



**LE  
GOÛT  
DU  
VIN**



ÉMILE PEYNAUD



JACQUES BLOUIN

LE  
GOÛT  
DU  
VIN

Le Grand Livre de la dégustation

DUNOD

Nous remercions les Citadelles du vin pour leur aimable autorisation  
de parution des photos p. 97, 134 et 135.

Graphisme de couverture : Florie Bauduin  
Maquette et illustrations intérieures : Maud Warg  
Mise en pages : Maud Warg

© Dunod, 1991, 1996, 2006, 2013, 2022  
11 rue Paul Bert, 92 240 Malakoff  
ISBN 978-2-10-081137-3  
© Bordas, 1980, pour la 1<sup>re</sup> édition

# PRÉFACE À LA CINQUIÈME ÉDITION

---

1980-2013 : en trente ans, le monde du vin a beaucoup changé. Il y a deux générations, si on ignorait ce que pouvait être un ordinateur personnel, un téléphone portable, un GPS, etc., c'était aussi le cas de la lutte efficace contre la pourriture grise, la machine à vendanger, la maîtrise efficace des températures, les levures sèches actives, la filtration tangentielle... L'ensemble des livres sur le vin tenait sur une minuscule étagère alors que ceux-ci remplissent aujourd'hui des meubles entiers, sans compter les revues vineuses spécialisées ou les rubriques de la presse généraliste.

Le marché mondial du vin a été bouleversé. La surface du vignoble mondial et sa production ainsi que la consommation ont beaucoup baissé alors que les exportations ont bondi pour atteindre 32 % de la production de vin.

Les évolutions française, espagnole et italienne sont encore plus violentes. La consommation de vin-boisson s'est effondrée. Le « gros rouge », le « six étoiles » sont (heureusement) inconnus des moins de trente-quarante ans. On est passé au « bib », au bar à vins, aux rubriques vineuses dans toute la presse...

L'extrême diversité de prix est accompagnée d'une très grande diversité de présentations réglementaires (quelques milliers d'AOC, IGP, vins de cépage, etc., dans le monde), de types de vins et de personnalizations (des dizaines de milliers de châteaux, wineries, bodegas, cantine, quintas, kellerei...).

Pour rester dans le domaine du « goût du vin », seul objet de ce livre, il convient de noter plusieurs faits de développement récent. Le nombre de publications techniques ou pratiques, générales ou ultra-spécialisées, a explosé. Nul ne peut connaître tous ces documents mais ils sont (presque) tous accessibles par Internet. Il est impossible de les résumer ; on procède alors à un « tri sélectif » : c'est difficile, toujours incomplet, jamais à l'abri de choix (trop) personnels mais c'est la voie retenue ici, en sollicitant chaque lecteur pour qu'il (se) pose les bonnes questions.

Dernier point. La première édition du *Goût du vin*, en 1980, était orientée vers la formation à la dégustation et fut aussi très lue par tous les amoureux du vin. Aujourd'hui, on ne compte plus les ouvrages d'initiation ou perfectionnement à cette dégustation. Il apparaît utile à la fois de mettre à jour *Le Goût du vin* et de l'ouvrir encore plus à tous les « amis du vin », les « œnopotes » – ceux qui boivent le vin. On pourrait alors le sous-titrer « Le plaisir est dans le verre ».

Neuf ans après la mort d'Émile Peynaud, j'espère être resté fidèle à sa pensée et son action, toujours orientées vers la connaissance proposée à tous selon ses besoins et ses souhaits.

Jacques Blouin  
2013



# PRÉFACE À LA QUATRIÈME ÉDITION

---

Toutes fins de vie méritent d'être saluées. Certaines méritent un hommage plus particulier, à cause de leurs qualités exceptionnelles. C'est le cas pour la vie d'Émile Peynaud, qui nous a quittés lors de l'écriture de l'actuelle réédition de l'ouvrage *Le Goût du vin*.

Né dans le vignoble de Madiran, Émile Peynaud commence sa carrière à Bordeaux à seize ans, en 1928, doté du seul brevet, chez Calvet, une importante maison de vin de Bordeaux. Il y rencontre Jean Ribéreau-Gayon, qu'il aide dans ses travaux de thèse : cette collaboration exceptionnelle durera plus de cinquante ans. Il apprendra à la fois à manipuler en laboratoire, à étudier les problèmes concrets de stabilisation des vins - avec une première publication sur la casse ferrique dès 1932 - à déguster les innombrables vins traités par cette société avant de commencer à aller dans le vignoble. La guerre et la captivité interrompent son activité jusqu'en 1945. Il peut reprendre et achever en 1946 sa thèse « Contribution à l'étude biochimique de la maturation du raisin et de la composition des vins », toujours actuelle. Par trois cents publications, des centaines de conférences et des milliers de séances de travail dans les chais de Bordeaux, de France et du monde entier, Émile Peynaud a étudié et expliqué toutes les facettes de l'œnologie. Il ne semble pas y avoir un domaine de l'analyse, de la biochimie, de la microbiologie, de la vinification, de l'élevage et de la dégustation des vins sur lequel il n'ait apporté des éléments nouveaux, validés et durables. S'il fallait citer un seul exemple, comment ne pas rappeler qu'Émile Peynaud a définitivement

établi le rôle décisif de la fermentation malolactique et l'importance majeure de l'équilibre entre les saveurs sucrées et les saveurs acides et tanniques des vins ? Durant un demi-siècle, son intelligence, son travail, sa volonté lui ont permis de devenir directeur de recherches du plus important centre œnologique mondial, à partir de son seul brevet. Quel admirable parcours !

