

Newsletter n°10

1. INTERVIEW dans SUD-OUEST Lundi 26/11/2007

Avec l'aimable autorisation de Dominique Richard.

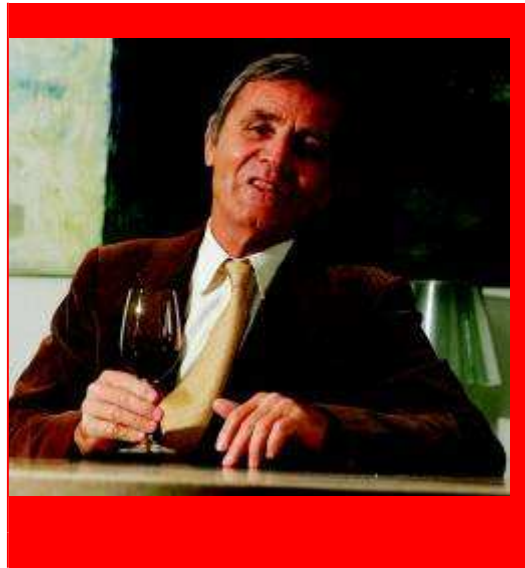
À l'opposé de Robert Parker, chantre des vins surpuissants, Franck Dubourdiou défend le classicisme bordelais avec ses millésimes d'océan et de soleil. Rencontre avec le critique et l'auteur.

Guide des grands bordeaux

Propos recueillis par Dominique Richard

« Sud Ouest ». Qu'est ce qui différencie le Dubourdiou du Parker ?

Franck Dubourdiou. Mes origines bordelaises et vigneronnes pour l'éducation du goût, la formation universitaire qui apporte la connaissance, mon travail exclusivement à Bordeaux. Je ne comprends pas comment on peut juger sérieusement tous les vins de la planète ! Enfin, mon penchant personnel pour la finesse des vins et mon refus de l'exagération asphyxiante de la modernité (vins simples, faciles, racoleurs, hyperextraits et sur-boisés). Ne pas aimer ces vins pour néoconsommateurs, au vieillissement souvent éphémère, constitue la différence essentielle avec le goût de Robert Parker. D'ailleurs je n'ai jamais compris comment on peut plébisciter, à la fois, ce style de vin tout autant que les bordeaux les plus raffinés. C'est énigmatique. !



Pourquoi êtes vous opposé au fait de bâtir un palmarès sur des dégustations en primeur ?

L'appréciation qualitative d'un vin six mois après la récolte n'est qu'un aperçu. Le vin est en barrique et l'assemblage définitif n'est pas toujours réalisé. Il reste parfois à décider des répartitions entre grand vin, second vin et troisième vin, des proportions de vin de presse à ajouter. De plus, l'élevage en barrique, et toutes les manipulations qu'il impose, n'est pas terminé. Il faut re-goûter en bouteille. Et parfois on a des surprises !

Vous critiquez la surmaturité de certains grands bordeaux que vous avez écartés de vos notations. Donnez-nous des noms ?

Je ne puis donner des noms, je ne fais pas de critique négative. Dans mes guides, les crus ou les millésimes que je n'aime pas ne sont pas cités. La dégustation est une école d'humilité et je n'entends pas m'arroger le monopole du goût, chacun a le sien.

Vous dites aussi que certains seconds vins valent les premiers alors qu'ils sont deux fois moins chers. Des noms ?

Dans certains grands millésimes, pour certains crus, le second vin peut présenter une qualité gustative et même un avenir proche de son aîné. Cela concerne plus

particulièrement ceux des premiers crus dont le plus ancien et le plus régulier : Pavillon Rouge. Quelques autres sont de très bonnes affaires : La Dame de Montrose, Les Pagodes de Cos, La Réserve de la Comtesse, Les Tourelles de Longueville, Clos du Marquis, Alter Ego, Ségla, le Baron de Brane, La Fugue de Nénin, La Gravette de Certan

Existe-t-il différents types de millésimes de grands bordeaux ?

À Bordeaux, on distingue les grands millésimes classiques _ les plus fréquents, d'influence plutôt océanique (2001, 2002, 2004, 2006) qu'il faut savoir attendre _ des millésimes solaires tels 1982, 1989, 2000, 2005 qui, dès leur naissance, associent le paradoxe d'un plaisir sensoriel remarquable tout en augurant d'un vieillissement parfois sans limite. Mais il ne faut pas négliger les années plus modestes, très humides, (1993, 1999, 2007), pouvant être de belles opportunités commerciales.

