

Pierre Guigui et Sophie Brissaud

Tout le monde sait déguster

Le goût du vin et ses secrets

BOIRE
LE SAVOIR



Tout le monde sait déguster

Pierre Guigui est le fondateur et organisateur depuis 1996 du Concours Amphore des vins bio et cofondateur du Renouveau des vins bretons. Journaliste et consultant, il a dirigé la publication d'une quinzaine d'ouvrages.

Sophie Brissaud est écrivain et journaliste spécialisée dans la cuisine et les vins. Elle a reçu en 2009 le prix Edmond-de-Rothschild pour *Grands Crus classés, Grands Chefs étoilés* (éditions de La Martinière) et est l'auteur de la première saison de la série documentaire *Le Bonheur est dans l'assiette* (Arte/Petit Dragon 2012).

Correction et mise en pages : Nord Compo
Conception graphique de la couverture : Laure Bombail

© 2019 Éditions Apogée,
une marque de la société Feuilles de style, Rennes
Retrouvez-nous sur :
www.editions-apogee.com

ISBN : 978-2-84398-537-9

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction,
sous quelque forme que ce soit, réservés pour tous pays.

Un entretien de Pierre Guigui
et Sophie Brissaud

Préface de Jonathan Bauer-Monneret

Tout le monde sait déguster

Le goût du vin et ses secrets

Éditions Apogée

PRÉFACE

Mon premier souvenir de dégustation de vin est assez lointain. Je devais avoir à peu près douze ans. Chaque année, je partais en vacances d'été avec mes parents vers une nouvelle destination. Le soleil et les paysages étaient bien entendu les principaux critères de choix, mais il ne fallait pas oublier le savoir-vivre de la région ni ses attraits gastronomiques et viticoles. On se retrouvait donc bien souvent au milieu de paysages façonnés par la vigne et fournis en propriétés de vigneron.

Je dois dire que mon premier souvenir de visite de cave, et donc de dégustation, a été pour moi une vraie découverte, voire un déclic. Nous étions dans une prestigieuse propriété, le fameux château Montus, au cœur du vignoble de Madiran, dans le sud-ouest de la France. Je trouvais fascinant de fermer les yeux, de me concentrer sur mes ressentis, principalement olfactifs, et de pouvoir partager mes sensations. Je découvrais, non sans difficulté, la joie de retranscrire mes émotions à travers un vocabulaire nouveau pour moi.

En repensant à ces premiers souvenirs de dégustation, je me rends compte à quel point cet univers est riche et complexe. On passe par différentes étapes : au commencement, on attache beaucoup d'importance à la robe des vins. On s'entend dire qu'une robe rubis de légère intensité est forcée-

ment synonyme d'un pinot noir de Bourgogne. Ensuite, on devient sensible aux arômes des vins : l'objectif est alors de citer le plus grand nombre de caractères aromatiques, mais aussi d'être le plus précis possible dans le choix des adjectifs. On préfère évoquer des notes de cerise burlat bien juteuse plutôt que de simplement mentionner la cerise en tant que fruit rouge.

Par la suite, notre intérêt se tourne davantage vers la texture des vins, le toucher, le tactile. On accorde plus d'attention à l'équilibre, à l'acidité, aux tanins, à l'alcool.

On découvre ensuite que l'on possède des repères de dégustation, que l'on commence à comprendre l'influence des cépages, du lieu où sont nés les vins, de l'utilisation de telle ou telle technique de vinification.

Enfin, on s'aperçoit que notre goût est influencé par certains phénomènes de mode et que ce que l'on croyait lié au terroir ne l'est peut-être pas. On prend conscience, aussi, que certains vins que l'on a achetés dix ans auparavant ne sont plus ceux qui nous font vibrer. Bref, on apprend, on désapprend, on se met en question, on réapprend : voilà comment je pourrais résumer notre rapport à la dégustation.

À travers cet ouvrage, vous aurez les clés pour bien déguster et vous serez sensibilisé aux sujets qui animent tout amateur de vin.

Jonathan Bauer-Monneret,
meilleur sommelier d'Europe en 2014.