Émile Peynaud était, et demeure, une des rares références universelles de l'œnologie. Il n'est pas un professionnel du vin au monde qui ignore le nom du Professeur, *Doktor*, *Dottore* ou Monsieur Peynaud, selon les pays. S'il a assisté à une de ses conférences ou bavardé dix minutes avec lui, chacun est fier de se dire son élève.

Émile Peynaud a peut-être inventé, et certainement systématisé, l'œnologie de terrain. Allant de chai en chai, en vélo, en voiture, en avion selon les époques, il amenait la connaissance à ceux qui en avaient besoin, là où elle pouvait être mise en œuvre. Dans tous les cas, il a privilégié l'œnologie préventive, l'intervention la plus précoce possible, dès le choix de la date de récolte, à une époque où on ne consultait guère « le chimiste » que pour récupérer les vins plus ou moins altérés. Les vins de Bordeaux, de France, du monde ne seraient pas ce qu'ils sont aujourd'hui si, depuis soixante-dix ans, Émile Peynaud n'avait tracé et creusé le bon chemin des vrais bons vins, des grands et des modestes qu'il a fait grandir. Son rôle a été aussi important pour de nombreux très grands crus illustrissimes que pour des coopératives ou divers nouveaux vignobles.

Émile Peynaud a mis en place ce que l'on pourrait appeler l'œnologie globale, l'œnologie intégrée, prenant en compte l'ensemble des disponibilités de chaque entreprise, ses objectifs et les connaissances disponibles. Il a donné les bases de l'« œnologie bordelaise » aujourd'hui reprise, actualisée dans le monde entier. Si nécessaire, il établissait ou mettait au point ces connaissances indispensables, de la maturité du raisin à la stabilité des vins en passant par les fermentations, les analyses et surtout la dégustation.

Émile Peynaud a organisé, et enseigné, la dégustation précise, efficace, adaptée à chaque circonstance mais toujours simple, compréhensible, sobre. *Le Goût du vin*, en 1980, a présenté aux professionnels et au grand public les règles rigoureuses de la dégustation et les charmes des vins. Cette œnologie globale a toujours été une œnologie personnalisée révélant la qualité du vigneron, du négociant, dans leur formidable diversité, et non le caractère de l'œnologue ou la seule mode du moment.

Émile Peynaud a aussi été un extraordinaire directeur de recherches ayant guidé des dizaines de jeunes étudiants en doctorat ou chercheurs chevronnés. Sa direction était une aide, une orientation, jamais un carcan, toujours une libération des idées. Nous sommes nombreux à lui en être infiniment reconnaissants.

Émile Peynaud a été un professeur au sens complet du terme, à la fois « expert » et « maître », comme nous le rappelle le dictionnaire. Sachant rendre compréhensible les choses les plus complexes, chacun se sentait plus intelligent après l'avoir écouté, qu'il soit l'étudiant universitaire du diplôme national d'œnologie, l'auditeur des « Cours du lundi » qu'il créa – formation continue avant la lettre, dès les années 1950 – ou le maître de chai de tel ou tel cru. Tous peuvent reprendre et préciser ces enseignements oraux par les divers *Traité d'œnologie* qu'il a publiés, depuis 1947, avec Jean Ribéreau-Gayon puis l'ensemble de l'équipe de la station œnologique. Traduits dans bien des langues, on retrouve aujourd'hui les différentes éditions successives dans les chais du monde entier.

Cette aptitude à exprimer les connaissances les plus documentées de façon à la fois claire et agréable est peut-être un don, c'est certainement le résultat d'un travail et d'une intelligence, c'est surtout

la volonté d'un homme simple, généreux. Émile Peynaud était à la fois un savant humaniste et un savant humain. La lecture de ce qui fut peut-être son ouvrage préféré, *Le vin et les jours*, rappellera à chacun à la fois l'histoire de l'œnologie et sa philosophie du vin.