Est-il vrai qu'au bout de vingt ans les grands bordeaux passent ?

Les grands bordeaux des plus grands terroirs possèdent un pouvoir de vieillissement parfois incroyable. Les vieilles bouteilles proviennent, pour beaucoup encore, d'une époque antérieure à la révolution technologique. Cependant les grandes réussites des années plus récentes : 1970, 1975, 1982, 1985, 1986, 1988, 1989 _ dont certaines montrent aujourd'hui une jeunesse insolente et une qualité remarquable __, ne démeritent pas en comparaison du passé glorieux. Elles répondent très largement aux inquiétudes relatives aux effets du scientisme agro ?nologique sur l'avenir des grands vins.

N'est-ce pas un peu frustrant pour un auteur qui veut être lu par le plus grand nombre de décortiquer des vins que le commun des mortels ne peut plus s'offrir?

Ce qui est frustrant c'est le prix de certains crus réservés à une élite mondiale. Néanmoins, Bordeaux recèle encore de nombreux crus, classés ou pas, produisant de grands vins à des prix beaucoup plus raisonnables. Dans cette 4e édition j'ai introduit une quarantaine de châteaux qui n'y étaient pas auparavant, comme Maison-Blanche à Montagne, Faugères et Sansonnet à Saint-Émilion, Feytit-Clinet à Pomerol, Tour Haut-Caussan en Médoc, Preuillac en Haut Médoc, La Fleur-Peyrabon à Pauillac, Petit Bocq à Saint-Estèphe et bien d'autres aussi méritants.

Dominique RICHARD

2. REVUE DE PRESSE « Les Grands Bordeaux de 1899 à nos jours »

Sur le site www.aqui.fr (pour ceux qui aiment l'Aquitaine, la Vraie) une critique qui ne se contente pas de réécrire le dossier de presse.

A l'heure où il est, médiatiquement, de bon ton d'emboîter le pas à Hanna Agostini qui, avec son livre iconoclaste " Robert Parker Anatomie d'un mythe", fâche quelques têtes, nouvellement couronnées, du vignoble bordelais, Franck Dubourdieu publie, aux éditions Mollat, une version actualisée de ses "Grands Bordeaux". Un livre-guide qui lui ressemble, élégant jusqu'à la rigueur , celle qu'il met depuis trente ans à déguster, toujours et encore, les plus grands vins du plus grand vignoble d'appellation du monde.

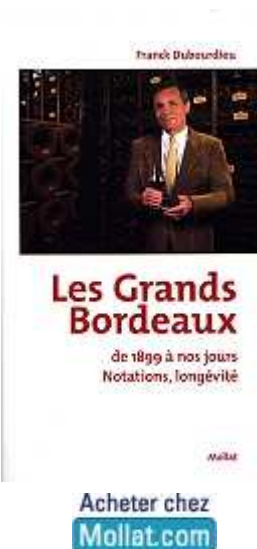
Franck Dubourdieu l'écrit dans l'avant-propos de la nouvelle édition de son ouvrage, la quatrième : " Depuis 2000, j'ai l'avantage d'être libre de toute attache envers quelque pouvoir que ce soit." Un préambule que nous aimons particulièrement évoquer ici. Quant à la méthode qui préside à son travail, celle d'un homme qui se définit comme "oenologue indépendant, ingénieur agronome, médecin et... bordelais", elle n'a pas varié d'un pouce. Et c'est ce qui donne tout son prix et son crédit aux notes publiées. Franck Dubourdieu déguste, "au moins un jour sur deux", de préférence à son domicile, des séries d'échantillons, selon d'une part une approche dite "horizontale", c'est à dire de plusieurs crus d'une même AOC, dans le même millésime et, d'autre part, des séries selon l'approche "verticale", c'est à dire d'un même cru, de millésimes différents dans les plus grands châteaux. Ce n'est qu'ensuite, après avoir recoupé ses propres jugements avec ceux d'autres dégustateurs et goûté, plusieurs fois, le même vin, en bouteille, et seulement en bouteille, qu'il accorde sa note sur 100 (1) et ose avancer la longévité du millésime! Une ascèse, en quelque sorte, et un guide qui reste une référence pour les professionnels et, en premier lieu, pour tous ces amoureux des grands vins de Bordeaux...à condition qu'ils puissent se les offrir.

