

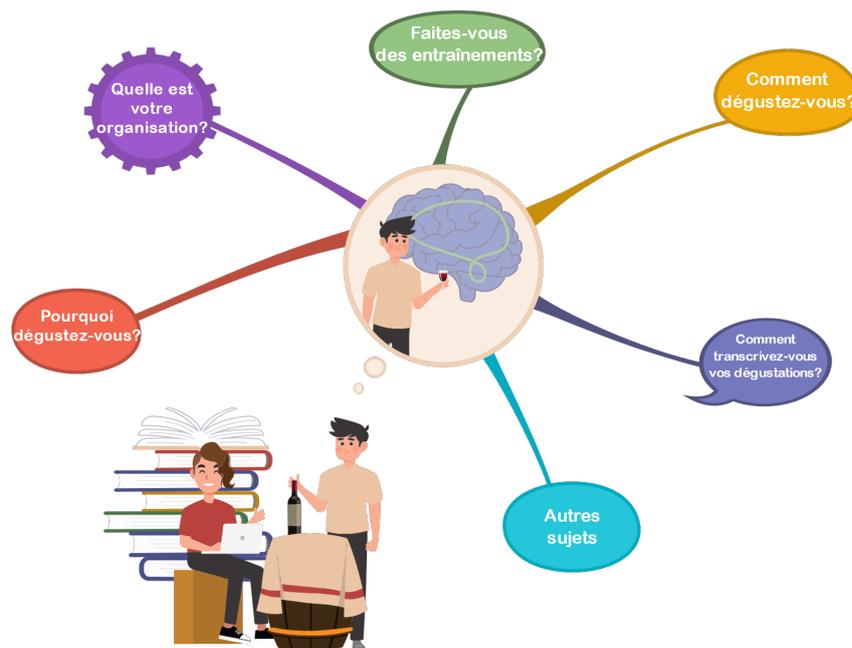
La pratique de la dégustation professionnelle des vins doit-elle évoluer ?



Désacraliser la dégustation du vin : c'est un objectif à poursuivre pour renouer le dialogue auprès des consommateurs face à la décroissance de la consommation de vin. Une thèse SICAREX Beaujolais sur l'étude des représentations et des perceptions de la diversité des vins du Beaujolais apporte de la matière, à l'échelle française, ainsi que des perspectives sur cet enjeu.

Une étude scientifique pour faire l'état des lieux des pratiques professionnelles

Dans le cadre des travaux de thèse de Méven Otheguy (2018/2022) sur l'étude des représentations et des perceptions de la diversité des vins du Beaujolais par différents type d'experts de vins, une étude exploratoire a été menée pour comprendre de quelle façon les professionnels du vin, représenté par un éventail diversifié de métiers (producteurs, œnologues, sommeliers, cavistes, critiques), abordaient la dégustation des vins dans leur activité professionnelle. Une première étape consistait à sélectionner une liste non exhaustive d'autobiographies, biographies et transcriptions d'interviews d'experts du vin afin d'analyser leur contenu en centrant l'approche sur la façon dont chaque expert décrivait son rapport à la dégustation. Cette première analyse thématique a permis d'extraire des sujets d'intérêt qui ont servi de base pour construire un guide d'interview composé de 28 questions centrées sur les objectifs de dégustation, l'organisation, l'entraînement perceptif, la méthodologie, les transcriptions des perceptions, et les compétences individuelles. Des entretiens individuels ont ensuite été menés auprès de 36 professionnels de vin français en activité répondant aux mêmes catégories de métiers citées précédemment.



La dégustation des vins : un rituel unique et standardisé

Que ce soit lors de l'étude des autobiographies d'experts ou au cours des interviews réalisées, le constat est le même : la façon de déguster les vins est similaire d'un expert à l'autre, qu'il soit producteur, œnologue, sommelier, caviste, ou critique. Cette dégustation est structurée selon une liste d'actions consécutives qui examine et passe en revue chaque stade de la perception de façon analytique en décomposant, et ce, toujours dans le même ordre : l'aspect visuel, olfactif, puis gustatif, pour finir sur une évaluation globale, plus holistique, qui prend en considération l'examen des stades précédents. Ce « script » de la dégustation des vins semble être profondément ancré dans le rituel de dégustation des experts en vin, largement repris et partagé à l'échelle internationale via les différentes fiches de dégustations, les formations à la dégustation ou encore de nombreux ouvrages sur le sujet. Il est déployé de manière routinière, quasiment automatique, sans remise en question de ce « protocole ». Mais d'où vient cette routine partagée par les professionnels ? Des recherches historiques montrent que ce protocole standardisé prendrait ses origines dans les années 70 lorsqu'il a fallu trouver un outil permettant d'évaluer les vins d'appellation de manière objective. Ce protocole a largement pris sa source dans les travaux menés par Jules Chauvet dans le but d'améliorer le processus de dégustation en accordant plus d'importance aux sensations olfactives. L'appropriation de cette méthode a été telle qu'elle est toujours présente aujourd'hui dans les rituels de dégustation des professionnels mais aussi mimée par les consommateurs de vin dans leur apprentissage de la dégustation ou par simple exposition aux dégustations expertes. Associée à la prose métaphorique et techniques des experts, cela contribue finalement à une vision sacralisée et élitiste du vin qui impressionne bon nombre de consommateurs, et pose ainsi question dans le contexte actuel de déconsommation des vins.