L'édition de 2006 du *Goût du vin* poursuit ce travail, en actualisant les éditions précédentes. Depuis plus de vingt-cinq ans, la pratique de la dégustation a changé. Nous disposons de nouvelles connaissances physiologiques, de nouveaux outils, de nouvelles techniques. Les salles de dégustation spécialisées – rarissimes en 1980 – sont présentes dans tous les vignobles, dans toutes les places de consommation. Les publications vineuses de la presse spécialisée ou générale sont sur tous les présentoirs de marchands de journaux, et les livres sur la dégustation et sur le vin animent les étagères de toutes les librairies. Ces modifications très visibles sont le reflet des évolutions profondes du monde du vin, de son universalité. S'il n'y a guère plus de trente ou quarante pays producteurs de vins, il n'est pratiquement plus de pays non consommateurs, et de Londres à Pékin on peut goûter tous les vins du monde répartis en plus de quatre à cinq mille catégories officielles – « appellations » diraient les Français pour simplifier – et donc des dizaines de milliers de crus, marques, châteaux, *bodegas*, *wineries*, *cantine*, à des prix allant d'un euro à quelques milliers d'euros la bouteille.

Cette réédition essaye de maintenir, de développer le goût du vin, dans sa formidable diversité, par une connaissance à la fois précise, documentée, éloignée des modes passagères, des pressions économiques... « Mieux connaître pour mieux comprendre, mieux connaître pour mieux apprécier », tel est le résumé de notre propos. Il s'adresse à tous pour leur être un peu utile et, nous l'espérons, très agréable. Nous avons essayé d'éviter les approximations, le jargon, la « prise de tête » en appliquant une formule un peu provocante mais très juste, émanant de l'Abbé Dubaïque, ancien directeur de l'actuelle Faculté d'œnologie de Bordeaux : « Le vin n'est pas fait pour être analysé mais pour être bu et procurer du plaisir à celui qui le boit ».

Jacques Blouin  
2006

# PRÉFACE À LA PREMIÈRE ÉDITION

---

## POUR L'AMATEUR DE VINS

Vous êtes le maillon le plus important de la chaîne. C'est vous qui payez le vin, ô buveur très précieux, c'est vous qui faites vivre la population vinicole. Vous aidez allégrement à métaboliser notre production. Que vous soyez buveur habituel, inconditionnel, un de ceux qui font monter les statistiques à cent litres de consommation par bouche et par an, ou que vous soyez consommateur occasionnel, ou encore, je préférerais, amateur éclairé, vous trouverez dans ce livre quelques pensées et arrière-pensées pour vous.

Si vous êtes originaire d'un pays de tradition viticole, vous êtes héritier direct de la civilisation du vin ; cela vous donne des devoirs. Mais vous pouvez appartenir aussi à un pays depuis peu colonisé par la vigne. Dans les deux cas, vous êtes à la fois représentatif et responsable de la qualité de vos vins. C'est vous qui, dans un sens, « faites » leur qualité. S'il y a de mauvais vins, c'est qu'il y a de mauvais buveurs. « Le goust est semblable à la rudesse de l'entendement. » Vous buvez le vin que vous méritez. Choisissez de boire meilleur, acceptez de payer plus cher un vin parce qu'il est supérieur, et les vins, aussitôt, s'amélioreront. C'est au consommateur de décourager les auteurs de mauvais vins.

Si vous êtes Français, vous êtes peut-être un champion quantitatif, dans la grande tradition du record selon Rabelais, mais vous n'êtes pas statistiquement un buveur de qualité, un connaisseur. Pensez que soixante pour cent de nos meilleurs vins sont exportés.

Ils ont la classe internationale et vous êtes un buveur local. Tout le monde le dit dans les métiers du vin : vous manquez davantage d'éducation que de moyens.

Si vous êtes un de ceux qui, au-delà de nos frontières, buvez des vins français et glorifiez leur prééminence, je vous salue bien bas. Nous devons notre renommée à vos ancêtres ; renouvelez votre cave et léguez-la à vos enfants. Soyez assuré que c'est en pensant à vous que nos grands vins sont faits.

Ce livre apprendra à l'amateur, je l'espère du moins, à mieux connaître le vin et à mieux l'apprécier. Savoir déguster est la base du savoir-boire. La dégustation apprend la maîtrise et le bon usage de nos sens. Les bons vins incitent à la sobriété et l'alcoolisme est la sanction du mal-boire, Buvez moins, mais soyez difficile dans votre choix. Chaque fois que vous achetez un vin indigne, vous portez tort à la cause du vin.

J'aimerais que ce livre vous apprenne aussi à parler du vin. Boire du vin n'est pas un plaisir solitaire, mais communicatif ; s'il est bon, dites-le à votre façon. Il y a peu de plaisirs qui rendent aussi disert que celui qu'on partage le verre à la main. À cette école, vous verrez, on devient vite érudit.

## POUR LE PRODUCTEUR DE VINS

C'est vous qui, parmi les métiers du vin, avez la plus belle part (je n'ai pas dit la plus grosse). Il vous faut être laboureur, vigneron, viticulteur, vinificateur, éleveur, vendeur. Le vin vous appartient,

il vous ressemble. Vous en êtes le créateur. C'est le fruit de votre terre et de votre travail. Mais vous avez une grande responsabilité par la valeur de l'image que vous donnez du vin. Vous pouvez en faire une des gourmandises les plus civilisées et les plus attachantes, ou bien un breuvage vulgaire et désenchanté.

