



HAL
open science

Savoir si un vin est bon : le jugement de goût

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Savoir si un vin est bon : le jugement de goût. La revue des œnologues et des techniques vitivinicoles et œnologiques, 2000, 97, pp.17-23. hal-02693351

HAL Id: hal-02693351

<https://hal.inrae.fr/hal-02693351>

Submitted on 21 Jul 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Savoir si un vin est bon : le jugement de goût

Geneviève TEIL

INRA SADAPT

16 rue Claude Bernard

75 006 Paris

email : genevieve.teil@wanadoo.fr

Communication au colloque VDQS, le 12 & 13 mai 2000, Reims

Résumé : Le marché vinicole est devenu mondial entraînant le développement de la critique vinicole qui se donne pour tâche de comparer et juger la qualité des vins.

Cette communication analyse la manière dont les critiques vinicoles jugent les vins, c'est-à-dire à quelles contraintes et exigences il soumettent leur jugement sur LA qualité des vins, de telle sorte que ce dernier surmonte en particulier deux difficultés : l'idiosyncrasie de la perception soulignée tant par la physiologie que par la phénoménologie de la perception et la variété ou la variabilité des perceptions esthétiques mises en évidence à la fois par la physiologie que la sociologie du goût, la sociologie de l'art, l'anthropologie culturelle de l'alimentation, l'histoire de l'alimentation etc.

L'analyse des procédures de jugement utilisées par les professionnels du jugement de goût montre comment ils inscrivent le produit dans leur jugement, travaillent leur perception et quelles contraintes ils font peser sur leur jugement. Nous montrons enfin, comment la communauté internationale des critiques construit un jugement à la fois général et complet qui peut prétendre juger LA qualité des vins et condenser en une réputation.

Mots clefs : vin, sociologie du goût, jugement esthétique, représentation, réputation, qualité

Il existe plusieurs manières de juger la qualité gustative des vins qui dépendent largement de la norme ou mieux, de la procédure utilisée pour produire ce jugement. Elle peut se faire directement à partir de la perception du goût qu'un dégustateur peut en avoir ou, comme le font la grande majorité des acheteurs de vin à partir des informations qu'ils peuvent collecter sur la qualité des vins (Teil, 1999). Cette communication s'intéresse uniquement à la première, le jugement de la qualité des vins à partir de la perception gustative que l'on peut en avoir.

Les technologues qui recherchent de nouvelles techniques de production par exemple, que ce soient des filtres ou des techniques d'extraction, doivent délimiter leur définition de la qualité, la réduire à un ensemble de critères figés et hiérarchisés qui permettront de comparer les vins issus de différentes techniques de filtration ou de vinification pour décider des matériels les plus appropriés.

L'intérêt de la réduction opérée par ce type de définition technologique de la qualité réside dans la force du lien qu'elle construit entre « brillance des vins » par exemple et « filtre A, B ou C ». Ce lien fort se paie d'une faiblesse, celle de ne plus pouvoir parler de qualité en général, mais d'une caractéristique des vins qui peut dans certains cas seulement, être liée à la qualité. Tous les bons vins, loin de là, ne sont pas les vins les plus brillants.

Les producteurs eux aussi produisent des jugements de qualité sur le vin. Ils savent même assez souvent décrire la visée esthétique de leurs vinifications, comparer la réussite dans l'un ou l'autre millésime... Mais leur jugement reste très largement personnel, souvent peu partagé par leurs clients qui ne sentent pas la différence, ne comprennent pas le langage utilisé ou tout simplement, n'aiment pas le « bon » produit présenté par le vigneron. Bien souvent, le jugement de qualité du vigneron sur ses vins lui reste propre et difficile à faire partager.

Les clients eux-mêmes produisent des jugements sur la qualité des vins qu'il boivent : trop globaux, ils ne permettent pas d'explicitier la différence entre les vins ; très sensibles aux conditions de chaque dégustation, ils ne sont guère répétables. Ils semblent donc à la fois trop personnels et peu liés au produit.

Aucun d'entre ces acteurs n'ayant la prétention de juger *la* qualité des vins, ces inconvénients restent mineurs et ne perturbent guère leurs pratiques qui savent s'en accommoder. Pourtant, un acteur entend produire un jugement sur LA qualité des vins : la critique vinicole. Cet article décrit les protocoles utilisés par la critique et montre comment il parvient à surmonter toutes les difficultés ci-dessus, en particulier l'idiosyncrasie du jugement, pour s'enraciner dans le vin et produire un jugement « général ».

A. Qualifier le produit :

Les jugements que l'on peut produire sur la ou les qualités des choses sont d'une très grande variabilité qui laisse douter de l'existence d'un lien entre le produit et le jugement. De nombreuses causes à cette variabilité ont été identifiées qui ont trait surtout aux circonstances de dégustation ainsi qu'à la physiologie et à la psychologie de la perception, ou encore à la sociologie des goûts. Les critiques utilisent diverses techniques qui leur permettent de s'assurer du lien entre leur jugement et le produit jugé en jouant sur les différentes interactions entre le dégustateur, le produit et le « contexte ».