Vive les seconds vins !

Un défi souvent insurmontable comme le suggérait notre confrère Didier Ters, en présentant dans le cadre de la librairie Mollat, l'auteur et son ouvrage. Franck Dubourdieu n'en disconvient pas : " la menace est réelle car ces vins sont de plus en plus des objets de luxe". Faut-il pour autant désespérer des Grands Bordeaux, ou se faire inviter par une institution vénérable qui disposerait d'une cave royale? L'auteur nous recommande les seconds vins dont il assure que la qualité, dans les grands millésimes récents, tutoie celle des premiers vins. Premier conseil: il faut acheter des seconds vins de 2005. Second conseil: ne pas décanter les vins très vieux, de ceux par exemple dont le niveau dans la bouteille atteindrait "l'épaule".

Pas de grand vin sans terroir

Invité à répondre à la question si souvent posée du terroir qui ne serait pas aussi décisif pour la qualité d'un vin, Franck Dubourdieu n'en démord pas : "pas de grand vin, apte à vieillir qui ne soit le fruit d'un terroir". Dès lors, point besoin de s'appesantir pour savoir ce que le passionné des terroirs pense des vins, ceux dits du nouveau monde : "Du chardonnay il y en a partout dans le monde mais quels vins peuvent rivaliser avec les grands Montrachet?" Voilà qui est dit et le clou est enfoncé: " tous ces terroirs n'ont pas de cépages; ils n'ont que les nôtres..." Alors, après cela, que ces vins " technologiques" se mettent au goût du consommateur du jour, force copeaux, au lieu des barriques, ce n'est pas très grave. Comprenons que les Grands ne doivent pas boire de ce bois-là!



Joël Aubert

(1) L'échelle de notation de Dubourdieu repose sur une base d'évaluation large, partant de 68/100 pour un "bordeaux de base" pour atteindre 100/100 accordée à la bouteille "de légende". (www.franckdubourdieu.com)

Quelques notes dans le 2003

ROUGES: Cos d'Estournel: 97/100; Montrose: 97/100, Château Ausone : 96/100; Latour: 96/100; Margaux: 95/100, Calon-Ségur: 95/100; Mouton-Rothschild: 95/100; Petrus: 95/100... mais aussi de très jolies notes pour les seconds vins

BLANCS: (secs) Haut-Brion: 98/100 ; Laville-Haut-Brion: 96/100; Aile d'Argent: 93/100...(liquoreux) Yquem: 99/100; Suidiraut 98/100; Climens: 97/100; Clos Haut-Peyraguey: 96/100; Doisy-Daëne, Rayne-Vigneau, La Tour-Blanche, Guiraud: 95/100.

Sur le site www.vitisphere.com très visité par les professionnels du vin, on pouvait lire dans le précédent édito, début novembre 2007 :

Rentrée littéraire : des livres sans modération

Le vin fait vendre des livres, en particulier lorsqu'on y parle d'acculturations et de mondialisation. Voici trois grandes sorties en librairie, qui devraient déclencher polémiques et passions. Si on vous dit « standardisation du goût » vous répondez « Robert Parker ». Le livre que lui consacre Hannah Agostini, personnage controversé de la galaxie Parker, est déjà très attendu. Si on vous dit "Mondovino", vous pensez que c'est le retour de Jonathan Nossiter. Le réalisateur de Mondovino lâche la caméra pour la plume et poursuit, dans « Le Pouvoir et le Goût », sa dissection du fossé qui sépare deux conceptions du goût que tout oppose. L'une industrielle, de masse forcément impersonnelle, l'autre dans sa niche, rare, complexe, estampillée « terroir ».

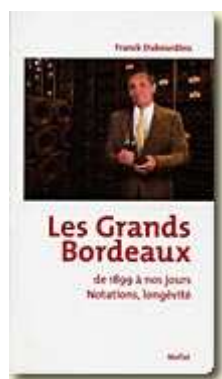
Enfin, si on vous dit « modération », vous pensez à l'éminent dégustateur, Franck Dubourdieu. Sans polémique, avec une rigueur toute scientifique, il distille, dans son ouvrage paru aux éditions Mollat, sa vision des Grands Bordeaux, le rêve inabordable des grands noms et des années de légende, mais aussi les références méconnues et les seconds vins réussis. Bonne lecture!

