



Près de 200 professionnels étaient présents pour le congrès. L'occasion pour chacun de tester ses sensibilités en fonction de divers molécules olfactives. Photos : Aurélien Laudy

CHAMPAGNE

“Le dégustateur à la sensibilité parfaite n'existe pas”

TAISSY L'Union des œnologues de Champagne tenait, mercredi dernier, son congrès annuel en présence de près de 200 professionnels. L'occasion de s'intéresser à l'art de la dégustation, étape universellement partagée dans la création et l'analyse des vins, mais qui n'est pas une science exacte.

Dossier réalisé par
THOMAS CROUZET

L'œnologue, dans sa méthode de travail, se doit d'être telle une machine, un spectromètre de masse capable d'analyser les molécules aromatiques du vin.

Luigi Moio, président de l'organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), était l'invité d'honneur du congrès des œnologues de Champagne, pour son ouverture le mercredi 9 novembre à Taissy.

L'occasion de faire un focus sur la dégustation, une analyse « sensorielle » où les professionnels du vin se doivent de tendre à l'objectivité, sans pouvoir se couper d'une part de subjectivité.

1 AVEC SES 400 RÉCEPTEURS, LE NEZ, ORGANE LE PLUS SENSIBLE DU CORPS « Le nez est l'organe le plus riche en termes de récepteurs sensoriels, au nombre de 400, contre seulement trois pour les yeux », rapporte Gabriel Lepousez, neurobiologiste à l'Institut Pasteur.

Le chercheur en neurosciences s'est longuement penché sur l'univers de la dégustation. « Deux personnes prises au hasard dans la rue ont en moyenne 30 % de récepteurs olfactifs de nature et au fonctionnement différents, poursuit-il. Ainsi, il est impossible de trouver deux dégustateurs avec la même sensibilité. »

Par des facteurs génétiques, physiologiques, et culturels, le degré de perception des individus varie. Chaque être humain présente systématiquement des anosmies (absence de perception), des hyposmies (perception faible) ou des hyperosmies (perception accrue) spécifiques selon la molécule aromatique présente dans un vin. « Et même le plus grand des professionnels ne peut posséder un palais totalement objectif. Le dégustateur à la sensibilité parfaite n'existe pas », résume Gabriel Lepousez.

2 POUR DÉGUSTER, À CHACUN SA MÉTHODE

Si la base de la dégustation vise à identifier trois critères essentiels du vin (la robe à l'œil, les arômes au nez, les saveurs en bouche), la méthode pour collecter ses informations peut diverger. Chaque structure vinicole a généralement sa propre grille de dégustation.

L'œnologue suisse Richard Pfister, présent lors du congrès, a quant à lui mis en avant sa méthode basée sur les molécules olfactives. « Derrière chaque odeur, il y a une molécule ou une combinaison d'entre elles », rapporte le spécialiste, créateur de la méthode Œnoflair. J'ai élaboré une grille comprenant des grandes familles d'arômes, type florale, végétale, animale, puis des sous-catégories, fraise, rhubarbe, cire d'abeille... Ainsi, 150 arômes ont été traduits en



Le président de l'organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), Luigi Moio, était l'invité d'honneur du congrès.



Sophie Tempere a notamment mis en avant les anosmies ou hyposmies propres à chacun.



“Le nez est l'organe le plus riche en termes de récepteurs sensoriels, au nombre de 400, contre seulement trois pour les yeux”

Gabriel Lepousez, neurobiologiste

fiche d'odeur avec le schéma des molécules entrant dans la composition. » Le panel de dégustateurs peut lui aussi varier, bien que globalement, tous s'accordent à dire que le collectif fait la force de la dégustation, chaque individu ayant ses forces et ses faiblesses.

MARKETING SENSORIEL : GOÛTER AVANT DE DÉGUSTER

Comment suggérer une expérience gustative au consommateur sans que ce dernier n'ait pu déguster le produit convoité ? « Par des images, des couleurs, des mots, des odeurs, des sons parfois, le marketing sensoriel capte nos sens pour nous inciter à l'achat, développe Harold Farnham, directeur conseil au sein de l'agence SoWine. C'est, par exemple, la moutarde de Dijon “fine et forte”, qui nous donne déjà une idée du goût du produit. Une expérience a été menée dans un magasin avec la diffusion de musique française, puis allemande. Lorsque de la musique française était diffusée, les clients achetaient des vins français à 70 %, et inversement lorsqu'il s'agissait de musique allemande. Inconsciemment, l'environnement modifie la perception que l'on peut avoir d'un vin. »

3 ENTRAÎNER SON NEZ POUR ÊTRE PLUS PERFORMANT

Pour gagner en performance, il est possible de travailler sur ses hyposmies (perception faible) en effectuant des exercices quotidiens. C'est ce qu'a mis en avant Sophie Tempere, docteur en neurosciences.