La vigne et le vin exigent beaucoup de l'homme. Votre activité est multiple et votre compétence doit s'étendre dans de nombreux secteurs. La viticulture est d'essence agricole. Elle est soumise aux aléas météorologiques ; la quantité et la qualité de la récolte ne sont pas connues à l'avance, encore moins le revenu qu'elle laissera. J'aurais dit que la vinification, activité de transformation d'un produit agricole, a un caractère industriel, si ce terme n'avait, en la matière, un accent péjoratif, tandis que la conservation du vin reste plus artisanale, ce qui ne veut pas dire empirique. Vous avez suivi les progrès des connaissances œnologiques et votre travail devient chaque année plus rigoureux. Enfin le sens commercial n'est pas la moins nécessaire des aptitudes requises. Vous devez avoir aussi, à votre mesure, des qualités d'administrateur, de chef d'entreprise, de financier. Vous faites un métier complet.

La dégustation doit être pour vous un moyen de contrôle permanent de la qualité. Quel que soit le type de votre vin, il vous faut apprendre à bien déguster. On a toujours besoin, du reste, de se perfectionner. Il vous est difficile de progresser en ce domaine si vous ne goûtez que votre vin. Profitez de toutes les occasions de sortir de votre chai, de votre aire d'appellation, de votre région, de votre pays. On revient souvent très modeste de ces confrontations.

Ce livre vous donnera une méthode de travail ; il vous donnera des idées et peut-être aussi l'amour de votre vin. Celui qui sait goûter, fait obligatoirement un vin meilleur. Il le fait à son goût. « Celui est estimé homme de bien, qui a du bon vin », a dit Olivier de Serres. Le bon vin se mérite, en effet. Combien de vins médiocres disparaîtraient des marchés si les producteurs qui les commettent savaient déguster !

## POUR LE MARCHAND DE VINS

Vous faites peut-être partie depuis un siècle ou deux du négoce traditionnel ou, plus exactement, vous êtes la troisième ou quatrième génération d'une famille de commerçants. C'est grâce à vous que la

réputation de nos vins s'est étendue au monde entier. Vous avez fait partout connaître et saluer leurs noms et parfois ces appellations qui vous doivent tant, se sont retournées contre vous.

Car les temps ont changé. On a oublié que ce n'est pas le produit qui crée les circuits commerciaux et que les vignobles n'ont pu se développer qu'au fur et à mesure de vos conquêtes de marchés. L'adaptation des vieilles maisons est souvent difficile, car le poids de la tradition est lourd à porter dans les affaires familiales.

Vous avez formé des générations de serviteurs du vin. Personnellement vous m'avez appris à déguster. C'est que vous détenez depuis l'origine, plus anciennement même que la production, l'orthodoxie des types. À vous, ce livre apprendra peu, mais peut-être vous rappellera-t-il tout ce que la technique moderne a ajouté dans ce domaine au riche héritage des anciens.

Mais peut-être êtes-vous plutôt de ceux qui ont adopté des méthodes plus modernes de commerce.

Vous recherchez une période écourtée d'élevage et une rotation plus rapide des stocks. Vous avez étudié le marketing et renouvelé les circuits de distribution. Ou peut-être encore êtes-vous le courtier, intermédiaire entre le producteur et le commerce et leur conseiller ; ou bien l'agent, le représentant, le détaillant, l'épicier ou le responsable de la branche liquide d'une grande surface, le restaurateur, le sommelier, un des derniers donc à être en contact avec le client et son portefeuille. Alors quelle que soit votre place dans cette chaîne d'approvisionnement, n'oubliez pas que le vin vendu sera bu par qui l'a payé. Il serait donc prudent et honnête de votre part de savoir, auparavant, le déguster. Ce livre vous y aidera. Il fortifiera votre conviction et enrichira votre vocabulaire. Ainsi vous deviendrez le garant de la qualité et ne vendrez que les vins que vous aimeriez boire, ce qui est une des formes les plus sûres et les plus agréables de faire commerce.

## POUR L'ŒNOLOGUE

C'est un ancien qui vous parle. J'ai pratiqué la recherche œnologique pour expliquer le goût du vin et pour savoir le faire meilleur. J'ai toujours pensé que le vin ne doit pas être simplement bu, avalé, mais savouré, dégusté. À certains d'entre vous, on avait appris l'œnologie mais si peu la dégustation. Les programmes d'enseignement préparant au diplôme

d'œnologue de 1955 avaient dû être établis par des abstèmes. Ne savaient-ils pas que l'on doit goûter pour vinifier, pour conserver, pour clarifier, pour stabiliser, pour analyser ? Combien ont appris la biochimie des fermentations et l'ont peut-être oubliée, mais n'ont pas appris à goûter. Ils sont entrés, à leur première place, dans le monde inconnu pour eux de la dégustation professionnelle. Son approximation, son empirisme ont pu les dérouter. Ils étaient plus ou moins doués, ils ont plus ou moins réussi. Mais depuis, l'enseignement de la dégustation s'est beaucoup étoffé. L'institut d'œnologie de Bordeaux délivre même depuis 1975 un diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation. Œnologie et dégustation sont liées. Les ayant enseignées toutes les deux, je ne sais si j'ai le plus contribué à faire de la dégustation une introduction à l'œnologie ou à faire de l'œnologie une introduction à la dégustation. Celle-ci est affaire d'œnologues. Ce sont eux qui détiennent la connaissance du vin. La dégustation, c'est leur domaine, leur spécialité.

