

NEWS

| LA REVUE OLFACTIVE | SOCIÉTÉ | SCIENCE | ART | CULTURE | PARFUM |

2





RICHARD PFISTER

« Je passe par la parfumerie pour expliquer les odeurs du vin »

Cet ingénieur suisse de 37 ans a complété son cursus d'œnologie par l'apprentissage de la parfumerie. Cette double spécialité fait de lui un profil rare, sollicité par de nombreux professionnels du vin pour son approche transversale axée sur l'olfaction. **Interview.**

Propos recueillis par Guillaume Tesson
Photo : Léo DeLaFontaine

Quels sont vos premiers souvenirs olfactifs marquants ?

Mon père était vigneron dans le village de Begnins, dans le canton de Vaud, entre Genève et Lausanne. Le lieu s'appelle toujours « La Côte ». Je me souviens des odeurs pendant les vendanges, quand les pressoirs tournent. Une odeur verte, très végétale, avec de l'hexénal, qui sent l'herbe coupée. J'ai pris conscience de son intensité plus tard, quand, à la suite d'un grave accident de moto, j'ai dû cesser de travailler dans le vin pendant plusieurs années. Lorsque je passais devant les caves pendant les vendanges, cette odeur me révélait un manque.

Votre cursus universitaire, c'est l'œnologie et la viticulture. Qu'est-ce qui vous a conduit à cette spécialité ? La famille ? J'ai un autre frère qui est œnologue, mais personne ne nous a forcés ! J'ai failli tra-

vailer dans d'autres domaines comme la mécanique, mais je suis toujours revenu au vin. De 2000 à 2004, à Changins, j'ai fait la seule école d'ingénieurs en Suisse qui forme à l'œnologie. Je n'ai pas toujours aimé la dégustation. Goûter le vin lorsque le raisin se transforme en moût, puis quand il sort de la bouteille, c'est passionnant. Mais entre les deux, les papilles sont malmenées. Par exemple quand le sucre se transforme en alcool et qu'il y a beaucoup d'acidité.

Votre particularité est d'être le seul œnologue-parfumeur...

En fin de cursus, nous étions un petit groupe à préférer la dégustation et l'olfaction à la viticulture ou la vinification. C'est là que j'ai choisi mon sujet de mémoire : comment appliquer les méthodologies d'entraînement et de description des parfumeurs-créateurs à la dégustation des vins. L'objectif était de

donner de nouveaux outils aux dégustateurs. Le dé clic est venu quand Daniel André, un parfumeur indépendant de Genève, est venu parler de son métier. J'ai souvent séché les cours pour aller le voir dans son laboratoire.

Aujourd'hui, en quoi consiste votre activité ?

Après mes études, je suis parti en Espagne pour vinifier. C'est là que j'ai eu mon accident. Je suis rentré en Suisse pour sept ans de convalescence. J'ai pu poursuivre mon apprentissage auprès de Daniel André. Je suis allé jusqu'à formuler, j'ai participé à la création de parfums. J'ai souhaité mettre cette expérience au service du vin. Aujourd'hui, avec ma société CEnoflair, je forme à l'olfaction des vigneronnes, des œnologues, des chercheurs, des cavistes et des amateurs éclairés. J'interviens à l'université de Bordeaux, à celle de Dijon. Je fais aussi du consulting dans le Bordelais, en Bourgogne, en Champagne... et jusqu'au Chili et en Europe de l'Est. Mon enseignement va des généralités sur l'olfaction à la détection de molécules synonymes de défaut. Comment ces odeurs arrivent-elles ? Comment peut-on les neutraliser ou les faire évoluer ?

Peut-on réellement modifier l'odeur d'un vin en intervenant en amont ?

On peut tout faire pour. Prenons l'exemple d'un viticulteur qui souhaite améliorer le potentiel de vieillissement d'un vin blanc. Je vais d'abord vérifier l'équilibre naturel de la plante. Faire en sorte qu'elle ne souffre pas trop. Si elle a été trop irriguée et que des nutriments comme l'azote viennent à manquer, certaines molécules annonciatrices de mauvaises odeurs vont se développer dans le raisin. Elles sont indétectables si on déguste le raisin. En revanche, elles vont agir sur d'autres molécules et se développer pendant la fermentation. Je travaille beaucoup sur l'acétaldéhyde. C'est un marqueur de vieillissement prématuré des vins. Je fais en sorte qu'il y en ait moins, voire pas du tout.

Et comment fait-on ?

On apporte à la vigne de l'engrais, du compost, de l'urée, des purins d'orties... Je travaille uniquement avec des méthodes natu-

relles. Je me sers de mon nez, mais aussi des outils scientifiques à ma disposition : s'il y a un doute, une analyse du sol ou du raisin s'impose avant d'intervenir pour vérifier la présence de telle ou telle molécule.