LA DÉGUSTATION VUE PAR UN CUISINIER

De l'université, en Belgique, où j'ai fait des études de chimie, j'ai gardé des principes simples, qui s'organisent autour de la notion d'alchimie.

Le jour où j'ai compris les réactions en chaîne opérées par certains produits, j'ai compris le principe de cette alchimie. Et dans mon métier de cuisinier, je continue à la pratiquer. J'associe des éléments : ça marche ou ça ne marche pas. Si deux éléments ne fonctionnent pas ensemble, je peux apporter un troisième, un quatrième produit. C'est tout simple : le gras, l'acide. Toute ma cuisine est orchestrée sur cela. Certains cuisiniers calculent, compliquent. Mais quand on est moins calculateur, quand on écoute ses sens, cette mécanique de l'alchimie revient invariablement. D'une certaine façon, c'est une mécanique de feignant : elle mobilise peu de moyens. Mais si trop de saveurs sont rassemblées dans un plat, on n'y comprend plus rien. C'est pourquoi je vais rarement au-delà de trois ou quatre ingrédients par plat. J'essaie de m'imposer cette limite. Pour les bouillons de base, par exemple, je sais pertinemment, pour l'avoir étudié, que multiplier les arômes n'a aucun intérêt.

Ce sont la simplicité et l'alchimie qui vont mettre la cuisine en mouvement. Dans un bouillon de légumes, si l'on met un morceau de viande maigre — par exemple une macreuse —,

le bouillon sera intéressant mais il y manquera le gras. C'est le gras qui apporte le liant, qui fixe les arômes du bouillon. La température, aussi, influe sur la saveur.

Quand on est jeune et qu'on a la passion du vin, on est plus intéressé par certaines régions que par d'autres. En prenant de l'âge, on va à l'essentiel et à la simplicité. On éprouve un besoin croissant d'épurer, et le produit prend le pas sur tout le reste. Pour les vins, on se concentre peu à peu autour de repères. Pour moi, le cépage chenin, qui est d'une sécurité sans faille lorsqu'il est bien vinifié, est un de ces repères. Mais ce besoin d'essentiel, de simplification, est aussi vrai pour la nourriture.

Plutôt que des livres de recettes, je suis persuadé qu'il faudrait établir un lexique des alchimies sous forme de guide pour faire son marché, pour se repérer dans les différentes manières dont un ingrédient interagit avec les autres, dont une saveur résonne avec une autre. Il m'est arrivé d'entendre : « Quand je vais au marché, je ne sais pas quoi acheter car je ne sais pas faire à manger, et je ne sais pas faire à manger parce que je ne l'ai pas appris. » La solution, c'est d'apprendre les alchimies : si l'on met une botte d'oseille dans une poêle avec du saumon, le gras et l'acidité vont se mêler, et une grande étape aura été franchie. Acheter ce qui est beau, commencer par le légume, et le reste vient tout seul. Les recettes ne sont pas l'important : à ceux qui se vantent d'avoir créé des centaines de recettes, je réponds que si Alain Chapel, dans sa vie, en a inventé cinq, c'est le bout du monde.

Jean-Marc Notelet,
chef du restaurant Caius, 6, rue d'Armaillé, à Paris.

AVANT-PROPOS

Par Pierre Guigui

Qui sait déguster ne boit plus jamais de vin mais goûte des secrets.

Salvador Dalí

Et si nous réapprenions à déguster instinctivement ?

Non mais, franchement, vous avez déjà vu un bébé prendre un air sérieux et réfléchir aux arômes de son lait ou à sa longueur en bouche ? Ou un chien se gratter l'oreille avant de décider si sa pâtée est comestible ? Non ! Pourtant un bébé, un chien, un chat reniflent, parfois goûtent, et détectent instinctivement si c'est bon ou non. Question de survie !

Présentez sous les narines d'un bébé un vin qui sent la ferme : il va illico tourner la tête avec une grimace façon *L'Exorciste*. Plus étrange, le hipster, quant à lui, va s'en ravir et s'en délecter jusqu'à la pâmoison. Avez-vous aussi remarqué qu'un jeune n'aimera pas un vin rouge tannique alors qu'un étudiant en grande école de commerce « sait » que c'est un grand vin incroyablement bon ?