Ce sont les œnologues qui doivent animer les groupes de goûteurs des syndicats viticoles, des conseils interprofessionnels, des administrations, des maisons de commerce.

Ce livre a été écrit sur plusieurs tons, dans plusieurs registres différents. Il parle à l'œnologue le langage du cours, mais des phrases sont traduites en langue simple pour le praticien. Ce livre bénéficie de tout le poids des connaissances qu'apporte l'œnologie ; il profite aussi de l'apport de l'expérience pratique qui est celle des hommes du vin, le verre à la main.

Croyez-moi : il appartient désormais aux œnologues d'annexer la dégustation. Le Président Puisais l'a compris avec son « Livret du dégustateur ». C'est parmi les œnologues que doit se lever la prochaine génération des grands dégustateurs.

Émile Peynaud  
1980



# TABLE DES MATIÈRES

---

|   |          |
|---|----------|
| <b>USAGE ET SCIENCE DE LA DÉGUSTATION</b>           | <b>1</b> |
| Rôle et usages de la dégustation                    | 3        |
| La dégustation et sa science de tutelle, l'œnologie | 5        |
| Dégustation et dégustateurs                         | 6        |
| Quelques bonnes lectures                            | 8        |



## **LE PLAISIR DE PERCEVOIR**

|  |           |
|--|-----------|
| <b>LE MÉCANISME DES SENS</b>                     | <b>14</b> |
| Un mécanisme général                             | 14        |
| Des sens au cerveau                              | 15        |
| Mesurer les sensations                           | 17        |
| Les faiblesses sensorielles                      | 19        |
| <b>LA VUE</b>                                    | <b>22</b> |
| La couleur des vins                              | 22        |
| L'aspect physique du vin                         | 24        |
| Trouble et limpidité des vins                    | 25        |
| Les « larmes » du vin                            | 25        |
| L'effervescence                                  | 26        |
| <b>L'ODORAT</b>                                  | <b>28</b> |
| Les mécanismes de l'odorat                       | 28        |
| Les cent odeurs                                  | 31        |
| Les origines des odeurs                          | 33        |
| Les arômes primaires ou arômes de cépage         | 35        |
| Les arômes secondaires ou arômes de fermentation | 42        |
| La genèse des bouquets d'élevage                 | 44        |
| Quelques défauts : les « faux goûts »            | 49        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>LE GOÛT</b>                              | <b>55</b> |
| Les quarante saveurs                        | 56        |
| Les saveurs élémentaires                    | 56        |
| Les différences de sensibilités aux saveurs | 59        |
| Les saveurs complémentaires                 | 60        |
| Les sensations somesthésiques               | 60        |
| La minéralité                               | 62        |

|  |           |
|--|-----------|
| <b>L'ÉQUILIBRE DES COULEURS, ODEURS ET SAVEURS</b> | <b>66</b> |
| Caractères gustatifs et composition des vins       | 66        |
| Interférences et équilibres des saveurs            | 69        |
| Les équilibres des saveurs des vins blancs         | 73        |
| Les équilibres des saveurs des vins rouges         | 76        |
| Les équilibres des odeurs                          | 80        |



## **LE PLAISIR DE JUGER**

|   |           |
|---|-----------|
| <b>QUELLES DÉGUSTATIONS ?</b>           | <b>86</b> |
| Pourquoi déguster ?                     | 86        |
| Dégustation et analyse sensorielle      | 87        |
| À la vigne                              | 90        |
| Au chai                                 | 91        |
| Les agréments réglementaires            | 93        |
| Les agréages commerciaux                | 94        |
| Les concours et autres jurys            | 95        |
| L'œnologie                              | 99        |
| Les dégustations technico-scientifiques | 99        |
| Le sommelier                            | 100       |
| Quelques curiosités                     | 100       |
| La dégustation des alcools              | 102       |

|  |            |
|--|------------|
| <b>QUELS DÉGUSTATEURS ?</b>                      | <b>105</b> |
| La dégustation est un art difficile              | 105        |
| Le dégustateur doit être en bonnes conditions    | 106        |
| Le dégustateur est particulièrement influençable | 107        |
| La préparation du dégustateur                    | 108        |
| Qu'est-ce qu'un « bon jury » ?                   | 109        |

|  |            |
|--|------------|
| <b>COMMENT DÉGUSTER ? ART ET TECHNIQUE</b>               | <b>111</b> |
| Comment se préparer ?                                    | 111        |
| Comment déguster un vin ? Voir, sentir, goûter           | 114        |
| De l'influence de la température sur nos sens            | 119        |
| Les températures du bien-goûter                          | 122        |
| La dégustation elle-même, de la manière de sentir le vin | 124        |
| Le vin dans la bouche                                    | 127        |



