

> Que font-ils ailleurs ?

Des goûts, des vins

Banyuls sur Mer, le 31 août 2005

« Ne vante,
ni ne critique :
analyse la
valeur »

Corinne Boulbès

Rédaction de la Revue de Oenologues.

Des murettes et des hommes... Les participants du colloque organisé à Banyuls sur Mer par l'association SEVE et les Syndicats des crus Banyuls et Collioure ont passé une journée au cœur d'un paysage emblématique d'un certain état d'esprit : des vignes à flanc de montagne, zébrées de 6000 kilomètres de murs de pierres sèches lentement façonnées par des générations de vignerons : un terroir...

L'association SEVE a été fondée par des vignerons de régions et d'appellations différentes, qui se retrouvent dans une ambition commune : la recherche de l'expression d'une identité et d'une authenticité de leurs terroirs respectifs. L'association est jeune, mais les préoccupations de ses membres s'inscrivent dans la longue histoire du vignoble français, parvenu aujourd'hui à l'heure des choix décisifs.

Quels constats partagent ces vignerons ? Le système des AO en 1905, puis des AOC avec les décrets de 1935 et la création de l'INAO répondait, dans l'esprit de son fondateur Joseph Capus, à la volonté de bâtir un système cohérent capable de garantir l'origine des vins, leur lien avec le terroir, et d'intégrer la diversité des vins produits sur le territoire. Ce système s'est progressivement dévoyé, en particulier depuis 1974, année de mise en place des dégustations d'agrément. Que s'est-il passé ? À l'époque, la demande du marché était supérieure à l'offre : il suffisait de rassurer le consommateur. Le concept de typicité a donc été élaboré avec l'objectif

d'identifier un terroir par un goût (« typique »), en réduisant l'hétérogénéité autour de types reconnus, la dégustation validant l'appartenance à un type. Mais progressivement, cette homogénéisation des itinéraires techniques (aujourd'hui remis en cause pour leurs effets sur la qualité et l'environnement), l'extension des zones d'appellations, ont éloigné le système des AOC de ses principes fondateurs : les vins AOC, de plus en plus standardisés, sont de moins en moins des vins de terroir.

Le vignoble a perdu son âme... nous disent en substance les vignerons de SEVE. Ils vivent une situation paradoxale et inquiétante à la fois. Les tentatives de retour vers le terroir, les démarches originales vers des expressions authentiques, se heurtent parfois à des difficultés dans les dégustations d'agrément, symptomatiques d'un système organisé pour produire bien souvent des vins standards de qualité moyenne. La typicité, à l'origine volonté d'exprimer d'un terroir, s'est peu à peu muée en un type unique, standard collectif forgé au fil des années par les professionnels, reflet opportuniste d'une époque, mais incapable de s'ouvrir à la modernité.

Questionner la modernité, dire la vérité : cet important colloque n'avait pas l'ambition de donner des réponses, mais, plus modestement, d'ouvrir le débat en réunissant vignerons, scientifiques de renom et autorités officielles. Quelles sont les leçons de l'his-

Paroles de vignerons

Les vignerons du colloque de Banyuls n'ont pas été des spectateurs passifs, ils ont, vivement, porté leur parole.

Marcel Richaud, Domaine Marcel Richaud, Sainte-Cécile-les-Vignes, Côtes-du-rhône, Cairanne

« J'ai eu, comme beaucoup de vignerons présents ici, des problèmes d'agrément, à la fois sur des paramètres analytiques et gustatifs : fragilité à la case oxydasique due à un vin en cours d'élevage, vin primeur trop charpenté et trop coloré. Résultat : sur une année médiocre en Côtes-du-rhône, 3 millions d'hectolitres agréés, 0,5 % refusés dont mes 500 hectos ! Pourtant, notre clientèle attend nos vins et leur caractère spécifique ! »

Jean-Michel Deiss, Domaine Marcel Deiss, Bergheim, Alsace

« Exemple d'une situation ubuesque. Sur le terroir de Bergheim, le Gewurztraminer a des caractères particuliers : domination de la bouche sur le nez, disparition des caractères œillet et géranium. Mon vin, qui avait contribué à faire reconnaître cette spécificité du Bergheim, n'a pourtant pas passé l'agrément ! Un peu comme si on demandait à la Romanée Conti de n'être que du Pinot Noir ! »