Sur le site de Rémi Loisel, que je recommande car il n'est pas commercial (c'est rare). Il s'intéresse particulièrement à la dégustation et à la culture du vin ; les ouvrages sur le sujet y sont donc sérieusement commentés.

<http://www.chateauloisel.com/vin/livre/dubourdieu-grands-bordeaux-1899.htm>

« Les Grands Bordeaux de 1899 à nos jours » de Franck Dubourdieu
Editions Mollat 2007, broché 180 p, 12€

A présent dans sa quatrième édition, ce recueil de notations des grands vins bordeaux a été complété et mis à jour. Il nous offre un vaste panorama sur la qualité des crus classés et assimilés des 60 dernières années.



La période de 1899 à 1944 est traitée rapidement en fin d'ouvrage avec une simple liste de grandes bouteilles. En revanche, à partir de 1945 et jusqu'en 2004 les millésimes sont traités en une, deux voire trois double pages, avec à chaque fois un exposé des conditions climatiques et une liste de vins du millésime notés sur 100 avec une estimation de leur apogée. Le nombre de vins traités peut aller de zéro pour les très mauvaises années (1963, 65, 68,...) à plus de 150 pour les excellentes années. Il n'y a pas de commentaires. Les notes s'appliquent aux vins en bouteille, les primeurs ne sont pas notés.

A la fin de l'ouvrage, Franck Dubourdieu expose sa conception de la dégustation et de la qualité des vins de Bordeaux. Il définit son approche comme appartenant au courant classique, recherchant l'équilibre entre structure, corps et finesse, par opposition à un courant plus moderne qui privilégie les fortes concentrations et un boisé exacerbé.


Très facile à manier, ce recueil est un mine d'informations : en plus du rappel historique du contexte climatique de chaque millésime (qui justifierait à lui seul l'achat), l'amateur de crus classés pourra y trouver un condensé de notes qui lui serviront certainement de points de repères précieux.

Nota: A côté de ses activités de dégustateur, Franck Dubourdieu est aussi oenologue, tout comme son cousin Denis Dubourdieu, l'oenologue-conseil réputé et exploitant, entre autres, le Château Doisy-Daëne.

Sur le site www.iDealwine.com Courtier en vins (cotations, vente, achat) et ventes aux enchères sur Internet

**Un cadeau de dernière minute :
Les Grands Bordeaux, de 1899 à nos jours**

Nouvelle édition, par Franck Dubourdieu



Un excellent cadeau de dernière minute que ce guide des Grands Bordeaux, fraîchement réédité chez Mollat. L'auteur de ce guide, Franck Dubourdieu, goûte quotidiennement des dizaines d'échantillons dans son bureau de Bordeaux. Farouchement indépendant, il nous livre en toute liberté ses notations (sur 100) d'une gamme exhaustive de Bordeaux rouges et blancs qui couvre ... plus de 100 millésimes. Sachez-le, en tant qu'ardent défenseur du terroir, Franck Dubourdieu se place en adversaire farouche des cuvées body-buildées, victimes de l'excès de bois neuf, de la sur-extraction et de la surmaturité des raisins. Intéressant également : la notation des seconds vins des grands domaines, parfois difficiles à distinguer du premier vin. Simple, clair et facile d'utilisation, ce guide se révélera diablement utile aux amateurs car il comporte également une présentation synthétique des millésimes de 1945 à 2004 et des conseils sur les dates d'apogée des vins. C'est certain, ce guide des Grands Bordeaux fera un cadeau bien précieux à qui vous l'offrirez !

Les Grands Bordeaux, de 1899 à nos jours : notations et longévité
Franck Dubourdieu – Editions Mollat – 12€

Pour accéder au site de Franck Dubourdieu, [cliquez ici](#)

3. DE L' ODEUR A LA FLAVEUR

Considérations relatives à l'acte gustatif et au plaisir du vin

Ce texte s'appuie sur les avancées des neurosciences et donne à mieux comprendre le fonctionnement de notre appareil sensoriel. Un minimum d'anatomie et de physiologie est nécessaire pour rendre compte, en particulier, des performances remarquables de l'odorat. Néanmoins on prend conscience des limites de nos performances et de l'objectivité relative du jugement du goût. De fait, l'humilité doit présider à la dégustation bien comprise tout autant que le partage avec autrui.