Répétabilité et « contexte » de dégustation

La répétabilité est une garantie souvent avancée pour assurer le lien entre un jugement et la chose qu'il décrit. La recherche de cette répétabilité conduit les experts en jugement que sont les critiques, à adopter des méthodes spécifiques de dégustation qui visent à garantir en premier lieu une stabilité du jugement avec les circonstances de dégustation. Il existe un code européen normalisé des conditions de déroulement des concours par exemple qui stipule l'environnement et les circonstances dans lesquelles doivent se dérouler les dégustations. Mais le contrôle des circonstances de dégustation induit une réduction de la définition de LA qualité souvent de plus, peu propices à la perception de la qualité¹. L'apprentissage de base du critique consiste donc d'abord à apprendre la concentration pour pouvoir déguster fiablement en tous lieux, et en particulier en cave. Ainsi le dégustateur peut, en multipliant les occasions de dégustation d'un vin, compenser la réduction opérée par les dégustations professionnelles qui induisent un contexte de dégustation très particulier et auquel l'évaluation de LA qualité d'un vin ne saurait se limiter. LA qualité d'un vin ne saurait être sa seule aptitude à se dégager d'une situation de concours comme le souligne le critique ci-dessous :

« Les vins qui m'ont le plus impressionné sont les vins de concours. Si vous me les donniez à boire lors d'un repas, je ne serais pas tout à fait d'accord ».

(Decanter, juin 1995)

Les critiques testent leur répétabilité pour s'assurer de l'acuité de leur perception, en redoublant un vin dans une dégustation à l'aveugle par exemple. Mais celle-ci ne peut pas garantir le lien entre le jugement et le produit : un jugement répétable peut être issu des seules idées préconçues et extrêmement répétables du juge. De plus cela signifierait qu'un vin doit toujours avoir le même goût, quelque soient les circonstances de dégustation, ce qui serait aussi réducteur que de penser qu'un Concert Rock peut aussi bien avoir lieu à la Sainte Chapelle qu'au Zénith.

Les critiques utilisent donc à la fois des situations normalisées de dégustation que nous appellerons « situations de jury² » qui permettent de saisir finement une expression du vin et les complètent de multiples autres expériences pour revenir sur la réduction qu'elles opèrent.

Déguster à l'aveugle...

Une fois jugulé l'effet de circonstances contingentes de dégustation, par la normalisation des conditions de dégustation comme dans le cas des situations de jury, ou grâce à la concentration du dégustateur, ce dernier doit prévenir « l'influence » que son savoir préalable sur les produits peut avoir sur son jugement : la réputation d'un grand vin a naturellement tendance à orienter favorablement les jugements (Morrot 1999) et donc conséquemment tendance à induire une méfiance accrue des critiques. Les vins sont donc, en particulier dans les concours, mais aussi dans de nombreux guides, dégustés à l'aveugle.

Les vins sont généralement jugés en « simple aveugle », c'est-à-dire par groupe de vins comparables, ce qui en France, revient le plus souvent à les regrouper par dénomination d'origine et aux États-Unis par exemple à les rassembler par cépageⁱ. Le regroupement effectué

¹ L'accumulation de dizaines de vins répartis par séries de 45 séparées par des pauses d'une demie heure, génère plus facilement la lassitude et la fatigue du palais qu'elle ne favorise la finesse de jugement.

² Par situation de jury nous recouvrons l'ensemble des situations « professionnelles » qui codent les bonnes conditions de la dégustation, sans les réduire au code européen des concours. Sont en général précisées l'absence d'odeurs parasites, la lumière, le rythme de dégustation.

permet de juger les vins en fonction d'une « typicité », c'est-à-dire une référence de goût fondée sur l'esthétique et l'élaboration qui aide à porter le jugement de qualité et limite l'influence des préférences de chacun (Teil 1999b). Cette typicité est établie par les producteurs, la critique et les « grands connaisseurs » ; elle est diffusée en particulier par les syndicats d'appellations quand ils existent.

Dans les cas favorables, les produits regroupés par catégorie permettent aux dégustateurs, et s'ils sont assez nombreux, de dégager et actualiser une référence relativement partagée par une majorité de produits, une « typicité », mais dont peuvent s'éloigner d'autres de façon plus ou moins voulue ou maîtrisée. Cette « typicité » est une aide qui permet d'appuyer le jugement sur les produits et contrebalancer les goûts de chacun des juges. Cependant, la production de cette référence du jugement nécessite à la fois un grand nombre de produits et un temps de dégustation assez bref. Une « petite dégustation » visant à caractériser la production d'une petite appellation entre une poignée de professionnels peut facilement comprendre une quarantaine de vins et durer deux heures. Ceci a pour conséquence d'empêcher le dégustateur de s'arrêter longuement sur l'expression ou les possibilités d'expression de chacun d'entre eux. Les vins n'expriment pas librement leurs qualités, ils nécessitent une attention ou une disposition particulière du juge que ne permet pas toujours ce rythme de dégustation.

« Il faut de la concentration pour comprendre complètement un vin fin. »
P. Boffa

« Certains vins ne peuvent être goûtés une seule fois, ils ne peuvent être compris et appréciés si vite, c'est comme écouter Bach... » J. Puisais

Parker, critique vinicole américain bien connu, précise dans sa lettre ne participer à aucun jury et préférer organiser seul ses dégustations car :

« je tiens à décider moi-même du temps qui m'est nécessaire pour bien goûter les vins. »

(Parker, *The Wine Advocate*, p. 1)

Donc, malgré le regroupement des produits en catégories similaires, la dégustation à l'aveugle qui ne permet pas d'identifier le produitⁱⁱ, peut l'empêcher de s'exprimer et fait donc la part belle aux normes du jugement esthétique des juges. L'on peut alors lui reprocher de soumettre les produits à une unique référence, le jugement du critique, sans tenir compte de l'intention esthétique de l'élaborateur. Une des solutions adoptées par quelques critiques consiste à se spécialiser dans certaines régions ou types de produits afin de maintenir par une pratique constante la mémorisation de cette référence de goût manifestée par les produits au cours de dégustations répétées et qui ordonnent leur jugement. Cette spécialisation leur permet aussi de mémoriser et d'évaluer les modifications de typicité qui surviennent avec chaque millésime, avec l'introduction de nouvelles vinifications ou orientations esthétiques des producteurs.

