



# SPÉCIAL SENTEURS

**Terre@Nature**

© MATHIEU ROD

**AGRICULTURE**  
**Odeurs mieux neutralisées**

Les paysans font beaucoup d'efforts pour limiter les nuisances dues à l'épandage du purin ou à l'élevage porcin. Eclairages. **P. 18**



© OLIVIER BORN

**TERROIR**  
**Ils travaillent avec leur nez**

Rencontre avec quatre Romands, artisans du goût dont l'activité repose en grande partie sur leurs talents olfactifs. **P. 19**

**BOURSE****351** PETITES ANNONCES

Immobilier, animaux, services, véhicules, loisirs, rencontres... **P. 21**

**RICHARD PFISTER**

## Grâce au vin, il est au parfum

**Cœnologue, formé en parfumerie, le Vaudois Richard Pfister réinvente l'analyse olfactive du vin. Un travail qu'il présentera ce week-end à Coppet.**

«**L**a meilleure manière de mémoriser une odeur, c'est de lui associer une émotion», résume Richard Pfister. Ingénieur œnologue, il s'est aussi formé en parfumerie et a développé une nouvelle méthode de classification des arômes du vin. Un livre sur le sujet, résultat de plusieurs années de travail, est paru l'automne dernier aux Editions Delachaux & Niestlé. Ce week-end, il tiendra un stand à Coppet, dans le cadre de Jardins en fête, qui célèbre cette année les parfums. Élégant et discret, cheveux gris et yeux bruns, le jeune homme de 36 ans nous reçoit chez lui, à Semsales (FR), où il vit avec son amie. Rien ne le distingue du commun des mortels, et pourtant Richard Pfister est un nez, capable d'identifier le millier d'odeurs que compte un orgue de parfumeur. Pourtant, rien ne le destinait à cela. Fils d'un vigneron de Begnins (VD), il découvre, gamin, le travail des vignes, l'ambiance de la cave et les secrets de la vinification. «Mon père nous encourageait volontiers à déguster pour nous familiariser avec le goût du vin, mais c'est vraiment lorsque j'ai dû choisir le

thème de mon travail de diplôme à l'Ecole d'ingénieurs de Changins (VD) que la méthodologie de l'olfaction m'a attiré.» Sa curiosité aurait pu en rester là, une fois ses études terminées. Alors engagé comme œnologue d'un domaine viticole espagnol, Richard Pfister est victime d'un grave accident de moto. Les nombreuses opérations et la rééducation l'empêchent de travailler en cave. «Un parfumeur indépendant genevois que j'avais déjà rencontré pour mon diplôme m'a alors proposé de venir le seconder.» Sous sa houlette, Richard fait ses gammes en respirant des centaines de mouillettes imbibées de senteurs autant suaves que désagréables. Il travaillera sept ans dans ce domaine, aiguisant jour après jour ce sens sous-utilisé par les hommes. «Toutes les théories existent à ce sujet, mais pour moi, reconnaître des odeurs n'est qu'une question d'entraînement.» Désormais, il ne se parfume plus, pour ne pas distraire son nez et vit à la campagne pour se gor-

ger des parfums de la nature. Le vin offre un monde aromatique particulièrement vaste. Ce breuvage est composé de près de 1000 molécules olfactives, complexité qui découle des nombreuses transformations que subit le raisin durant les fermentations. «En tant qu'œnologue, on travaille beaucoup avec les molécules odorantes. Il y a donc un intérêt technique à pouvoir les déceler dès le processus de fabrication, surtout lorsqu'elles indiquent la présence de défauts: beurre rance, vernis à ongles, caoutchouc, eau croupie, savon ou goût de bouchon.» Le domaine viticole familial ayant été vendu, Richard Pfister se construit aujourd'hui un avenir professionnel entre le vin et la parfumerie. Il donne désormais des cours aux professionnels pour les initier à sa nouvelle méthode de classification des arômes du vin qui s'inspire de celle qui a cours en parfumerie.

**Créateur d'odeurs**

Pour leur permettre de s'entraîner, un coffret comprenant 152 flacons, résumant les principales odeurs détectables dans le vin, sera disponible dès l'an prochain. «Il m'a fallu des années pour créer près d'un tiers de ces odeurs, car elles n'existaient pas. Comme celle du fer, par exemple. Puis j'ai dû convaincre les professionnels de l'intérêt de cette méthode, apprendre à la vulgariser. Maintenant je suis reconnu comme spécialiste dans le domaine. J'y consacre du temps, même si financièrement, je ne peux pas vraiment en vivre.»

**SI VOUS ÉTIEZ...**

- **Un cépage?** Le chasselas, très clairement. Il reflète merveilleusement bien les variations de terroir et n'est pas reconnu à sa juste valeur.
- **Un plat du terroir?** La saucisse aux choux. Ce n'est pas le mets le plus raffiné, mais c'est un plat simple qui me rappelle mes origines vaudoises.
- **Une odeur?** L'ambre gris. Il s'agit d'une concrétion intestinale (*ndlr: sortes de calculs rénaux*) qui se forme dans l'estomac des cachalots. L'odeur est chaude, animale. Et c'est un très bon fixateur d'autres parfums.
- **Une fleur?** La rose, si complexe. Ses parfums sont innombrables.

Modeste, mais sûr de son coup, Richard Pfister compte étendre encore ses connaissances: travailler sur la minéralité des vins, l'influence – en partie infondée – des terroirs, collaborer avec des chercheurs pour éviter l'apparition de défauts olfactifs dans les vins.

Malgré toutes ces années où les conséquences de son accident l'ont empêché de participer aux vendanges, Richard Pfister se rappelle qu'il avait un pincement au cœur en sentant l'odeur du moût de raisin. Il hume désormais avec plus d'avidité encore les parfums de la vie.

**MARJORIE BORN**

+ **D'INFOS** Les parfums du vin, Richard Pfister, Editions Delachaux & Niestlé, 256 pages. [www.oenoflair.ch](http://www.oenoflair.ch)

Richard Pfister déguste souvent le vin dans des verres noirs afin que l'odorat ne soit pas influencé par la couleur du breuvage.