Jean Pierre Amoreau, Château le Puy, Cotes de Francs

« Je suis le prototype du vin refusé. Pourquoi ? Deux exemples. Mes voisins de l'appellation vinifient par pigeage ou remontage et moi en chapeau immergé. Rien qu'à la couleur, mon vin est considéré comme oxydé, quelles que soient les mesures contraires de pH... J'ai aussi un vin liquoreux, qui fermente deux ans. Selon le texte administratif, nous devons passer l'agrément avant le 31 juillet suivant les vendanges. Évidemment, en première année, l'agrément est refusé, je suis d'accord !... Mais au bout des deux ans, mon vin, fini, est commercialisé en vin de table : c'est devenu le liquoreux le plus onéreux en Asie. Parfois, ils sont en vins de table et d'autres fois en AOC. Je dois vivre avec cela. »

Par ailleurs, outre ces témoignages, les questions et les commentaires ont fusé. Retenons par exemple l'intervention de Jacques Fanet, en Languedoc qui s'est exclamé « si je comprends bien ce que les intervenants me disent, depuis les années 70, on a tout faux ! » et s'est exprimé sur la nécessité de revenir à l'esprit d'origine des décrets de 1935, ou celle de François Des Ligneris, en terre bordelaise, sur la difficulté d'appréhender la notion de typicité en Saint-émilion, où dans la même appellation, se trouvent des cépages et des sols forts différents.

toire ? Quelle est la situation du marché ? Que peuvent nous apporter les dernières avancées de la neurobiologie ? Des statistiques ? Des techniques de dégustation sensorielle ? La présence de René Rénou, Président de l'INAO a donné toute sa dimension à cette rencontre et a permis de faire émerger les idées-forces d'une possible réforme de fond des appellations et de l'agrément.

Il n'y a rien de nouveau sous le soleil du vignoble ! L'historien A. Tchernia, spécialiste de l'histoire du vin, auteur de nombreux ouvrages, a rappelé aux participants les enseignements de l'histoire. Dans l'antiquité, le vin était déjà un marché étrangement proche des enjeux et des réalités contemporaines : pouvoir de grands personnages prescripteurs, effets de mode, débat vin de

cépage/vin de terroir... L'anecdote du fenugrec (*Trigonelle foenum-graecum*), ajouté artificiellement à certains vins pour donner l'illusion du goût d'un vin vieux sans s'imposer les contraintes d'un vieillissement prolongé, a ainsi une certaine actualité.

Démocrate et la neurobiologie... A 25 siècles de distance, la citation du philosophe Démocrate, « on ne ressent pas l'objet, mais ce que cet objet transforme en nous » conclusion d'A. Tchernia, est aussi une excellente introduction aux travaux de Patrick Mac Léod, président de l'Institut du Goût et ancien Directeur du Laboratoire de Neurobiologie de l'École Pratique des Hautes Études. **Les découvertes de la neurophysiologie du goût bouleversent en effet notre compréhension de l'instrument sensoriel et viennent éclairer les débats sur les dégustations d'agrément.**

Quelles connaissances nouvelles nous apportent les neurosciences? D'abord, que le schéma de fonctionnement de tous nos sens est identique: les cellules sensorielles sont composées de protéines capables de réagir à un signal du monde extérieur, mais elles ne connaissent pas la nature des messages électriques envoyés au cerveau. Les récepteurs sensoriels, protéines codées par le génome, forment des représentations abstraites et non l'objet réel lui-même: l'homme apprend à déchiffrer le monde des odeurs comme il apprend à lire l'alphabet. Notre patrimoine de protéines, stable toute notre vie, est la base de notre identité. L'homme est le siège de représentations fixes qui traduisent les réalités mouvantes du monde extérieur. « L'homme est à la fois le sujet et l'objet; à la fois instrument de la représentation et son utilisateur ».