Le goût est un terme polysémique. Il représente d'une part l'organe des sens lui-même, en amont des voies digestives, dans la bouche et le rhinopharynx et d'autre part la conséquence de son fonctionnement : le goût acide, par exemple. Une seconde ambivalence provient de son sens usuel associant l'odeur au goût véritable (saveur) à la fois chimique (acide, sucré, salé, amer) et somesthésique (toucher, pression, chaud, froid, douleur). Le plaisir du goût au sens large provient de la flaveur qui associe dans la bouche l'arôme et la saveur.

Au delà de sa fonction première d'expertise et de prévention, le sens du goût a accédé au rang d'une vraie culture. A la différence de la vue et de l'ouïe, il procède par un contact direct avec la matière dont les molécules, et non les ondes (peinture, musique..), sont les vecteurs de la sensibilité. En vertu de ce fonctionnement et des performances remarquables de l'odorat, on reconnaît au goût alimentaire une certaine objectivité.

Nous décrivons ci-après la structure anatomique des muqueuses réceptrices et nous suivons le cheminement des stimuli jusqu'à la conscience. Puis, à partir de la synthèse « intelligente » de la flaveur, nous tenterons de montrer comment naît la conscience du goût et nous opposerons, dans l'acte gustatif, lecture globale et discrimination.

On évoquera ensuite les différences d'équipement sensoriel entre les individus et les raisons des difficultés rencontrées pour verbaliser nos perceptions. Enfin la question du caractère acquis ou inné des capacités gusto-olfactives de chacun sera brièvement abordée

LE GOÛT VÉRITABLE (saveur)

Aux quatre saveurs du goût chimique (acide, sucré, salé et amer), correspondent des papilles gustatives relativement spécifiques disséminées dans la muqueuse linguale. Chacune, dans ses parties latérales, porte les bourgeons du goût, constitués d'un amas de cellules épithéliales munies d'un bâtonnet sensible s'ouvrant dans la lumière d'un canal étroit, à la rencontre des molécules sapides. Ils sont reliés aux terminaisons dendritiques du premier neurone gustatif dont le corps cellulaire se trouve, selon la topographie linguale, dans l'un des ganglions des trois nerfs crâniens (VII bis, IX, X).

La branche linguale du nerf trijumeau recueille d'une part, grâce à des mécanorécepteurs, la somesthésie superficielle qui comprend le toucher grossier pour la consistance générale (somesthésie protopathique) et le toucher fin pour la finesse de la texture (somesthésie épicrotique) et d'autre part, par des capteurs essentiellement thermiques, la sensibilité thermo-algésique. Enfin la somesthésie profonde ou proprioceptive renseigne par les mouvements des muscles de la langue, des joues et des mâchoires, sur la position du vin dans la bouche, son volume et son degré de souplesse (consistance).

La saveur réunit des sensations chimiques, mécaniques (toucher), thermiques, algiques et spatiales.

L'ODORAT

L'odeur des aliments est souvent perçue à distance et peut faire l'objet d'un examen particulier, mais c'est dans la bouche, associée aux sensations sapides (goût véritable), qu'elle forme le goût au sens large : la flaveur. Lors d'un rhume, il ne reste plus que le goût véritable, l'odorat a disparu par l'obturation des voies d'accès vers la muqueuse olfactive et par une dilution des molécules dans un mucus surabondant.

Le plaisir du goût provient surtout des performances de l'olfaction dont l'anatomie complexe se résout à cinq cm² (25 millions de cellules) d'une muqueuse réceptrice hyperspécialisée ou « tâche jaune » située sur le plafond de chaque cavité des fosses nasales, de part et d'autre de la cloison. Cinquante millions de cellules sensorielles, pourvues de cils baignant dans le mucus, forment une surface développée comparable à celle d'une feuille de cahier.

Chaque neurone possède un seul type de récepteur moléculaire sous forme d'une protéine spécifique présente dans la membrane ciliaire et offrant un site d'accueil à trois dimensions. Sa configuration est telle que seul un petit nombre de molécules odorantes, parmi les milliers de possibles, auront une structure spatiale compatible. A cause de la faiblesse des liaisons (non covalentes), la nature chimique des molécules ne laisse pas prévoir l'odeur. D'ailleurs on ne sait pas pourquoi une odeur est agréable ou pas. On a dénombré un millier de protéines différentes, donc de récepteurs spécifiques, pouvant détecter chacun plusieurs sortes de molécules ayant en commun une propriété géométrique reconnaissable. Des molécules de nature chimique différente mais d'architecture proche offrent une compatibilité spatiale avec le récepteur et provoquent la même odeur ; comme par exemple la gamma-lactone du chêne et la vanilline.