« Nous avons effectué un test avec des œnologues de Bordeaux qui présentaient des anosmies sur la molécule de diacétyl, responsable du goût beurré, explique Sophie Tempere. Chaque jour, nous leur avons fait sentir la molécule, afin qu'ils gagnent une sensibilité proche de la moyenne. Cela s'est avéré concluant pour 88 % d'entre eux. Pour les 12 % restant, nous avons conclu à une anosmie d'ordre génétique. » S'il est possible de travailler sur des faiblesses spécifiques, il est

également possible de travailler sur son degré de sensibilité globale, « en sentant, par exemple, chaque jour, des épices ou des huiles essentielles chez soi », poursuit Sophie Tempere. « Cela permet d'optimiser la concentration olfactive. » Enfin, les exercices par imagerie mentale ont aussi une efficacité reconnue. Se représenter, par exemple, un pot de miel en sentant un arôme de miel, permet à terme de mieux distinguer cette odeur.

4 HORS COVID, DES TROUBLES OLFRACTIFS PEUVENT SUBVENIR

Si le Covid-19 a mis en lumière les problèmes d'anosmie et de parosmie (goût déformé), ces troubles étaient déjà constatés en amont de la crise sanitaire et le seront également en aval. Des troubles aux origines diverses, comme génétique ou virologique mais aussi accidentelle, comme dans le cas d'un trauma crânien où le nerf olfactif est touché. « Lors d'une étude réalisée par l'union des œnologues entre 2020 et 2021, il a été mis en évidence que 13 % des sondés ont déjà eu des troubles olfactifs en dehors de la crise sanitaire », rapporte Sophie Tempere. Il est là aussi recommandé d'effectuer des exercices quotidiens qui favorisent la récupération des sensations, lorsque cela est possible. ■

Traduire sa perception en peinture



Deux vins ont été mis en peinture par l'artiste après une dégustation croisée.

Dans cet univers très scientifique, fait de chiffres et d'échantillons, l'artiste Caroline Brun a apporté sa touche de couleur et de poésie au cours d'une dégustation croisée. Cette dernière rassemblait quatre experts aux profils très différents : Frédéric Panaïotis, chef de cave de Ruinart, Philippe Jarnesse, sommelier, Richard Pfister, créateur de l'approche moléculaire, et Caroline Brun, artiste peintre.

Si tous se sont retrouvés sur les arômes et le profil des deux vins dégustés, chacun l'a exprimé à travers son langage propre. Et c'est sans doute Caroline Brun qui a su rendre le vin de la manière la plus accessible qu'il soit. « La première toile réalisée [celle en image ci-dessus à gauche] évoque un vin blanc au côté boisé, assez rond, généreux, décrit l'artiste peintre. La seconde est un vin rouge aux notes végétales, épicées, avec un léger côté boisé. À travers la peinture, j'ai souhaité mettre en image les sensations que je perçois au travers d'un vin. »

Une méthode artistique de dégustation qui séduit aussi à l'extérieur des frontières nationales, puisque l'artiste a remporté l'an passé le prix de la meilleure artiste internationale lors du Wine Art Contest organisé par le musée de l'art du vin et de la vigne de Naples.

LES AUTRES POINTS

L'analyse sensorielle, un critère, aussi, d'homologation des vins

La dégustation permet, aussi, de déterminer l'aptitude des vins à être mis sur le marché. Ainsi, l'association d'inspection des appellations de la Champagne (Aïdac) rassemble un certain nombre de dégustateurs chargés d'analyser des échantillons des productions champenoises et de juger leur conformité par rapport au cahier des charges de l'AOC. « Il s'agit de veiller au respect des règles de production définies par le cahier des charges, avec un examen organoleptique de contrôle », expose Jean-Philippe Bocahu, directeur de l'Aïdac. L'Aïdac est compétente sur le champagne, les coteaux champenois, mais aussi le rosé des Riceys, le ratafia champenois, la fine champenoise et le marc champenois.

“Le souffle du vin” le dernier livre de Luigi Moio

« Le vin est la surprenante synthèse des parfums de tout ce qui nous entoure, résume Luigi Moio dans son dernier livre Le souffle du vin. Le vin a au plus profond de lui-même les traces de la terre, des fleurs, des fruits, des épices, de la mer, de la montagne, du vent. Le vin, c'est tout un monde dans un verre. » Un ouvrage qui aborde de manière accessible les odeurs et parfums du vin, présenté au cours du congrès des œnologues par le président de l'organisation internationale de la vigne et du vin (OIV).

Une enquête à propos des conséquences du Covid-19

« Il est important de témoigner sur les effets du Covid-19 pour les œnologues. Ouvrir le dialogue permet de se sentir moins seul », indique Sophie Tempere, chercheuse en neurosciences. La docteure mène actuellement, avec l'institut des sciences de la vigne et du vin (ISWV) de Bordeaux, une enquête sur les conséquences du Covid-19 sur les sens des dégustateurs. « Il peut exister une angoisse persistante pour les œnologues touchés par le Covid-19, qui craignent de ne pas avoir retrouvé tous leur sens et de conserver des lacunes en dégustation », poursuit-elle. Ainsi, il est possible de participer à cette enquête via le QR-code ci joint.