Peut-on sentir un vin comme on sent un parfum ?

Oui et non [*rires*]. La première différence, c'est que les professionnels du vin ont moins de vocabulaire à leur disposition. La seconde, c'est qu'on reste dans le flou pour identifier ces odeurs : on se limite souvent au boisé et au floral. Ces familles sont fourre-tout, car il y a évidemment du fruité dans le raisin ! On peine à aller au fond des choses comme peut le faire un parfumeur. Ce dernier sait trouver pour un parfum une dominante, puis des adjectifs ou des familles, enfin des matières premières. Troisième différence, un parfum se sent sur plusieurs heures, voire plusieurs jours, pour obtenir les notes de fond. Pour un vin, on s'arrête souvent – à tort ! – après quelques minutes. Les grands vins s'ouvrent en plusieurs heures, jusqu'à vingt-quatre après un passage en carafe.

Dans votre livre *Les Parfums du vin*⁽¹⁾, vous distinguez bien les odeurs et les arômes. Quelles sont les différences, même si cela peut sembler évident ?

Les odeurs, c'est ce que l'on sent directement et exclusivement par le nez. Les arômes sont perçus par la bouche puis par le nez grâce à la rétro-olfaction. Lors de leur passage à l'arrière du palais, les molécules remontent dans l'épithélium nasal. On les sent au même endroit que si elles passaient par le nez. Le nez, c'est donc 50 % du goût. Un arôme est une odeur, mais une odeur n'est pas forcément un arôme.

Un vin est le fruit de plusieurs interventions de l'homme sur un produit naturel. À quel moment naissent ses odeurs ?

Pour schématiser, on peut parler d'odeurs primaires, d'odeurs secondaires et d'odeurs tertiaires. Les premières viennent du raisin lui-même, elles sont parfois une caractéristique du cépage. Les deuxièmes se développent lors de la vinification. Les troisièmes apparaissent lors de l'élevage du vin et après sa mise en bouteille.

La classification, c'est justement le propos de votre livre, où vous regroupez les odeurs par familles (épicée, florale, animale, boisée, lactique, empyreumatique, fruitée, végétale, minérale), sans oublier les odeurs de « défauts ». Et vous décrivez aussi, avec des mots simples, l'odeur véhiculée par telle ou telle molécule...

Ce système permet de s'y retrouver quand on déguste un vin. Comme on est tous différents, on ne sera jamais d'accord sur les ressemblances entre odeurs. Prenons le muguet et le narcisse. Le premier est très végétal, le second plus animal. Il contient du para-crésol, une molécule souvent associée à des odeurs nauséabondes d'écurie dans le processus de fabrication du vin, la plupart du temps à cause de levures. Je range pourtant le muguet et le narcisse dans la même famille, celle des fleurs, malgré ces nuances. De même que je range le cassis et la groseille ensemble, non parce qu'ils sentent comme des baies, mais parce que ce sont des baies. Cela permet de mettre tout le monde d'accord. Le miel ne figure pas dans ma classification, car c'est un assemblage de cire d'abeille et de fleurs. Je préfère ranger la cire dans la catégorie « dominante animale » (car fabriquée par un animal) et les fleurs dans leur propre catégorie.

Chez le caviste ou au restaurant, à moins d'être très averti, il est souvent compliqué de se faire comprendre. Et il est rare que le professionnel ait le temps, voire les compétences, pour nous expliquer les caractéristiques du vin qu'il propose... Le vin ne manque-t-il pas de pédagogues, de passeurs ?

C'est l'un des problèmes communs au vin et à la parfumerie. Le potentiel d'amélioration est énorme. Cela passe par la compréhension de l'autre. Il faut savoir ce que le client aime, il faut bien le cerner pour anticiper ce qu'il pourrait aimer.

Le vocabulaire restreint n'appauvrit-il pas ces échanges ?

Absolument. Dans mon livre, je parle de molécules pour décrire les vins. Cela peut sembler compliqué – et d'ailleurs cela me vaut quelques critiques. Mais cela permet

« *Un parfum se sent sur plusieurs heures, voire plusieurs jours, pour obtenir les notes de fond. Pour un vin, on s'arrête souvent – à tort ! – après quelques minutes. Les grands vins s'ouvrent en plusieurs heures.* »

de gagner en précision. Une molécule reste une molécule, même si deux personnes peuvent y déceler, au nez, des nuances différentes. Prenons la rose, qui contient de l'alcool phényléthylique. Ce composant d'origine naturelle est aujourd'hui synthétisé pour réduire les coûts de production. Très utilisé en parfumerie, on le retrouve dans certains cépages comme le gewurztraminer. Un dégustateur parlera de litchi, un autre de rose, mais tous deux auront décelé l'alcool phényléthylique ! Si je connais la molécule liée au cépage, et si je sais qu'elle peut être interprétée de telle manière, je suis mieux armé pour comprendre mon interlocuteur.