L'odorité dépend, en plus, de la taille de la molécule (le poids moléculaire des substances odorantes varie entre 30 et 300), de sa solubilité (eau et graisse), de

sa concentration. La même molécule, isobutylméthylpyrazine du Sauvignon blanc à faible dose se traduit par l'arôme du fruit de la passion, à forte dose par celui de l'urine de chat, avec toutes sortes d'intermédiaires.

Le seuil de perception, du nanogramme (ng = 10 puissance moins neuf gramme)_au mg/l, varie selon les molécules et les individus. Bien plus grande que celle du goût véritable, la sensibilité olfactive dépasse celle de tout appareillage. Quelques molécules dans l'air (trichloranisole, scatol ..) suffisent à provoquer une sensation.

Dans le cas de la perception des odeurs naturelles (fruit, fleur, vin...) ou même synthétiques (parfumerie), composées d'un subtil mélange de molécules volatiles, la physiologie des récepteurs devient extrêmement compliquée. Selon leur concentration relative et leur type, la sensation varie. Le champ perceptif est aussi infini que celui des odeurs. Gil MORROT traduit en image ce pouvoir de l'odorat en considérant les mille capteurs de type différent (récepteurs spécifiques), fonctionnant en binaire (activé/non activé) et capables de coder deux puissance mille (soit dix puissance trois cents) odeurs différentes. Comme, en plus, chaque capteur est susceptible de faire varier sa réponse selon les critères évoqués plus haut, le nombre de combinaisons dépasse l'imagination.

Il existe enfin une grande diversité interindividuelle de détection des odeurs. Chaque protéine est codée par un gène pouvant prendre différentes formes (allèles). Par exemple, le seuil de perception de la pyridine (odeur de la truffe) oscille, selon les sujets, entre 0.04 et 40 ppm (parties par million) soit un facteur 1000 !

SYNTHESE INTELLIGENTE DE LA FLAVEUR

L'information olfactive emprunte une voie archaïque directe, à deux neurones. L'olfaction est un sens primitif apparu très tôt dans l'évolution des êtres vivants. Les axones des cellules réceptrices de la « tache jaune » traversent la base du crâne par la lame criblée (ethmoïde) et s'articulent avec les cellules mitrales du bulbe olfactif dont les axones forment le nerf olfactif. A la faveur d'une étonnante neurogénèse, les axones du premier neurone se regroupent par affinité pour aboutir au nombre de mille à la cellule mitrale. Cinquante mille cellules mitrales vont amplifier et diffuser, chacune, le message spécifique de l'odeur qui les concerne vers le cortex, avec de nombreuses projections sous-corticales.

La voie gustative, phylogénétiquement plus récente, est composée de trois neurones successifs : le premier, déjà vu dans le ganglion du nerf crânien concerné ; le second au niveau du bulbe, s'étendant vers les noyaux sous-corticaux. L'accès à la conscience passe par un troisième neurone thalamo-cortical.

L'abondance des connections horizontales et des boucles de rétroaction avec d'autres structures sous-corticales régissant des fonctions végétatives ou humorales témoignent de la force émotionnelle du goût.

Après ce cheminement complexe, tous les neurones gusto-olfactifs aboutissent dans le cortex orbito-frontal où est assurée la synthèse « intelligente » de la flaveur, à l'épreuve de la mémoire et colorée par la tonalité affective. Ainsi se forme une « pensée sensorielle », entre le perceptif pur et la conscience mémorisée. Celle de l'odeur, souvent composée de plusieurs molécules, correspond à la carte d'activation des récepteurs, comme un tableau de bord où certains points s'allument et d'autres pas ; la qualité perçue dépend du contour, de l'image ainsi dessinée. « La pensée sensorielle » se complique lorsqu'à l'odeur

s'ajoute dans la bouche le goût véritable (chimique et somesthésique) pour former une image composite : la flaveur.