Or, le grand nombre de gènes des sens chimiques, olfaction et goût (347 gènes pour l'olfaction par exemple) rend impensable que deux personnes sentent ou goûtent la même chose. Ces différences de perception individuelle ne peuvent être corrigées

■ **Photo 1: Un auditoire attentif aux paroles de Patrick Mac Léod et de René Renou.**



© OENOPLURIMEDIA

par l'apprentissage « on lit tous les odeurs avec un alphabet différent ». Dans le lobe frontal, lieu des représentations conscientes, il n'existe pas de neurones visuels, auditifs ou olfactifs, mais seulement des neurones multisensoriels. La conscience ne perçoit donc que des images synthétiques multisensorielles. Pour cette raison, il est difficile de demander à un sujet de séparer mentalement ses sensations: il y arrive plus ou moins; son cerveau n'est pas fait pour cela, mais pour représenter des objets dans toute leur complexité.

Depuis les années 50, on sait qu'il existe des parties du cerveau qui, activées, produisent la perception interne du plaisir. L'information sensorielle donnée par des sens n'a pas de contenu hédonique. Ce n'est que plus tard, dans la représentation synthétique du cerveau conscient, que l'information hédonique se forme. Ainsi il n'est pas possible de savoir avec certitude la raison du plaisir éprouvé. Par exemple, plusieurs personnes confrontées au même objet vont sentir une odeur différente car elles ont leurs propres récepteurs pour transposer dans leur conscience l'odeur reçue des sens. **Nous sommes bien à un moment de « rupture épistémologique », insiste le professeur Mac Léod « on ne peut plus faire comme si le goût dépendait à 100 % de l'objet: il est défini à au moins 50 % par celui qui goûte ».**

Humain, trop humain... L'exposé du scientifique aboutit à des conclusions sévères pour notre égo et celui des dégustateurs, fussent-ils professionnels: non seulement il est impossible

que deux individus perçoivent des goûts et des odeurs de la même façon, mais de plus le rôle subjectif de notre cerveau semble au moins aussi important que les informations objectives transmises par nos sens.

Que pourraient se raconter un philosophe et un statisticien? Que la raison a toujours raison du mythe... Gageons en effet que la conclusion des travaux de Marc Danzart, statisticien spécialiste de l'analyse sensorielle, n'aurait pas déplu au vieux Platon: « le mythe du produit idéal n'existe pas! » Les tableaux du professeur Danzart, s'ils ne sont pas toujours très ludiques, sont en revanche impitoyables et confirment les enseignements du professeur Mac Léod. Démonstration sur le tableau noir, en deux étapes. En premier lieu: « méfions-nous de mots! » **Les chiffres issus de dégustations montrent qu'il existe moins de variabilité entre les produits qu'entre les dégustateurs, pourtant professionnels.**

Ceci s'explique notamment par le flou sémantique des descripteurs utilisés; par exemple sur une dégustation de champagnes, les termes « pomme », « amer », « sous-bois » revêtent des acceptations très différentes selon les dégustateurs. Un entraînement de plusieurs semaines, voire de plusieurs mois, sera nécessaire pour parvenir à un consensus acceptable. En second lieu, que ces mêmes techniques appliquées à des dégustateurs non professionnels - en clair, les consommateurs qui achètent! viennent amplifier ces résultats en tordant le coup à deux idées reçues. L'idée du produit préféré d'abord: 75 %

des consommateurs font partie des « éclectiques » qui attribuent les meilleures notes à plusieurs produits à la fois. L'idée du produit détesté ensuite: les produits qui obtiennent les plus mauvaises notes en moyenne ne sont pas les moins aimés par tout le monde, mais plutôt ceux qui sont préférés par une minorité de consommateurs. Conclusion: plutôt que de rechercher un produit idéal mythique démenti par les statistiques et générateur d'exclusions, orientons-nous vers une palette de produits qui donnent des réponses adaptées aux différentes typologies de consommateurs.