Un autre exemple : l'eugénol, qu'on peut notamment retrouver dans un syrah élevé en fût de chêne. Un dégustateur qui se focalise sur les facettes épicées qu'on décèle fréquemment dans ce cépage (et qui sont aussi dues au linalol et à la rotundone, à l'odeur poivrée) repérera une note de clou de girofle ; alors qu'un autre, plus sensible aux facettes boisées, parlera de cannelle.

Grâce à votre méthode, tous les amateurs de vin du monde vont-ils pouvoir parler la même langue ?

Malheureusement non. Ma méthode permet de classer les odeurs de manière logique, mais ce n'est pas un logiciel fiable à 100 %. Nous restons des humains. Un autre critère est déterminant : le facteur culturel. Quand on échange avec des dégustateurs asiatiques, leurs références sont souvent des fruits qu'on ne connaît pas ! Pour eux, le cassis ne veut pas dire grand-chose. Quand ils regardent la classification sur laquelle mon livre est construit, ils sont perplexes.

En entrant dans une parfumerie, ou chez un caviste, avec une vague idée en tête, notre manière de décrire ce qu'on voudrait est limitée, confuse. Pourquoi dispose-t-on de si peu de mots ?

L'éducation joue beaucoup. L'olfaction a beau être le premier de nos sens – le bébé reconnaît d'abord sa mère à son odeur –, elle est vite reléguée au second plan lorsque le langage se développe. On oublie très vite de connecter l'olfaction avec les autres mécanismes d'apprentissage. La mémoire est sollicitée pour apprendre à lire, à compter, mais jamais pour mettre des mots sur les odeurs afin de se constituer une bibliothèque olfactive personnelle. Ce n'est pourtant qu'une question d'entraînement.

À quand un travail avec des professeurs des écoles pour y remédier ?

C'est en cours ! Ma sœur aînée est maîtresse d'école enfantine, comme on dit en Suisse. Ses élèves ont entre 4 et 7 ans. Elle m'a demandé plusieurs fois de lui préparer un parcours d'entraînement autour de matières premières – en général un fruit, lui-même lié à une recette. Premier constat : les enfants osent nommer les odeurs, quitte à être approximatifs. Une autre fois, pendant la Semaine du goût, on m'a sollicité pour un événement visant à sensibiliser les ados à la dégustation du vin. Je vous vois blémir... Certes, le sujet est très sensible. Mais l'idée était audacieuse : leur montrer, uniquement par l'olfaction, que le vin et les alcools en général sont des produits complexes. Là encore, je suis passé par la parfumerie pour

leur expliquer les odeurs du vin. L'accueil des élèves et des professeurs a été bon, mais les journalistes présents ont eu des réactions mitigées. L'alcool reste un sujet sensible. Je suis convaincu que la démarche était pédagogique et non incitatrice.

Quels sont vos parfums de prédilection ?

Je continue à formuler, pour mes proches et moi-même. Que le parfum soit féminin ou masculin, ce sont les notes boisées sèches (cèdre, patchouli, vétiver) et épicées (poivre noir, vanille, fève tonka) qui m'attirent. C'est peut-être une déformation professionnelle due au vin ! Je crois que je ne m'étais jamais posé la question jusqu'ici...

Quelle est votre prochaine création ?

Je travaille depuis dix ans à un coffret collection des odeurs des vins, en collaboration avec des parfumeurs à Paris. Toutes les odeurs de mon livre y seront répertoriées : matières premières, molécules isolées... Professionnels et amateurs avertis pourront entraîner leur nez. Je suis convaincu qu'une nouvelle génération émerge, sensible à l'olfaction, à une olfaction qui transcende tous les domaines.

Aujourd'hui, qu'en est-il des passerelles entre le vin et le parfum ?

J'ai la nette impression qu'on passe plus du parfum au vin que dans l'autre sens. En grande partie parce que le vin est plus facile d'accès que le parfum. Mais il existe un contre-exemple dans mon entourage : Jean-Jacques Rouge, parfumeur chez Firmenich. Formé à l'œnologie sans être œnologue, il est issu d'une famille de vigneronnes de Lavaux. Jean-Jacques a commencé à travailler dans le vin au sein du groupe Schenk en Suisse, en France et en Espagne. Lorsque des parfumeurs de Givaudan sont venus visiter la cave où il travaillait, il a manifesté son envie d'en savoir plus sur la parfumerie. De fil en aiguille, il est entré à l'école Givaudan. Il est désormais parfumeur chez Firmenich et proche de la retraite !

1. *Les Parfums du vin. Sentir et comprendre le vin*, par Richard Pfister, éd. Delachaux et Niestlé, 2013, 256 pages, 25 €.