

**PARTICIPEZ!**

Vous souhaitez apparaître dans cette rubrique? Rendez-vous sur [www.migrosmagazine.ch/societe/portrait](http://www.migrosmagazine.ch/societe/portrait)

**MIGROS MAGAZINE.ch**

# Vins et parfums nez à nez

Ingénieur œnologue, Richard Pfister a développé une nouvelle classification des odeurs du vin basée sur les méthodes des grands parfumeurs. Un livre et un coffret sont en préparation.

**CARTE D'IDENTITÉ**

**Nom:** Richard Pfister.

**Date de naissance:** 1<sup>er</sup> décembre 1978.

**Etat civil:** célibataire.

**Profession:** œno-parfumeur et directeur d'une entreprise spécialisée dans les énergies renouvelables.

**Il aime:** «Se promener dans des lieux vierges d'odeurs synthétiques.»

**Il n'aime pas:** «Les personnes fausses.»

**Un rêve:** «Avoir mon propre domaine viticole et élaborer mes vins.»

**O**œno-parfumeur: un métier qui n'existe pas et qui est pourtant celui de Richard Pfister, depuis exactement une thèse d'ingénieur, à Changins, sur les possibles applications en œnologie des méthodes de la parfumerie. Avec comme résultat une nouvelle classification des odeurs du vin. Plus de 150, divisées en neuf familles – floral par exemple – et diverses sous-familles – dans ce cas: fleurs des jardins, fleurs d'arbuste et fleurs d'arbre – elles-mêmes regroupant des réalités naturelles. Ainsi pour les fleurs d'arbre: tilleul, magnolia et fleur d'oranger.

«Jusqu'ici, explique Richard Pfister, les classifications décrivaient les odeurs du vin par ressemblance olfactive.» Par exemple entre la rose et le narcisse. Problème, ces odeurs ne se ressemblent pas vraiment.

Si dans la classification Pfister, rose et narcisse se retrouvent côte à côte, «ce n'est pas parce qu'elles se ressemblent au niveau olfactif, mais parce que ce sont des fleurs.» La méthode par analogie enfin souffre d'un inconvénient majeur: «Il n'y a pas deux personnes sur terre qui aient le même nez.»

Le chiffre de 150 n'est pas tombé du ciel: «Dans le vin, l'un des aliments les plus complexes, il existe entre 500 et 1000 molécules olfactives différentes, mais même le meilleur dégustateur ne sera pas capable d'identifier 500 odeurs.» Et puis, «150 c'est le spectre olfactif du vin à peu de choses près».

Grand avantage: faire l'économie de disputes stériles. «Une personne qui décrit dans un vin une odeur de litchi ne va pas être d'accord avec celle qui y détecte de la rose.» Sauf qu'elles disent «exactement la même chose sans le savoir: rose et litchi sont issus de la même molécule.»

Richard Pfister enfin prépare un livre, assorti d'un coffret des 150 fameuses odeurs en flacon.

*Texte: Laurent Nicolet*

*Photos: François Wavre-Rezo*

**Une destination**

«Grasse, la capitale historique du parfum et une belle région. Je collabore avec un ou deux parfumeurs du lieu. Après un déclin dû à l'apparition de la parfumerie synthétique qui représente aujourd'hui 95% de n'importe quel parfum, la ville est en train de renaître de ses cendres. Des grands groupes y montent par exemple des écoles de parfumeurs.»

**Un sport**

«Après mon diplôme, je suis parti en Espagne avec l'idée de devenir vinificateur dans plusieurs pays, mais j'ai eu un très gros accident de moto qui m'a éloigné des activités sportives. Le VTT a été la première qui m'a permis de renouer avec le sport. Une certaine hygiène de vie va de pair avec l'exercice de l'olfaction.»

**Des instruments de travail**

«Les mouilletes et les petites fioles contenant soit des odeurs naturelles, qui viennent par exemple de la distillerie de Bassins, soit des odeurs composées par un parfumeur et qui permettent de s'entraîner quotidiennement.»





## Mon travail

«J'essaie d'aider le vigneron à mieux connaître les odeurs. Il saura ainsi mieux parler de son vin, donc mieux le vendre.»



## Un truc

«J'utilise très souvent des verres noirs parce que l'odorat est influencé par ce qui nous entoure, en particulier les couleurs. Notre cerveau dans le cas d'un vin rouge va automatiquement nous diriger vers des objets ou des choses qui ont une couleur foncée et on ne pensera pas olfactivement à des fruits blancs, des fleurs blanches ou des agrumes.»

## Un paysage

«Une photo des Alpes, prise du haut du Jura, du pâturage des Chenevières, et qui symbolise pour moi l'importance de la nature dans l'olfaction, ainsi que la nécessité de se ressourcer, de se déconnecter de la vie qu'on mène en bas.»