## **LE PLAISIR DE S'EXPRIMER, DE COMMUNIQUER**

|   |            |
|---|------------|
| <b>JURÉS ET JURYS</b>                                 | <b>132</b> |
| Collecte et interprétation des résultats              | 132        |
| Les fiches de dégustation                             | 133        |
| La compréhension des fiches de dégustation            | 139        |
| Les décisions des jurys                               | 140        |
| Un peu de statistiques                                | 143        |
| La sélection des jurys                                | 146        |
| Quelques recommandations                              | 146        |
| <b>LES MOTS DU VIN</b>                                | <b>148</b> |
| Le dégustateur aux prises avec l'impuissance des mots | 148        |
| Les langages des dégustateurs                         | 150        |
| Les mots de la couleur                                | 151        |
| Les mots des odeurs                                   | 157        |
| Essai de description des odeurs                       | 161        |
| L'analyse olfactive et ses outrances                  | 167        |
| Les mots de la saveur                                 | 168        |
| L'influence gustative du gaz carbonique               | 179        |
| Que dire ?  | 181        |
| Vocabulaire d'une imagerie gustative                  | 186        |



# LE PLAISIR DANS LE VERRE

|  |            |
|--|------------|
| <b>QUALITÉ ET QUALITÉS DES VINS</b>        | <b>192</b> |
| Comment définir la qualité                 | 192        |
| Les origines de la qualité                 | 193        |
| À propos de millésimes                     | 199        |
| Les différentes qualités                   | 201        |
| Types et styles des vins                   | 206        |
| <br>                                       |            |
| <b>LE SAVOIR-GOÛTER</b>                    | <b>215</b> |
| La soif                                    | 213        |
| Vin et santé                               | 215        |
| La dégustation entre amis                  | 218        |
| Le bon dégustateur                         | 221        |
| Sur la correspondance des vins et des mets | 227        |
| Du bon usage du vin                        | 230        |
| <br>                                       |            |
| <b>BIBLIOGRAPHIE</b>                       | <b>233</b> |
| <br>                                       |            |
| <b>CRÉDITS PHOTOGRAPHIQUES</b>             | <b>237</b> |

# USAGE ET SCIENCE DE LA DÉGUSTATION

---

**« De jour aussi, le ciel est peuplé d'étoiles...  
on ne voit bien que ce que l'on connaît bien. »**

JACQUES NINIO, L'EMPREINTE DES SENS, 1989

« *Mmh, bof, pouah !* » Telle pourrait être la trilogie de base de beaucoup de dégustateurs de vin, et de toutes autres boissons et aliments perçus par nos sens. On aime ou on n'aime pas : tel M. Jourdain, on fait de la dégustation hédonique sans le savoir. On exprime le plaisir ou le déplaisir ressenti. Ce comportement simple et spontané peut être précisé par l'analyse chimique et l'analyse sensorielle. Plus simplement, on apprécie mieux et on prend davantage de plaisir en dégustant. Mais de quoi s'agit-il ?

Dérivé du latin *degustatio*, issu de *degustare*, action de goûter, le terme « dégustation » n'apparaît qu'en 1519 et reste rare jusqu'à la fin du xviii<sup>e</sup> siècle. Il fait référence à l'action de goûter avec attention pour discerner les caractères d'une boisson ou d'un aliment, pour apprécier, vérifier, se délecter, et éprouver du plaisir. Déguster a de nombreux synonymes : taster (*to taste* en anglais), essayer (*probar* en espagnol), savourer, se régaler... ou, un peu différemment, vérifier, analyser.

Notons au passage que si le mot est récent, la pratique est fort ancienne. Les Sumériens de Gilgamesh, il y a près de 5 000 ans, différenciaient clairement les bières populaires de la Mésopotamie et les vins de l'élite issus des monts Zagros (à l'ouest de l'Iran)

ou du Liban. Plus près de nous, il y a « seulement » 2 400 ans, Platon distinguait les principales saveurs et les « espèces d'odeur ». Aristote proposera des mécanismes sensoriels basés sur les quatre éléments antiques (l'air, l'eau, le feu, et la terre) approfondis ensuite par Lucrece (98-55 avant J.-C.), mais ils nous paraissent aujourd'hui bien dépassés... Ils dénotaient un effort de compréhension remarquable qui ne sera repris que vers le xviii<sup>e</sup> siècle par Linné, Poncelet et bien d'autres... Le prix Nobel de médecine 2004 (Axel et Buck) officialise l'importance des progrès observés dans notre connaissance des sens du goût et de l'odorat.

Le monde du vin utilise des définitions précises, complètes qui marquent bien les quatre phases de l'acte gustatif : l'observation au moyen des sens, la description des perceptions, la comparaison par rapport à des normes connues et le jugement motivé.