Mais dans tous les cas, la référence de goût que crée le regroupement des vins n'est pas toujours un guide adéquat pour juger des productions qui se veulent plus originales. Peut-on imposer à un vin qui recherche un soupçon d'oxydation pour faire ressortir des goûts d'esters fruités, une typicité formatée par la réduction et qui les rejette ?

... ou en clair ?

Certains dégustateurs très attentifs au style des vins refusent donc la dégustation à l'aveugle et lui préfèrent celle en clair. De deux maux, ils choisissent selon eux le moindre : entre l'uniformisation des styles imposée par les séries en aveugle et le risque de conditionnement de

leur jugement provoqué par l'étiquette, le second leur semble plus respectueux du produit. Ainsi José Peñín par exemple, critique espagnol, souligne l'importance de l'originalité du style de chaque vin, qui ne peut être jugé, selon lui, que dans une dégustation en clair. De plus, comme il le souligne ci-dessous, la dégustation en clair permet de juger la représentativité des échantillons présentés. Le vin est un produit assez fragile dont l'expression peut facilement être modifiée par les conditions de stockage notamment :

« Il [José Peñín] tire son impression générale non seulement des résultats des différentes dégustations effectuées en différents lieux, et moments, mais prend aussi en compte la ligne, le style ou le segment de gamme de la cave. [...] La connaissance générale par l'auteur du style (généralement continuiste) de chaque cave au travers de ces 4 dernières années, diminue les erreurs d'une dégustation à l'aveugle, où, parfois on peut confondre les défauts nés à l'intérieur d'une bouteille déterminée - que l'on ne doit pas noter - avec les déficiences d'une élaboration ou élevage du vin - que l'on doit noter. »

(*Guía Peñín de los vinos españoles* 1994, p.13), inchangé dans les livraisons suivantes

Un vin peut aussi connaître des phases plus ou moins expressives, ou nécessiter une disposition particulière, une attention à certaines caractéristiques que doit adopter le juge pour les percevoir. Mais alors, cette attention à la particularité de chacun empêche de comparer les vins et de les classer. La solution retenue par exemple par Bettane et Desseauve en France, consiste, tout en dégustant en clair, à élargir les dimensions du jugement. À la typicité, la finesse et la puissance, trois critères de jugement courants, s'ajoutent d'autres dimensions comme la « qualité du terroir » en particulier, qui permet d'évaluer conjointement ces produits revendiquant une forte personnalité.

Le jugement en clair permet donc une évaluation plus « générale » du produit, au sens où ce n'est pas l'échantillon présent ici et maintenant qui est jugé, mais plutôt la mémoire d'une longue série d'échantillons dégustés auparavant.

« A la différence des dégustations comparatives et de concours, José Peñín réalise ses dégustations à étiquette découverte et ne ponctue jamais un vin sur une seule dégustation. Il affirme que, sauf au cas où les dégustations des mêmes vins seraient réalisées plusieurs fois, par différents groupes ou commissions de dégustateurs, les résultats obtenus par une seule dégustation à l'aveugle pour une publication de vigilance annuelle ne sont jamais justes. C'est son avis, absolument libre et objectif, appuyé par l'expérience qui lui permet de surmonter l'influence des étiquettes. »

(*Guía Peñín 94*, p.12) et inchangé dans les éditions suivantes

L'expérience dont parle Peñín pour surmonter « l'influence des étiquettes » consiste souvent à se rendre d'autant plus méfiant que le vin a une réputation bien établie. Notons que, pour évaluer l'influence que l'étiquette peut avoir sur eux et toujours réinterroger la validité de leur jugement, la plupart des critiques pratique souvent les deux types de dégustation, en clair et à l'aveugle ; ils dégustent à nouveau chaque fois que la fiabilité de leur jugement peut leur sembler douteuse. Ces « redégustations » sont limitées par la charge de travail qu'elles imposent et la fatigue du palais des juges qui, au fil des dizaines et dizaines de vins dégustés par séance, finit par perdre en précision.

Les dégustations à l'aveugle ou en clair sont donc deux techniques opposées assurant au dégustateur qu'il juge « objectivement » le produit : la première en éliminant des sources

« d'influence » que pourrait apporter une connaissance préalable du produit ; la seconde au contraire, en multipliant les occasions de dégustation du produit et en créant une référence de jugement propre au produit à juger.

Ces deux méthodes complémentaires mais relativement incompatibles dans le protocole permettent d'assurer les dégustateurs qu'ils jugent bien un vin, mais pas n'importe quel vin. Leur combinaison dans des protocoles hybrides mélangeant les deux ou leur juxtaposition chez un même dégustateur ou au sein de la communauté des critiques permet d'assurer une mise à distance souple, ajustable de chaque produit : ni trop distant, car dans ce cas, le vin à juger se fond dans une masse de vins indistincts ou prédomine l'esthétique du juge ; ni trop rapproché, car sinon le jugement de la qualité du produit se confond alors avec la conformité à « ce qu'il doit être », en éliminant le jugement esthétique du critique.