Le degré de satisfaction (plaisir / déplaisir) naît de ce processus cortical qui fusionne les sensations, les relaye dans le souvenir et leur imprime un contenu émotionnel.

LECTURE GLOBALE ET DISCRIMINATION

Du plaisir éprouvé spontanément à l'analyse la plus fine de l'image sensorielle proposée, la dégustation du vin prend toutes ses formes.

Les grands vins provoquent l'intellectualisation la plus élaborée du goût. Dans cet échec de perceptions, surtout olfactives, le cortex cherche à y voir plus clair. Il se concentre tour à tour sur chacune pour en apprécier sa contribution.

Par un effort de clivage, plus ou moins automatique chez le dégustateur averti, l'image mentale se nourrit et s'affine. La connaissance oenologique et l'habitude facilitent l'exercice et résout, partiellement du moins, le conflit neurologique entre la vision d'ensemble et la nécessaire obligation d'analyser séparément les parties. Oscillant entre la conscience globale du vin, reflet de sa valence hédoniste, et l'examen de ses constituants, le dégustateur prend la mesure de son plaisir (ou de son déplaisir), le compare et l'évalue.

L'analyse sensorielle trouve ici sa pleine définition avec le souci permanent et quasiment réflexe de limiter ses investigations. L'acte gustatif se passe, en effet, dans un temps relativement court ; la conscience du vin dans son entier ne doit pas souffrir d'une discrimination trop poussée.

Les difficultés frustrantes à verbaliser les sensations et la subjectivité des descriptions trop détaillées proviennent d'une part de l'intégration globale de l'information et d'autre part d'une différenciation des deux hémisphères cérébraux dans leur fonction cognitive : le droit – l'inverse chez les vrais gauchers – siège du goût, des émotions, des sentiments, dit « cerveau artistique » et le gauche, dévolu au langage, à la raison, au calcul, à l'action et à l'écriture.

La verbalisation des sensations se heurte à la séparation des pouvoirs. Pour identifier une odeur constitutive d'un bouquet, il faut qu'au même moment de sa perception « d'un côté » se présente « de l'autre » un terme pour la désigner. Même entraînée, cette mémoire est médiocre : sur douze odeurs communes (fleurs, fruits ...) la moyenne des sujets n'en reconnaît que trois. Force est de constater l'indigence du verbe n'ayant d'égale que la complexité des grands vins.

ENTRE L'INNE ET L'ACQUIS

Les recherches conjointes de la neurophysiologie et de l'analyse sensorielle tendent à démontrer que l'entraînement n'a pas d'effet sur les performances. Chacun, selon son équipement propre, aurait une potentialité de détection fixée génétiquement ; les seuils seraient innés. Cette idée que la fonction ne crée pas l'organe aurait cependant une limite puisque les stimuli, pour devenir représentation consciente, subissent un traitement cognitif sous le contrôle de la mémoire. La pratique ne modifierait pas la sensibilité mais augmenterait les référents « oenoculturels » mémorisés et la fréquence d'accès à la conscience

Le dégustateur averti décèle avec plus d'acuité les défauts olfactifs nuisibles à l'arôme et au vin dans sa totalité car il y est souvent confronté et les reconnaît plus facilement. La perception subliminale d'un arôme déviant (moisi...), détecté mais non reconnu, est proposée à son image mémorisée. La concordance éventuelle confirme « l'intuition sensorielle ». Le doute inverse le processus : on part du référent mémorisé que l'on compare au signal perçu sur lequel l'attention

se focalise. L'idéal étant une rencontre « honnête » et non une influence fallacieuse de l'intuition sur la mémoire ou de la suggestion sur la perception. Un bon dégustateur ne possède pas forcément un système sensoriel meilleur qu'un individu pris au hasard. L'expérience, l'entraînement ainsi qu'une éthique personnelle pour déjouer la sujétion à l'imaginaire, optimisent, dans certains cas, ses performances. Mais confrontées à l'exercice périlleux de la dégustation aveugle, celles-ci resteront toujours très limitées. Nonobstant la sophistication de notre appareil gusto-olfactif, le Vin, à plus forte raison le Grand, gardera toujours le mystère de sa complexité. C'est ce qui en fait son irrésistible pouvoir d'attraction et de séduction.

4. LES BONNES AFFAIRES DU MOMENT

Consulter la rubrique du même nom sur le site www.franckdubourdieu.com