Qu'est ce qu'un expert? Telle est la question, un brin malicieuse, posée d'emblée par Dominique Valentin, chercheuse à l'ENS-BANA-CESG. Ses travaux sur l'examen critique de l'analyse sensorielle illustrent bien la relativité des notions de goûts, de dégustateur et de dégustation exposées par le professeur Mac Léod et Marc Danzart. Le dictionnaire des sciences cognitives nous donne une première définition: « l'expertise s'acquiert progressivement après de nombreuses années d'études et de pratique et est limitée à un domaine particulier »: l'expert en vin est donc la personne qui a appris à déguster des vins. Dans l'ouvrage d'Emile Peynaud et J. Blouin « Le goût du vin » (*Dunod 1996*) on lit en complément: « Ce qui sépare la simple consommation, qui est un acte instinctif, de la dégustation, qui est un acte volontaire et réfléchi, c'est que dans le second cas on suit une méthode, on ordonne ses impressions ».

Dominique Valentin a voulu

confronter ces définitions à la réalité en menant une série d'expériences pour comparer les résultats obtenus par deux panels, d'experts et de consommateurs novices. Ces expériences sont articulées autour de quatre fondamentaux de la dégustation :

- La discrimination : la capacité à différencier deux vins : les experts apparaissent plus performants que les novices, mais dans une faible proportion
- L'appréciation : la note globale attribuée à un vin, avec des résultats relativement différents experts/novices
- La description : les experts utilisent des termes plus précis que les novices, mais leur reconnaissance d'un vin à partir de la description d'un autre expert demeure limitée, même si elle est supérieure au hasard
- La catégorisation (attribution par exemple d'une couleur ou d'un cépage en aveugle) qui est plus structurée chez les experts que chez les consommateurs.

La synthèse de ces expériences est qu'il apparaît un « effet expert » moins important cependant qu'anticipé : les vins appréciés, le lien vocabulaire/vins sont différents de ceux des novices. Il n'existe donc pas de lien d'évidence entre l'opinion d'un panel d'experts et la perception des consommateurs finaux.

Du vin et des étoiles... « Tout est relatif » ! Déclarait Albert Einstein en parlant des lois de l'univers. Que nous disent les travaux et expériences des scientifiques du colloque de Banyuls ? La même chose dans l'univers du vin. Le vin standard unique imposé à tous, la typicité mal comprise qui gomme les différences, les procédures de dégustation d'agrément fermées aux expressions personnelles, ne sont justifiés ni sur le plan scientifique ni sur le plan économique. Pourtant, il faut bien des règles collectives, sans quoi la notion même de terroir risque fort de disparaître. Deux voies, scientifique et technique, ont été explorées au cours du colloque : Yves Cadot

chercheur à l'INRA d'Angers a travaillé sur les critères de définition d'un terroir, Jean-Michel Durivault et Michel Chassin de CQFDégustation ont exposé des pistes d'amélioration des procédures même de dégustation.

Chaume et Quart de Chaume : les travaux d'Yves Cadot et de son département à l'INRA sont fins et précis. Ils sont fins parce qu'ils refusent les simplifications et les caricatures ; ils sont précis parce qu'ils s'appuient sur des années d'expérience terrain et une méthodologie rigoureuse. Le vocabulaire est défini d'emblée. Un terroir est une diversité de milieux juxtaposés, avec trois composantes physiques : un faciès pétrographique, une séquence pédologique, un paysage associé. Unicité du terroir et diversité des milieux ne sont donc pas contradictoires. Par exemple, l'analyse détaillée des zones Chaume et Quart de Chaume, soit quelques dizaines d'hectares, fait apparaître 30 « unités de base du terroir » distinctes. Une question de fond se pose très vite : un terroir, n'est-ce qu'une entité agronomique, ou intègre-t-il aussi une dimension humaine et collective ? Le terroir au sens des études de l'INRA intègre cette dimension humaine, les producteurs comme les autres acteurs.

Yves Cadot entre ensuite de plain pied au cœur de la polémique : qu'est ce donc que cette fameuse typicité d'un terroir ? Elle est caractérisée par des propriétés d'appartenance et de distinction. Ces propriétés sont liées à un ensemble de caractéristiques sociales, techniques, culturelles identifiées par une communauté humaine.