En effet, s'assurer que l'on juge le vin ne suffit pas à un jugement sur la qualité : le juge doit émettre un jugement esthétique c'est-à-dire se prononcer sur la bonté du produit. Se pose alors un autre dilemme, comment produire UN jugement de LA qualité, un jugement qui rende compte de la variété des perceptions esthétiques sans se démultiplier à l'infini dans l'idiosyncrasie des juges.

B. Réduire l'idiosyncrasie du jugement

Un jugement est toujours la parole d'un auteur à propos d'une chose. Ce jugement, pour acquérir un début de *généralité*, c'est-à-dire ne pas être l'avis d'un individu unique, doit pouvoir être *comparé*ⁱⁱⁱ avec celui d'autres auteurs ; ensuite, le jugement doit être le reflet d'un *ensemble de dégustateurs* pour tenir compte de la variabilité des attentes esthétiques^{iv}.

Déguster en groupe...

Les critiques et plus généralement les dégustateurs professionnels utilisent tous la même technique de dégustation et privilégient les mêmes aspects sensoriels. La grille de jugement la plus courante est celle qui décompose la perception du vin en vue, nez et bouche. Ils jugent chacun des trois selon des critères qui recherchent tout d'abord la présence de défauts relativement consensuels en fonction de chaque catégorie de vins (traces d'oxydation dans la robe, présence d'odeurs de fermentation, de moisi, de vieux bois... bouche acide, alcoolique, courte...); puis ils évaluent la vue, le nez et la bouche selon des critères esthétiques : par exemple la brillance de la robe, l'originalité du nez, l'amplitude de la bouche. Parfois cette évaluation esthétique prend appui sur une évaluation de l'élaboration : qualité de la vendange, variété de raisin, complexité des fermentations et de l'élevage, par exemple ; ou encore sur une évaluation de l'originalité du résultat ou au contraire le respect de sa « typicité ». Pour tempérer l'effet analytique de cette décomposition sur la perception esthétique, elle s'accompagne dans la très grande majorité des cas, d'une évaluation globale de « l'harmonie » du vin³. Cette dernière est toujours située en fin de fiche, ce qui évite au dégustateur de se laisser prendre par une impression immédiate de plaisir en particulier. La qualité d'un vin, son intérêt, n'est pas le plaisir immédiatement ressenti à la dégustation. Bien au contraire, elle l'évite. Immédiat et global, il est incomparable d'un juge à l'autre et ne peut servir à la construction d'un jugement général.

³ Voir (Crettenand 1999) par exemple

Mais cette délimitation commune de jugement reste assez lâche et l'évaluation de chacun des critères largement personnelle aux juges. Comme le montre l'exemple ci-dessous deux commentaires de dégustation de deux juges différents à propos d'un même vin sont difficilement comparables :

“ Sexy, exciting and superbly crafted, with lovely perfumed character of black berries and well integrated tannins ” [Sexy, excitant et de belle facture, avec de délicieux parfums de myrtilles et des tannins bien fondus] ;

Wine Spectator de juin 91

“ Les années passent et il reste au sommet. C'est exceptionnel. Chaque millésime affirme sa personnalité par une note aromatique spécifique, de vanille, de café et de santal dans ce très grand 89 au corps superbe. ”.

Guide des Vins Hachette 93

La technique utilisée consiste alors à réunir les dégustateurs en commissions qui rendent compte de l'ensemble des perceptions possibles d'un même vin, tout en évitant d'épouser de trop près les particularités esthétiques de chaque juge.

« la somme des vingt-et-une subjectivités est le début d'une objectivité. »
(*La Revue du Vin de France*, N° 407, p. IV)

La technique utilisée pour produire la réunion de ces « subjectivités » consiste en général à leur faire noter les différentes dimensions évaluées dans leur jugement ; les notes ayant l'avantage de permettre de construire un avis « moyen » du groupe. L'utilisation d'un jugement moyen peut sembler un pis-aller raisonnable et moins individuel que celui d'un critique seul. C'est la solution adoptée par le *Guide Hachette* en France ou le *Guide Gourmet* en Espagne.

Cependant, on peut objecter que la moyenne ainsi obtenue entre tous les jugements ne recouvre plus aucune logique de goût. Les étoiles décernées par le guide Hachette distinguent les vins, selon leur capacité à éveiller l'attention d'un ou plusieurs juges, sans plus d'information sur les caractéristiques causes de cet intérêt.

...ou tout seul ?

Pour répondre à cette objection, certains critiques produisent des guides d'auteurs qui assument les esthétiques et les goûts particuliers de leurs auteurs. On dit de Parker « qu'il aime les vins très concentrés », d'autres assurent « préférer la finesse » :

« Je suis classique par nature et donc ce que je cherche, c'est à la fois l'équilibre et la subtilité »

(un des juges de la revue, *Decanter*, juin 1995)

Certains auteurs disent être très attentifs au bois, d'autres à l'intensité en bouche, et militent ainsi pour une esthétique déterminée des produits que doivent refléter leurs sélections de vins. Mais ces points de vue d'auteurs restent toujours partiels et ne rendent pas compte de manière *complète* de l'ensemble des jugements que peut susciter un produit particulier :

« Face à l'uniformisation des goûts et à la domination d'une critique anglo-saxonne par trop monolithique, ce jury a l'ambition de préserver la

spécificité des vins européens par l'acceptation de la pluralité des goûts et des jugements. »

(*La Revue du Vin de France*, N° 407, p. IV)

Là encore, le jugement produit par la critique doit trouver un délicat ajustement entre la validité de tout point de vue esthétique quel qu'il soit et la construction d'un point de vue complet indiquant toutes les possibilités de qualifications ; tout en évitant l'excès de l'un, trop particulier, et de l'autre, qui ne juge plus.