A chaque expert son objectif de dégustation !

Malgré un rituel de dégustation commun, les professionnels se distinguent entre eux par différents objectifs poursuivis, en lien direct avec leurs activités professionnelles respectives. Pour exemple, les producteurs et les œnologues vont déguster les vins pour évaluer leur qualité ou bien une acceptabilité technique vis-à-vis des itinéraires de production suivis, les sommeliers et les cavistes vont recourir à la dégustation pour sélectionner de nouveaux types de vins alors que les critiques vont déguster pour mettre en avant les meilleurs vins d'une thématique proposée. Face à cette diversité d'objectifs, le rituel de dégustation analytique de chacun pourrait être questionné pour en trouver de nouveaux, plus appropriés ou pertinents. Une nouvelle approche, plus holistique, pourrait par exemple être mise en œuvre. Ou encore, des sensations délaissées telles que la prise en compte de la rétro-olfaction ou des perceptions tactiles, ou même des valeurs plus esthétiques, émotionnelles, comme abordées dans l'expertise des œuvres artistiques pourraient être envisagées. Depuis 50 ans maintenant, les sciences sensorielles ont démontré la primauté de la vision sur la dégustation, l'impact de l'information ou du contexte sur les perceptions, le biais de l'ordre de présentation dans une série d'échantillons dégustés ainsi que l'impact des émotions sur les jugements. A cela s'est développé un grand nombre de méthodes normées en analyse sensorielle pour répondre à une diversité de questionnements posés dans les études consommateurs. Cela représente un amont de connaissances qu'il serait intéressant de prendre en compte dans la dégustation professionnelle, et ainsi repenser les pratiques pour répondre aux objectifs liés à l'activité ou la situation. Développer de nouvelles façons de déguster les vins aujourd'hui par les professionnels pourrait sans doute permettre une ouverture vers de nouvelles voies de transmission et de dialogue auprès des consommateurs, tout en gardant un plaisir certain au travers de la dégustation des vins, et contribuer ainsi à sa désacralisation dans un contexte actuel de déconsommation.

Parler du vin : un langage d'expert discriminant

Dans le *Vin en question*, Jules Chauvet mentionnait « c'est difficile de s'exprimer à propos d'un vin – exprimer sa sensation, c'est là où c'est difficile... », et cela est en effet loin d'être une tâche facile de pouvoir extérioriser, mettre des mots sur des sensations. Cela fait partie d'un apprentissage perceptif par de nombreux entraînements mais est aussi dépendant de la culture de chacun. Les professionnels du vin, par la diversité des apprentissages de leur métier, ne sont pas tous au même niveau d'exigence, que ce soit dans l'expression de leurs perceptions mais aussi la façon de les retranscrire. En effet, la construction et la composition des phrases elles-mêmes va être un facteur déterminant, permettant de différencier les experts en fonction de leur activité professionnelle. Par exemple, les producteurs vont reproduire leur dégustation analytique en annotant une liste de termes, par le strict suivi du déroulé des différentes étapes de dégustation, avec une attention particulière portée sur la présence de défauts. Cette façon de retranscrire les sensations évoquées par la dégustation des vins va faire partie du « jargon » professionnel et une obsession portée sur la recherche de défauts avant toute autre chose. A l'inverse, un sommelier aura une approche complètement différente portée par un objectif clair : faire rêver les consommateurs ou raconter une histoire. Cela va se ressentir dans leurs discours largement composés de métaphores, très proches du storytelling d'un écrivain, et qui est lié à leur commerce direct avec les consommateurs. Concernant les critiques, leur particularité réside dans le choix des mots de manière qu'ils soient compréhensibles pour tout type de consommateur, dans une approche très personnelle et positive, dans un savant mélange de propriétés sensorielles, d'images et d'informations afin de promouvoir de la meilleure façon les vins sélectionnés.

Pour en savoir plus : l'article paru dans la revue Food Research International :

<https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0963996923014473?via%3Dihub>