Il en découle une idée centrale : la typicité étant plurielle, elle ne peut pas correspondre à une norme car il n'existe pas de témoin unique, image rêvée du produit modèle qui synthétiserait la typicité. La relation entre typicité et terroir est donc complexe car plurielle : milieux, acteurs, savoirs, techniques, mais également images véhiculées par le produit (par exemple, le terroir de Collioure est

associé à la mer et au soleil). Il se dégage des travaux d'Yves Cadot une affirmation forte : un travail détaillé, scientifique et technique, peut servir de base à la définition de critères de typicité d'un terroir. Il est possible d'être pluriel en restant rigoureux. Valider une typicité, ce n'est pas se référer à un modèle simplificateur, mais intégrer intelligemment une diversité. Le bon sens est la chose du monde la moins partagée... peut-être même parfois dans certaines commissions d'agrément ! Jean-Michel Durivault et Maurice Chassin de CQFDégustation sont des formateurs professionnels de la dégustation. Leur apport est donc essentiellement méthodologique, avec un parti pris : une part de la réponse aux insuffisances actuelles du système hérité de 1974 a pour origine une rigueur insuffisante dans le déroulé des commissions d'agrément. Deux défauts majeurs sont pointés du doigt : la formation des jurés est insuffisante et les vins ne sont pas jugés sur les mêmes critères du fait de l'absence de critères clairs de la fameuse typicité : l'agrément reste ainsi marqué par l'arbitraire.

La démarche proposée par l'institut CQFDégustation, qui peut paraître de bon sens, ne semble pourtant pas aller de soi partout. Elle consiste à :

- Définir des caractères sur lesquels on veut travailler, exemple « fruité » ou « intensité aromatique »
 - Positionner les quantités voulues pour chaque caractère, exemple : 50 % d'intensité fermentaire au moins
 - S'entraîner à la reconnaissance de ces critères
 - Adopter un protocole de dégustation, par exemple ne pas déguster les vins dans le même ordre pour chaque dégustateur, imposer un nombre maximum d'échantillons
 - Récolter et traiter des données quantitatives
 - Enfin, repositionner les résultats pour faire évoluer les critères.
- La réforme impossible ? René Renou, président de l'INAO, a ho-

noré de sa présence le colloque de Banyuls et a exposé avec Gérard Boesch, responsable du groupe de travail « Commission d'agrément » et vigneron en Alsace, les grandes lignes des réflexions de l'INAO. **L'enjeu du colloque de Banyuls est bien de savoir comment respecter l'individualité d'un vigneron tout en assurant la gestion collective de l'appellation.** Le fondement de l'analyse de René Renou est le marché, dans lequel il distingue :

- 80 à 85 % qui demande des vins standards, qualitatifs mais pas forcément typés culturellement, qui correspondrait à une nouvelle appellation « IGP » - Indication géographique de provenance. Ce créneau autoriserait des pratiques œnologiques plus souples.

- 15 % très preneur d'une culture de terroir, à image très identitaire, détenteurs d'une AOC, avec des règles plus strictes de vins de terroirs s'interdisant des itinéraires techniques simplifiants. L'exemple du Banyuls qui maintient ses murettes est significatif : les murettes n'ont pas d'effet sur le produit lui-même - à valider cependant avec des scientifiques - mais participent d'une image et d'un paysage indissociables de ce terroir.

La réécriture des décrets est de la responsabilité de toute la profession ; les syndicats d'appellation doivent s'approprier cette démarche et traduire dans les textes les nouvelles exigences d'une identité de terroir bien comprise : environnement, protection des terroirs. La réforme des agréments devra s'inscrire dans cette logique : respect des règles de production auxquelles auront été ajoutés les points clés ayant une incidence directe sur l'identité de terroir, contrôle au stade de la consommation, sanctions graduelles et adaptées (éviter l'effet « tout ou rien »), traçabilité de la filière.

La rénovation du système actuel est donc bien l'affaire de tous. De tous ?

Talleyrand avait coutume d'énoncer « Il ne faut jamais sortir de l'ambiguïté, car c'est à son détriment »...