C. Le jugement d'une communauté : la critique

Certains guides, en général assez anciens, prônent une qualité « universelle » des produits. Les toutes premières éditions (87-88) du Guide Peñin des vins d'Espagne en sont un bon exemple. L'auteur assure son lecteur que la sélection proposée par son guide a été faite selon les critères de qualité partagés par tous les experts et fournit au final une information que tous les experts connaissent. À le lire, la qualité est une notion partagée de tous et le guide ne fait que la mettre à la portée d'un consommateur non professionnel qui, moins impliqué que lui dans le travail de connaissance des vins, est moins bien informé que lui de la qualité des produits.

Curieusement, dans ses éditions ultérieures, le guide change, devient un guide d'auteur et se met à défendre un point de vue particulier et personnel sur la qualité. L'auteur se trompait-il ? Certainement pas. Dans des pays ou à des époques où le marché de qualité est peu développé, tous les professionnels de la distribution des vins se retrouvent toujours autour d'un ensemble connu et délimité de marques. Le marché s'étendant, la production se diversifie, le nombre de critiques augmente ; l'accord consensuel sur les vins de qualité éclate ; l'évaluation et la définition de la qualité deviennent controversées.

Les jugements esthétiques controversés

La perception de la qualité est objet de débats. La définition du bon comme du beau est sujette à discussion. Tout le monde n'aime pas la même chose et souvent, plus l'amateur déguste, plus ses théories du bon deviennent versatiles, évoluent, varient (Teil 1999a).

L'esthétique est la dimension centrale du jugement des critiques : originalité ou équilibre gustatif, profil en bouche, amplitude, qualité d'un boisé... Mais il peut comporter d'autres dimensions, en particulier, la dimension technique, souvent citée par les producteurs : originalité ou difficulté de la fabrication, rareté des matières premières employées... ; la dimension historique ; ou encore économiques et environnementales. Cependant, ces dernières n'interviennent que si elles permettent d'appuyer la dimension esthétique. Un vin n'est jamais de qualité parce qu'il est ancien, traditionnel, produit en biodynamie ou un gouffre financier pour le producteur qui y dédie sa vie. Ces dimensions ne font pas la qualité, elles ne font qu'en renfoncer « l'intérêt », soit sa capacité à se faire juger par les critiques.

Mais le caractère controversé des jugements esthétiques des critiques ne tient pas à des évaluations diverses de « l'intérêt » des vins. Même si l'on réduit le jugement à cette seule dimension esthétique, on trouve encore une grande variété de définitions de la qualité. À propos de Chardonnays de Californie, la revue *Decanter*, dans son numéro de juin 1995, publie les préférences de chacun de ses huit dégustateurs et fait état ainsi de l'hétérogénéité de leurs goûts.

Deux d'entre eux recherchent la générosité et la puissance, ainsi que des vins fortement marqués par le bois :

« Ce que j'attends d'un vin californien, qu'il soit rouge ou blanc, c'est de la générosité et du fruit même si c'est parfois au prix de l'élégance. Si je voulais de l'élégance avant tout, je me tournerais vers la Bourgogne. Je suis un fan de l'ancien style, surboisé des vins californiens. »

Certains se réjouissent au contraire de la diminution des excès de bois et de maturité. Deux autres préfèrent l'élégance et la finesse :

« Je suis classique par nature et donc ce que je cherche, c'est à la fois l'équilibre et la subtilité ».

Les suivants veulent une bonne boisson de repas ou d'apéritif ; tandis que le dernier, cité ci-dessus, déclare avoir mieux noté les vins "de concours". Difficile de faire plus hétérogène ! Et *Decanter* n'est pas une exception. D'ailleurs, les quelques essais qui ont pu être menés pour évaluer la convergence des notes attribuées aux mêmes vins par des guides différents ont abouti à l'absence de corrélation générale entre les guides^v (Ginsburgh 1995), (Teil 1999a). Le centrage sur le produit que s'impose la critique n'exclut donc pas une grande variété de jugements en son sein. Mais si l'on ajoute que de très nombreux produits revendiquent des styles spécifiques que ce soit au travers de la typicité des appellations d'origine ou de leur marque propre, on peut se demander comment il est possible que certaines marques puissent faire le consensus de la critique autour de leur qualité.

Produire la complétude

Le partage entre les deux méthodes de dégustation en clair ou à l'aveugle, en groupe ou seul, n'est pas aussi tranché que notre exposé peut le laisser supposer. Ces dimensions sont toutes liées et interdépendantes et tous les compromis sont possibles qui tentent de pallier les inconvénients soulevés par l'un ou l'autre et dans tous les cas d'induire la plus grande concentration du juge.

