

«Les parfums du vin» Un guide essentiel

Oenologue et scientifique, le jeune Vaudois Richard Pfister (35 ans) publie «*Les parfums du vin*», un livre épatant sur la relation entre nez et nectars. Didactique et jouissif.

Par Pierre Thomas

«*Guide essentiel*», on subodore le jeu de mots, quand il s'agit d'analyser, comme le fait **Richard Pfister** depuis dix ans et ses études à l'Ecole d'ingénieurs de Changins (VD), la relation entre le métier de parfumeur et d'oenologue. Il en a conçu une méthode d'analyse sensorielle, prolongée par des fioles de parfums à retrouver dans les vins. Certes, au début des années 1980, avec son fameux «*Nez du vin*», le Bourguignon **Jean Lenoir** a ouvert la voie, tout comme la Californienne **Ann Noble** avec sa «*roue des arômes*», comme le rappelle le préfacier, l'écrivain du vin **Hugh Johnson**. Mais **Richard Pfister** l'a approfondie, redéfinissant de manière originale 10 dominantes et 19 familles de 152 arômes décrits.

Sentir et...verbaliser

L'auteur assure qu'avec sa méthode, «*on a pu constater des progrès très significatifs*» et les «*termes ambigus, redondants ou imprécis des descriptions disparaissent*». Il faut lire les 35 pages très fouillées de l'introduction. Le texte fait la distinction entre l'odeur, par simple reniflage, et l'arôme, perçu en bouche par rétro-olfaction, avant de recracher le vin, comme le font les professionnels. **Richard Pfister** rappelle que «*toutes les odeurs que l'on peut sentir dans les vins ne sont jamais, ou presque, exactement les mêmes que dans la nature.*» Et pour corser le tout, «*il est impossible de trouver deux personnes qui sentent de la même manière*». Le nez humain reste, pourtant, le plus sensible : aucun instrument, fût-il électronique, n'est parvenu à le détrôner.

Mais, hélas, «*l'être humain a beaucoup de peine à verbaliser ce qu'il perçoit*». D'où la nécessité, pour qui veut «*sentir*» le vin (ou n'importe quel aliment... ou parfum !) de s'entraîner et de s'accorder sur un moyen d'expression. En 150 fiches, **Richard Pfister** livre une clé d'identification. Chaque fiche place l'arôme dans son contexte, énumère ses molécules principales (par exemple, 7 pour la cannelle), donne des pistes de vins où on le décèle et les «*odeurs proches*» : pas moins de 23 pour la cannelle, du basilic au romarin et au thym. Tiens, précisément deux senteurs d'épices que je confonds souvent !

«*Les parfums du vin*», Richard Pfister, 256 pages, Delachaux et Niestlé, 36.80 fr.

Sur le net : www.oenoflair.ch

Chronique parue dans La Liberté du 2 octobre 2013.