La première raison est simple : un animal, un bébé ne « dégustent » pas, non : ils reniflent, goûtent et savent immédiatement si c'est bon ou non pour leur organisme. Ils n'ont pas été encore (trop) formatés par le goût à la mode. Car il

y a une mode dans le goût, et le goût du vin d'aujourd'hui n'est pas celui d'hier ni celui de demain d'ailleurs.

On ne doit pas apprendre, on doit réapprendre à déguster, et écouter ses sens. Être à l'écoute de soi et retrouver son instinct animal.

La dégustation n'est ni un art ni un don.

Un art ? Regardez un professionnel de la vieille école prendre la pose pour vous décrire un vin avec emphase, dans un vocabulaire mi-poétique, mi-technique, dans le genre : « Nous sommes en présence d'un vin rouge aux reflets violacés, exprimant avec délicatesse et persistance une corbeille de fruits rouges parsemée de fleurs des bois. L'attaque est franche, nette et vive, mais on sent la maturité des raisins. Ce vin d'un millésime solaire provient d'une région méditerranéenne... » Si la dégustation se veut un art, c'est que l'on considère le vin lui-même comme une œuvre artistique. Vous imaginez un producteur de fromage de chèvre vous faire le même numéro ? « Ce fromage au goût d'herbe et de lait frais acidulé à souhait provient d'une biquette de trois ans qui a brouté des herbes sauvages... » Non, pas trop. Pourtant, les deux produits sont aussi ancestraux l'un que l'autre et le savoir-faire pour les réaliser tout aussi complexe (enfin presque). Dans l'imaginaire du consommateur, ce qui relève de l'artisanat est de l'art... alors que la majorité de notre alimentation est produite de façon industrielle, à coups de formatage du goût, après des études croisées entre le marketing et l'analyse sensorielle.

Un don ? Croire que certains sont plus doués pour reconnaître des arômes et décrire un vin, c'est oublier que nous sommes à peu près tous équipés du même nombre de récepteurs olfactifs. Nos outils de perception d'omnivores mammifères sont plus ou moins tous équivalents. Sentir est un acte instinctif.

REMERCIEMENTS

Merci à :

Didier Allix, président d'honneur, membre de la Compagnie des courtiers jurés piqueurs de vins de Paris et expert près la cour d'appel de Paris.

Jonathan Bauer-Monneret, meilleur sommelier d'Europe 2014.

Thibaut Boulay pour son article « Wine Appreciation in Ancient Greece ».

Sophie Brissaud pour son enthousiasme et son pas de côté qui procure un regard différent.

Pierre Chiron, helléniste, philologue, historien de la rhétorique, ancien professeur à l'université Paris-Est, membre de l'institut universitaire de France et romancier.

La Compagnie des courtiers jurés piqueurs de vins de Paris et son président, Olivier Bouché.

Martine Coutier, historienne, auteur du *Dictionnaire de la langue du vin*.

Jean-Michel Deiss, du domaine Marcel Deiss, initiateur d'un diplôme universitaire dédié à la dégustation géosensorielle à l'université de Strasbourg.

Gabriel Lepousez, neurobiologiste, spécialiste de la perception sensorielle et de la plasticité du cerveau, chercheur à l'institut Pasteur.

Béatrice Limare, réalisatrice, pour sa contribution au tournage de la dégustation à l'aveugle.

Anne-Françoise Morin, sophrologue, et Sarah Cimarosti, sommelière.

Thierry Morvan, journaliste de spécialité bachique et gastronomique.

Jean-Marc Notelet, chef du restaurant Caius à Paris.

Cyrille Tota, gérant de la marque l'Étoffe des terroirs et formateur en dégustation géosensorielle.

Laurence Zigliara, maître de conférences en sciences de l'éducation et auteur de la thèse *Le Moment du vin, une éducation tout au long de la vie*.

En souvenir de

Jean Frambourt, président d'honneur de la sommellerie (Paris, France et international).

Jean Claude Trastour, épicurien redoutable, journaliste, restaurateur, responsable de région et critique à la revue *GaultMillau*.