Le Grand Jury Européen soumet les vins à une dégustation en « semi-aveugle » dans laquelle les dégustateurs connaissent le millésime unique et la liste des vins présentés néanmoins en aveugle. Pour sa première réunion, 21 dégustateurs étaient réunis ce qui, pour les organisateurs avait pour but de diminuer la « subjectivité » des dégustations, mais aussi d'augmenter leur « sensibilité ». C'est donc que le compte rendu global de dégustation d'un vin était constitué par la réunion de tous les commentaires et non par leur moyenne. Ce jury avait donc pour but d'utiliser un « super-expert » réunion de 21 dégustateurs pour produire une description plus exhaustive du vin à noter. Dans ce cas, la subjectivité du dégustateur n'est pas entendue comme un goût ou une esthétique particulière au dégustateur mais comme un filtre au travers duquel il voit le produit et que l'on peut élargir en juxtaposant les dégustateurs. Très proche des vins, ce type de dégustation qui multiplie les commentaires, doit ensuite donner lieu à un travail de synthèse parfois impossible et que la note globale finalement attribuée, ne peut refléter :

« Conclusion : une bouteille qui suscite la polémique : ses partisans la jugent racée, subtile avec une matière fine et très serrée, ses

pourfendeurs lui reprochent son manque de moelleux et des tannins rûches et secs. note, 7,35/10 »

(*La Revue du Vin de France*, N° 407, p. III)

Comme ce jury, la communauté de la critique vinicole permet de déployer les descriptions de la qualité sans les réduire à un « standard » de jugement réducteur. Mais, compte tenu des exigences de comparabilité qu'elle impose à son jugement par rapport aux autres buveurs, elle permet de maintenir leur mise en discussion et d'éviter le face à face silencieux de deux jugements recroquevillés autour de l'idiosyncrasie de la perception : ce que *je* sens et ce qui *me* plaît ne peut être connu ou commenté par personne d'autre que moi.

Les commentaires de dégustation de ce jury reflètent bien ce travail en deux temps avec en premier lieu une description « déployante » du vin, suivie d'une analyse esthétique ménageant divergences et convergence :

« **Description Organoleptique** : Robe peu intense, d'une beau cuivré ; nez peu ouvert, évolué, avec des notes de café-crème, ou minérales également (hydrocarbures) ; bouche bien structurée, puissante mais un peu sèche toutefois, dominée par le bois, avec des notes de truffe. Elle présente enfin une bonne longueur.

Conclusion : austère avec ses tannins pas encore digérés, ce vin plaît ainsi à certains en raison de sa forte carrure qu'ils apprécient, tandis que les autres lui auraient souhaité plus de finesse et de moelleux ».

(*La Revue des Vins de France*, N° 407, p. IV)

Certaines descriptions au contraire font immédiatement diverger^{vi} le déploiement entre « pour » et « contre » selon que le vin a d'emblée impressionné favorablement ou non le juré :

« **Description Organoleptique** : robe en début d'évolution, brun sombre ; le nez est apprécié de manière très inégale selon les dégustateurs : soit ils le considèrent fin avec des notes de tabac et de truffe, soit pas net (carton, café) ; idem pour la bouche, soit ils la voient pleine, séveuse équilibrée, avec une finale longue et épicée, soit manquant de complexité, avec une chair déjà amaigrie et séchant en finale. »

(*La Revue des Vins de France*, N° 407, p. II)

D'autres enfin accumulent puis condensent dans une conclusion unanime :

« **Description Organoleptique** : très grande robe, jeune, noire à reflets bleutés, dense, profonde ; nez de classe, délicat et fort concentré, avec des notes de goudron, de mûres, de bonne volatile ; bouche encore très jeune, très texturée, charnue et grasse, riche et élégante, très longue.

Conclusion : racé, plein de sève et encore très jeune malgré ses onze ans, c'est un vin qui s'impose à tous comme un très grand vin. »

(*La Revue des Vins de France*, N° 407, p. V)

Finalement, la critique prise dans son ensemble, en multipliant les expériences de dégustations, soit au travers d'un grand nombre de dégustateurs, soit en répétant les dégustations dans des conditions variées, parvient à accumuler les descriptions et à les condenser dans un jugement de qualité, du « très grand vin » au produit « défectueux » en passant par toutes les nuances de « l'intéressant ». C'est pourquoi il peut sembler plus oppoportun dans les analyses statistiques du travail de notation de la critique, de comparer les vins dans leur compétence à faire converger

les différents jugements, plutôt que de comparer statistiquement des juges toujours tous différents.

Contrairement au jugement des buveurs centrés sur leur plaisir éprouvé lors de la consommation, peu préoccupés par la répétabilité ou l'attribution des causes à leur jugement – vin, juge, conditions de dégustation – qui ne peuvent ni se confronter, ni s'accumuler, ceux de la critique parviennent à produire une qualification « générale » des vins, c'est-à-dire compréhensible et évaluable par les professionnels qui en partagent les méthodes de production.

