

# Les 150 odeurs du vin

Par Pierre-Emmanuel Buss

Sans odorat, on ne perçoit pas les arômes du vin: autant boire de l'eau. La dégustation d'un grand cru avec un gros rhume illustre l'importance capitale du nez pour évaluer les qualités du précieux nectar. Et, plus largement, pour jouir de la vie. Comme l'écrit Patrick Süskind dans son roman *Le Parfum*, «l'homme peut fermer les yeux devant la grandeur, l'horreur et la beauté, et il peut ne pas prêter l'oreille à des mélodies ou des paroles enjôleuses. Mais il ne peut pas se soustraire à l'odeur. Car l'odeur est la sœur de la respiration.»

Dans une approche hédoniste, tout le monde peut s'imprégner d'un vin et de ses parfums. Les choses deviennent beaucoup plus complexes quand il faut décrire un cru de manière analytique pour déterminer sa provenance,



son millésime et sa composition. Le verre à la main, le nez à l'affût, la dégustation s'apparente alors à une enquête criminelle. Une note toastée ou vanillée? La marque quasi certaine d'un élevage en fût de chêne. Une fine odeur de poivron vert? Le vin contient sans doute du cabernet franc ou du cabernet sauvignon.

La recherche d'indices n'est pas une science exacte: l'olfaction est influencée par le contexte et par son vécu. L'analogie entre une odeur et une fleur diffère souvent d'un individu à l'autre. Pour contourner le problème, l'œnologue vaudois Richard Pfister a créé en 2004 une classification des odeurs par famille odorante (épicée, florale, animale, etc.) qui réduit la part laissée à la subjectivité. Il vient de compléter ce travail de fond en publiant un ouvrage re-

marquable\* qui détaille les composants chimiques des 150 odeurs que l'on retrouve dans le vin.

Le lecteur s'identifie à Jean-Baptiste Grenouille, le parfumeur de Süskind. Dans la famille des végétaux secs, on trouve le foin, la réglisse ou encore le vétiver, très prisé des parfumeurs. Ses quatre composantes principales présentent «des touches boisées, minérales et épicées» que l'on peut retrouver dans la syrah et le gamaret. Je n'en ai jamais senti, mais cela ne saurait tarder: Richard Pfister prépare un orgue à parfums qui proposera l'intégralité des 150 odeurs décrites. Histoire de reléguer le célèbre *Nez du vin* de Jean Lenoir au rayon des antiquités.

\* «Les Parfums du vin», Richard Pfister, Delachaux et Niestlé, Paris, 2013.