*« Déguster, c'est goûter avec attention un produit dont on veut apprécier la qualité ; c'est le soumettre à nos sens, en particulier ceux du goût et de l'odorat, c'est essayer de le connaître en recherchant ses différents défauts et ses différentes qualités et en les exprimant, c'est étudier, analyser, décrire, juger, classer. »*

Jean Ribéreau-Gayon

Par habitude, on fait de « goûter » le synonyme de déguster, de « gustation » celui de dégustation, de « goûteur » celui de dégustateur. Des périphrases, non exemptes de pédantisme, dont certaines d'ailleurs sont incorrectes, s'emploient parfois à la place du mot « dégustation », jugé trop banal : analyse ou évaluation sensorielle, examen sensoriel, métrologie sensorielle, examen organoleptique ou physiologique, mesure ou analyse des propriétés organoleptiques, etc. Pour rester clair, soyons simples : nous appellerons la dégustation simplement dégustation, de même qu'un dégustateur, nous le nommerons simplement dégustateur. L'emploi d'un vocabulaire trop technique est souvent le premier obstacle à la diffusion des connaissances.

L'analyse sensorielle est d'abord une « analyse », c'est-à-dire une décomposition (« analyse » dérive de *analysis*, issu de *analuein* exprimant la décomposition, la dissolution) visant à identifier puis quantifier, si possible, les constituants d'une substance. La dégustation est beaucoup plus globale, synthétique et plus complète. La dégustation des vins est un élargissement de l'analyse sensorielle, définie comme « l'ensemble des méthodes et des techniques permettant de percevoir, d'identifier et d'apprécier, par les organes des sens, un certain nombre de propriétés, dites propriétés organoleptiques, des aliments et des objets » (Depledt, Institut national de la consommation). Le dégustateur fait, en somme, de l'analyse sensorielle sans le savoir.

La dégustation est ainsi à la fois une science et un art difficiles, son vocabulaire est facilement ésotérique. Le goûteur de vins est un professionnel. Devant l'amateur-débutant, qu'intéresse la connaissance gustative et que de telles définitions pourraient rebuter, il suffit de dire que la dégustation fait partie du savoir-boire. À ce titre, une autre de ses définitions pourrait être celle-ci : « L'espace de temps plus ou moins long entre le moment où on prend le verre dans la main et celui où, le vin avalé, son goût s'estompe dans la bouche ». La durée en est variable au gré du buveur et, à son insu, on peut mesurer son degré d'intérêt pour le vin, de raffinement, de civilisation même, à la longueur de cette période et au volume de la gorgée. Montre-moi comment tu bois, je te dirai qui tu es. Terrible aveu pour certains.

La dégustation transforme une simple consommation – un acte instinctif – en un acte volontaire et réfléchi, en suivant une méthode et en ordonnant ses impressions. Avec un peu de pédanterie, on peut

dire qu'il y a transformation de l'*œnopote*<sup>1</sup> (buveur de vin) en *œnophile* (ami du vin) et, parfois, en *œnologue* (qui parle du vin) ! La dégustation est la codification d'une activité gourmande. Le vin, pour être apprécié, exige attention, recueillement même. Savoir analyser décuple le plaisir. Que de sensations perdues par ignorance, inattention et maladresse !

Bien d'autres définitions ont été données. Il en est de plus littéraires. Au hasard des lectures, nous avons retenu celle-ci qui agrandit le champ des fonctions gustatives :

*« La dégustation réalise la plus étroite coïncidence entre l'homme et son milieu, entre l'homme et les choses – les choses de sa vie. Elle constitue un rapport écologique privilégié. »*

Ou encore :

*« La dégustation, c'est l'intimité du vin. »*

La dégustation est un art de mesure, de bon sens. Acte fictif de boire ou lent prélude à l'ingestion, elle enseigne le bon usage des sens, l'introspection, la maîtrise des sensations, et finalement incite à la sobriété. Le bourguignon Pierre Poupon élargit la définition de la dégustation à la dimension d'une discipline. Déguster est un art de vivre et tout se déguste de ce qui tombe sous nos sens : l'œuvre d'art, la vision du monde, le moment présent, le fait d'exister, les choses, les êtres, les arts, l'amour, la vie. Envisagée de cette façon, la dégustation est une manière d'appréhender et de comprendre le monde extérieur ; elle suppose un état d'esprit de constante disponibilité en face de ses sensations.

Il y a une grande différence entre boire et déguster. Les bons vins, les grands vins ne sont pas de ces boissons que seulement on avale ; ils se savourent. On ne les boit pas comme on a l'habitude de le faire d'une boisson désaltérante, à grands traits, à la recherche de cette seule sensation tactile du liquide qui rafraîchit agréablement la gorge. Ce n'est pas non plus uniquement la douce causticité qui accompagne la consommation d'une boisson alcoolique qui retient le buveur de vin.

Le geste de boire le vin et sa signification ne sont pas, en effet, ceux du buveur instinctif. La technique de boire est différente, elle s'apprend. Le plaisir ne se situe pas au même niveau. En outre, à l'opposé des

1 Par analogie à « hydropote », le buveur d'eau (Martine Coutier, 2001)



Dégustation professionnelle entre œnologues au Domaine Drouhin (Beaune).