Produire l'accumulabilité : la note

La diversité de jugements descriptifs du vin rend difficile leur condensation en un résumé ou UNE description porteuse de LA qualité. Si tous les protocoles de jugement requièrent le passage par la description des qualités organoleptiques du vin, ils exigent aussi leur mise en note. Cette opération, largement contestée pour son imprécision, sa faible répétabilité et surtout la réduction drastique qu'elle impose au produit, a cependant une vertu essentielle : elle permet l'immédiate condensation des différents avis de tous les juges dans une même note, quel que soit le juge ou les protocoles utilisés. À cause de la trop grande réduction qu'elle impose, la note est toujours accompagnée d'une description du produit, qui, comme plus haut, permet de nuancer la réduction qu'elle opère. Ainsi que le précise en caractères gras Robert Parker dans son avis sur les commentaires et notes de dégustation qui forme la une de chacune des livraisons de sa revue *The Wine Advocate* :

« la seule attribution d'une note ne saurait tout dire d'un vin donné. En effet, les commentaires de dégustation décrivent la personnalité et le style du vin, situent son niveau de qualité et sa valeur par rapport à ses pairs et définissent son potentiel de garde de manière infiniment plus explicite qu'aucune donnée numérique, quelle qu'elle soit, ne saurait le dire. »

Les notes attribuées aux vins doivent toujours garder la trace de leur auteur et de la perception particulière qui leur a donné naissance. Les possibilités de calcul qu'elles offrent sont donc limitées ; elles indiquent plus la convergence des différentes descriptions des vins par les différents critiques, qu'elle ne sont, L'évaluation de LA qualité du vin.

La revue des Vins de France a organisé une dégustation comparée de deux jurys de dégustation (RVF et GJE). Pour chaque vin, les deux notes ont été publiées. Dans 20 cas sur 69 les deux jurys sont en assez net désaccord et les écarts sont commentés comme suit :

« Le jury de la RVF est à peu près en symbiose avec le GJE en notant généralement un peu plus dur, suivant sa bonne tradition de sévérité. Cette règle connaît quelques petites exceptions. Le jury de la RVF entretient des relations coupables avec [une série de 7 vins sur les 69 goûtés] qu'il sur-note par rapport aux autres (ou que les autres sous-notent).

En rejetant à la fois les crus les plus charmeurs du Libournais et les crus les plus sévères du Médoc, le GJE s'est cantonné dans une sage moyenne. »

(La Revue des Vins de France, N° 407, p. III)

Les notes en désaccord ne sont pas disqualifiées, ou jugées fausses. Elles témoignent simplement de diverses manières d'apprécier, plus ou moins conservatrices selon les jurys ; et ce, même lorsque les jurys opèrent déjà un lissage collectif des jugements. Mais elles ont l'avantage de

permettre une comparaison que la mise en parallèle de deux commentaires de dégustations ne permet pas de faire. Pour devenir un bon vin, il faut donc savoir avoir de bonnes notes quelle que soit la théorie esthétique des juges et les conditions de dégustation auxquelles on sera soumis.

Conclusion

Le jugement de qualité produit par la critique est donc sans cesse tiré entre deux impératifs, celui de la construction d'un jugement *général*, nécessitant par conséquent des protocoles de jugement qui induisent une réduction ou une orientation de la perception et qu'il est nécessaire de sans cesse compenser : situation de dégustation, particularité de chaque juge et de chaque vin. Chaque jugement produit par la critique ne dit donc rien de général sur un vin, il n'est qu'un « instantiation » particulière du jugement sur la qualité du produit. En revanche, les propriétés requise pour chacune d'elles les rendent comparables et donc ces instantiations accumulables en une réputation, c'est-à-dire un jugement général sur la qualité.

Produire la réputation des vins...

Les jugements qui circulent au sein de la critique sont controversés tant sur les méthodes que sur les résultats et ce qu'il doit être jugé. C'est un jugement « multiple » qui présente de nombreuses facettes couvrant chacune un aspect particulier de la présentation du vin à chaque dégustation et pour chaque dégustateur.

Mais bien qu'il puisse s'en rapprocher parfois, il ne se confond jamais avec le jugement des producteurs, ni avec celui des buveurs. Les contraintes que s'imposent les dégustateurs, lui confèrent des propriétés particulières dues à la fois à l'érudition gustative des juges, l'exigence de relative comparabilité et complétude des jugements au sein de la communauté de la critique et l'ajustement de la distance entre le juge et le produit. Ces trois propriétés, si elles éloignent les jugements de la critique de ceux du consommateur, permettent d'assurer leur accumulation sous forme de réputation, car il devient dès lors possible d'attribuer une succession de jugements *similaires* prononcés par des experts *compétents*, *fiables* et *différents* aux qualités du produit. Cette accumulation serait impossible pour ceux des buveurs qui ne sont ni répétables, ni comparables.

Ces jugements, quand ils parviennent à converger, peuvent alors s'accumuler et contribuer à former la – bonne ou mauvaise - réputation des produits, c'est-à-dire une connaissance qui se met sans cesse à jour, évoluant avec toutes les modes, de la critique comme de la production, et diffusée selon les médias spécialisés, les réseaux de la critique et des amateurs.

Mais tout comme la qualité, la réputation elle-même ne peut être connue qu'auprès des acteurs qui la produisent ou l'utilisent et du même coup la localisent et lui font perdre sa généralité. On peut donc se demander si ce jugement général collectif, souple et évolutif, vers lequel tend l'ensemble de la critique peut être saisie et quels seraient les moyens d'en produire une image aussi complète que possible. Á la différence des représentations scientifiques qui peut s'obtenir en questionnant UN « bon » opérateur, le jugement esthétique ne pourrait être obtenu qu'en interrogeant l'ensemble des critiques.

... indépendamment des consommateurs !

