE ORANGE PAMPLEMOUSSE BAIES CASSIS FRAISE FRAMBOISE GROSEILLE MURE MYRTILLE RAISIN SEC SUREAU FRUITS EXOTIQUES ANANAS BANANE FRUIT DE LA PASSION LITCHI MANGUE MELON PASTÈQUE FRUITS À COQUE AMANDE FEVE TONKA NOISETTE NOIX NOIX DE COCO	FLEURS DU JARDIN CAMOMILLE GERANIUM IRIS JACINTHE JONQUILLE LIS MUGUET NARCISSE GILLET 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 CHEVAL CIRE D'ABEILLE CIVETTE CUIR VENAISON MUSC	ÉPICES ANIS CANNELLE CARDAMOME CLOU DE GIROFLE CORIANDRE CUMIN GINGEMBRE MUSCADE POIVRE NOIR SAFRAN VANILLE PLANTES AROMATIQUES BASILIC CITRONNELLE ESTRAGON GENTIANE LIVECHE MARJOLAINE MENTHE POIVRÉE PERSIL REGLISSE ROMARIN SAUGE THYM VERVEINE	VEGETAUX FRAIS AIL BOURGEON DE CASSIS BUISSON CELERI CHOU CHOU FLEUR CONCOMBRE FENOUIL HERBE LIÈRE LIÈRE OIGNON PETIT POIS POIVRON RHUBARBE SOJA VEGETAUX SECS FOIN FUCUS TABAC BLOND TABAC BRUN THE NOIR THE VERT VETIVER CHAMPIGNONS CHAMPIGNON DE PARIS LEVURE TRUFFE	BOIS CEDRE CHENE ENCENS EUCALYPTUS LIÈGE MOUSSE DE CHENE PATCHOULI PIN SANTAL SOUS BOIS THUYA	EMPREUMATIQUES CACAO CAFE CARAMEL CHEMINEE CHOCOLAT NOIR PAIN GRILLE	MINÉRAUX CRAIE FER JODE PETROLE PIERRE FUSIL TOURBE	LACTIQUES BEURRE FROMAGE LAIT

DEFAUTS ALCOOL BEURRE RANCE BOUCHON CAOUTCHOUC CROUPI MOISI TERREUX ŒUF POURRI POUSSIERE SAVON SOUFRE DILUANT VINAIGRE

COPYRIGHT RICHARD PFISTER

TABLEAU

Système avec plusieurs familles

Grâce à son expérience et à un travail minutieux, Richard Pfister a pu définir un tableau de classification des différentes odeurs de vin. Il faut savoir qu'il n'en existe aucun qui soit officiel et donc répandu. «J'essaie donc de le répandre et il commence gentiment à trouver sa place chez les étudiants en œnologie ou chez certains vignerons, se réjouit l'ingénieur-œnologue. Toutefois, je ne peux pas déposer de brevet car il n'est pas le résultat de recherches proprement dites.» Richard Pfister voit également son tableau diffusé dans des revues ou des livres. «C'est le seul moyen d'avoir une réelle visibilité et de rendre cette classification un peu plus universelle», explique-t-il. Créée sur la base de son travail de diplôme, elle a pour objectif de fonctionner pour tout le monde, car «chacun a sa propre perfection». C'est pour cela qu'il a créé un système avec plusieurs familles. Tout un chacun ou presque, avec un peu d'entraînement, doit pouvoir définir une ou plusieurs familles à laquelle appartient le vin. A vous d'essayer. ●