

TRIBUNE DE GENÈVE

x pub

Le grand ordonnateur des odeurs du vin

DÉGUSTATION | 00:00 Le Vaudois Richard Pfister a mis au point un nouveau tableau des arômes du vin, inspiré des techniques de parfumerie. Savant et limpide.



© Crédit photo | Richard Pfister. | DR

JÉRÔME ESTÈBE | 09 MAI 2008 | 00H00

Nous autres déjeunons d'une tasse de café noir et d'une tartine de confiture. Ou d'un bol de céréales. Richard Pfister, lui, démarre sa journée par une série de sniffettes. Le nez sur des mouillettes, il hume. Mémorise les fragrances. Emmagasiné *in petto* les odeurs. C'est là son entraînement quotidien «pour garder la forme». Car Richard Pfister est oenologue. Mais pas comme les autres. Un oenologue rompu aux disciplines de la parfumerie. Son nez, il l'entraîne donc, comme un coureur ses jarrets.

Tout ça remonte aux années estudiantines de ce jeune Vaudois aux narines expertes. A l'école d'ingénieur de Changins, son travail de diplôme portait en effet sur les applications des méthodes de la parfumerie en oenologie. C'est que, voyez-vous, si les mondes du vin et du parfum montrent bien des traits semblables, ils ne se côtoient guère. «Je suis rentré en contact avec un parfumeur genevois, Daniel André, et suis allé apprendre le b.a.-ba du métier chez lui», raconte Pfister.

A chacun son nez

L'étudiant s'initie donc à la reconnaissance d'un millier d'éléments olfactifs. Et crée dans la foulée une «nouvelle classification des odeurs dans le vin». Catégorisation innovante et maligne, adoptée par bien des professionnels depuis, qui pourrait devenir la norme de demain.

Quelques explications? Le bouquet d'un vin constitue sa carte d'identité. Il réunit en effet le plus grand nombre de signes distinctifs. Or, «s'il existait déjà de nombreux classements des odeurs, ils fonctionnaient par analogies olfactives. Et manquaient donc de rigueur.» Et pourquoi? Parce que nul ne sent la même chose. Pour des raisons de vécu et de dissemblances anatomiques. Robert est très sensible à l'odeur de moisi; Ginette n'est nullement gênée par celle du soufre; Jules redoute le patchouli.

Notes bestiales

Ranger les odeurs par ressemblances fonctionne donc pour le concepteur du classement. Mais pas pour le plus grand nombre. «D'où l'idée de les regrouper non par analogies plus ou moins subjectives, mais par objets odorants. Le cassis figure ainsi dans les «baies». Ce qui exige un entraînement du dégustateur mais évite le flou artistique.» Par exemple, le narcisse, chez lequel beaucoup trouvent des notes assez bestiales, se retrouve non dans la catégorie «animal», mais bien dans «les fleurs de jardin».

Le classement s'articule en trois niveaux. D'abord 9 grandes familles (fruité, floral,

lactique, etc.), puis 19 sous-familles (végétaux frais, plantes aromatiques fruits du verger...) et enfin 150 descripteurs (fer, truffe, jasmin, noix...). En suivant ce cheminement, le dégustateur un brin entraîné - le dégustateur au parfum, en somme - va décrire un vin de manière univoque, «sans poésie ni approximation». Evidemment, on peut aimer la poésie, les notes de «chignon de grand-mère» ou de «canapé de notaire». Mais elle n'a sans doute rien à faire lors d'analyses sensorielles visant l'exactitude scientifique.

Et ça marche. «On a fait des tests en faisant déguster à l'aveugle des vins identiques deux jours d'affilée aux mêmes groupes. D'ordinaire, on se serait retrouvé avec des descriptions totalement hétérogènes. Avec cette méthodologie, on obtenait des résultats étonnamment concordants.» Parfait. Il s'agit simplement de commencer par mémoriser 150 odeurs. Entre le café et le croissant.

Le nez sous la queue du castor

Les notes de dégustation des pros, ou autres amateurs plus ou moins éclairés, se transforment bien souvent en litanies cryptiques, pleines de notions mystérieuses et de termes savants. Bref, on n'y capte que pouic. La classification des odeurs de Richard Pfister a ceci de démocratique qu'elle n'abrite que des objets odorants familiers.

Le néophyte trébuche simplement sur deux termes. Empyreumatique d'abord, qui désigne la famille des arômes grillés, toastés ou chauffés, souvent issus d'un élevage en barrique.

Castoréum ensuite: une sécrétion grasse au fumet puissant, produite par des glandes sexuelles du castor, situées à proximité de l'anus. Certes, on ne va pas mettre son nez tous les jours sous la queue d'un rongeur aquatique. Mais il se trouve que la chose a une odeur très singulière, utilisée en parfumerie et décelable dans certains vins rouges. *JEST*

Tribune de Genève © Edipresse Publications SA

TRIBUNE DE GENÈVE