Le *Guide Zagat* a un principe de fonctionnement à l'opposé de celui des guides de la critique : il fait la moyenne des avis de clients à l'issue d'une visite dans un restaurant. Ainsi que le dénonce Fernando Point dans le *semanal* du quotidien espagnol *El País*, cette démocratie du jugement ne fait que consacrer la réputation déjà établie par la critique :

« De par sa nature propre, les produits collectifs sont très conservateurs et ne font que résumer la tâche de nombreux critiques qui sont ceux qui amènent à la lumière et popularisent (ou fustigent) les nouveautés. Le [guide] Zagat paraît toujours parier sur l'honorable moyenne, comme toute démocratie ; et ce qui est bon en politique ne l'est pas nécessairement en matière de goût, où il est plus facile de s'identifier à un critique ou un autre, même avec ses caprices, plutôt que de se fier à une multitude anonyme. »

Les moyennes des notes attribuées par les consommateurs clients ne disent rien des capacités de conviction de l'innovation esthétique, ou seulement ce que l'on savait déjà. Soit elles laminent les différences, soit elles consacrent l'accumulation convergente de bonnes notes et ne font dans ce cas que répéter ce que les critiques ont déjà rendu public depuis longtemps.

Le guide de goût se situe donc par construction, à distance d'un jugement moyen de tous les buveurs, tel qu'il est par exemple recueilli par le *Guide Zagat*. Les contraintes que les critiques font peser sur le jugement des vins l'éloignent du même coup de celui du lecteur. Le jugement de qualité ne saurait être une mesure du plaisir particulier de chacun lors de la consommation du produit. Il rend plutôt compte de la capacité du vin à résister à la variété des dégustateurs et situations de dégustation. C'est ce qui explique le désarroi de nombreux buveurs devant l'incompréhension des notes et commentaires de dégustation publiés par la critique qu'ils ne comprennent ni ne parviennent à ressentir.

L'efficacité de ces jugements, leur puissance à convaincre tient alors plus à la capacité de la critique à générer la confiance de ses lecteurs dans ses jugements ; le lecteur délègue alors au critique expert – quitte à en choisir un particulier – la production du jugement sur la qualité du vin : « Il me plaît bien, mais je n'y connais rien, ce n'est peut-être qu'une petit vin ! ».

Bibliographie

Crettenand, J. 1999. "Fiches de dégustation dans les concours internationaux des vins". *Journal International de la Vigne et du Vin*, N° spécial la dégustation:105-112.

Ginsburgh, V. 1995. "Techniques de production, réputation et qualité des vins - Essais économétriques sur les vins rouges du Haut Médoc". In *Les arts du vin*. Bruxelles: Le Crédit Communal.

Morrot, G. 1999. Peut-on améliorer les performances du dégustateur ? *Journal International de la Vigne et du Vin*, N° spécial "La dégustation "31-38.

Teil, G. 1999a. *Pratiques de la perception – Comment un vin est-il bon ?*: Rapport de mission INRA, 341 p..

Teil, G. 1999b. "Typicality, a judgement support for the wine critique". Paper read at *The socio-economics of origin labelled products in agrifood supply chains : spatial, institutional and co-ordination aspects*, at 67° colloque de l'EAAE, Le Mans, France, 28-30 October 1999.

ⁱ Au concours national espagnol des Zarcillos, les vins sont répartis en catégories non pas de provenance mais d'élaboration, rosés, blancs jeunes, blancs d'élevage, rouges jeunes, rouges d'élevage court, rouges d'élevage long, vins mousseux, et « grandes années » qui recouvre les vins vieillis au moins 5 ans.

ⁱⁱ Reconnaître une marque à l'aveugle au milieu de grandes séries à déguster tient de la gageure. Les variations gustatives entre des vins différents peuvent être minimales. Il est possible que cet exercice ressemble du point de vue de la difficulté sensorielle à l'identification d'interprètes au sein d'une cinquantaine de versions d'un même morceau. Non seulement reconnaître n'est pas aisé, mais attribuer la même note non plus. Des termes même de Bettane, dégustateur français très réputé :

« Quel dégustateur redonnerait la même note, à un point près sur cent, à deux verres de vin du même château, dans une même dégustation d'une vingtaine de vins dont une douzaine sont à peu près équivalents ? » (*La Revue des vins de France*, N° 407, p. III)

ⁱⁱⁱ La comparabilité est aussi utilisée pour s'assurer que le jugement se fait bien à propos du produit. Elle permet en effet de discriminer ce qui appartient à la sensibilité particulière d'un expert de ce qui peut être commun à plusieurs et donc possiblement qualifier la chose, du moins pour ceux qui partagent la méthode de dégustation utilisée.

^{iv} Il n'existe pas de « norme » esthétique qui fasse autorité et permette de juger simultanément tous les vins et que les dégustateurs « n'auraient qu'à apprendre et appliquer ». Aussitôt qu'une modalité de jugement, une hiérarchisation des goûts apparaît, elle fait en général rapidement l'objet d'une subversion qui permet de construire la qualité esthétique de son contraire.

^v Ginsburgh a comparé les notes attribuées à des crus classés du Bordelais par deux experts internationalement réputés, Broadbent et Parker. Nous-même avons comparé les notes attribuées par trois des plus importants guides espagnols, *la Guía Peñín*, *la Guía Gourmet* et *la Guía de Oro*. Ni l'un ni l'autre n'avons pu mettre en évidence de corrélation entre ne serait-ce que deux d'entre eux.

Mais l'absence générale de corrélations qui revient à comparer globalement deux modes de jugements n'exclut pas de rares convergences ponctuelles, mais qu'il est impossible statistiquement d'attribuer à autre chose que le hasard.

^{vi} Dans le cas ci-dessous, la divergence de description est si forte qu'il est conclu à une différence entre les bouteilles.