Dégustation entre amis.

saveurs monotones que l'on retrouve dans les boissons de soif fabriquées, le vin présente, à qui veut bien l'interpréter, une gamme infinie d'arômes et de goûts naturels. Il est varié et multiple. Il n'est jamais tout à fait le même aussi, parce que le moment change, parce que la bouchée de mets qui le précède est différente, peut-être aussi l'humeur de celui qui le boit.

Œuvre de beaucoup de labeur, de science et de patience, le bon vin, le grand vin, mérite de l'application de la part de celui qui veut le connaître, afin que passe jusqu'à lui le message de ceux qui l'ont élaboré en pensant au plaisir des autres hommes. La dégustation sert à déchiffrer ce message, à en décoder les sensations gustatives. Pour boire, le plaisir physique est suffisant. Pour déguster, il faut en plus de l'intelligence et des compétences. On retrouve la multiplication du plaisir sans avoir besoin de multiplier la consommation, bien au contraire.

« Mieux connaître pour mieux apprécier », telle est la devise de l'amateur, celui qui aime mais aussi celui qui est partisan, qui a une préférence, qui réunit goût et discernement, nous disent les dictionnaires. On pourrait adopter ici le mot espagnol *afición*, difficilement traduisible, qui évoque un mélange d'amour, de ferveur et de connaissance.

## RÔLE ET USAGES DE LA DÉGUSTATION

Le vin n'est pas indispensable, car des milliards d'hommes l'ignorent, mais il n'est pas inutile car il a des effets positifs. C'est un superflu qui agrmente la vie. Sa fonction essentielle est de procurer du plaisir, bref ou inoubliable, discret ou intense ; elle doit être constante, à différents niveaux, sous différentes formes. C'est davantage un condiment, une gourmandise liquide, qu'une boisson désaltérante ou dotée de vertus nutritives. Si le vin désaltère (ce qui n'est que partiellement vrai d'ailleurs), s'il apporte une contribution nutritive et calorique non négligeable à un régime alimentaire, c'est toujours en supplément. Dans ces conditions, l'essentiel est le plaisir obtenu ; seule la dégustation peut le cerner, le comprendre et le mettre en valeur.

Déguster, c'est tout simplement la base de tous les métiers du vin, tout au long de la chaîne de spécialités allant de la culture de la vigne au service des vins sur la table, et à la consommation finale. À tous les niveaux, la dégustation est un moyen indispensable de connaissance, de contrôle et de plaisir, sensible et rapide.

Dans la technique vinicole et le commerce des vins, du cep de vigne au verre du consommateur, le rôle de la dégustation est essentiel pour l'estimation de la qualité. La qualité est à la fois une manière d'être, un ensemble de caractères et ce qui rend supérieur : on trouve là toutes les facettes de la dégustation. Cela explique sans doute les millions de références internet répondant à la recherche des expressions « dégustation vin » en français, « *wine tasting* » en anglais et « *cata vino* » en espagnol. C'est plus que jamais vrai avec l'obligation des contrôles de qualité pour tous les vins, pour les suivis de traçabilité, etc. L'appréciation de la qualité d'un vin dépend surtout de la satisfaction gustative qu'il procure, même, comme il sera vu plus tard, s'il existe d'autres aspects de cette qualité. D'autre part, il y a dans les vins une gamme et une hiérarchie de qualités qu'on ne trouve certainement pour aucun autre produit de transformation d'origine agricole. Cette diversité fait que la dégustation du vin est la plus utile, mais aussi la plus difficile et la plus nuancée qui soit.

À quoi cela sert-il, au fond, de déguster ? C'est tout simplement la base des métiers du vin, de ce qu'ont en commun les diverses activités professionnelles qui s'occupent du vin à un quelconque maillon de la longue chaîne de spécialités allant de la culture de la vigne au service des vins sur la table, et surtout à sa consommation même.

À tous les niveaux, la dégustation est un moyen indispensable de connaissance et de contrôle, un système de détection sensible et rapide.

Le vigneron, le chef de cave, le vinificateur n'ont pas de moyen plus expéditif et plus efficace pour suivre la maturation des raisins, la vinification, procéder aux assemblages, juger leur production et surveiller la conservation. L'analyse chimique leur est d'un grand secours mais rien ne peut remplacer cet instantané que donnent le nez et la bouche. L'analyse chimique est lente, fractionnée, alors que la dégustation est rapide, globale. C'est un acte complet, physiologique et cérébral, praticable en toutes circonstances.

La dégustation du courtier, intermédiaire commercial entre le producteur et le commerçant, est celle d'un expert, d'un conseiller, d'un présentateur et d'un juge. Par la dégustation d'agrège, il authentifie le produit acheté et s'en porte garant. Le courtier connaît mieux que quiconque les vins d'une région et c'est parmi les courtiers qu'on rencontre le plus de compétences gustatives.