



HAL
open science

La critique vinicole : Entre analyse de la grandeur des vins et mise en scène du plaisir de boire

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. La critique vinicole : Entre analyse de la grandeur des vins et mise en scène du plaisir de boire. Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin, 1999, 33 (N° spécial “La dégustation ”), pp.151-156. hal-02693370

HAL Id: hal-02693370

<https://hal.inrae.fr/hal-02693370v1>

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.

La critique vinicole : entre analyse de la grandeur des vins et mise en scène du plaisir de boire

Geneviève TEIL (INRA SADIF)

Comment juger la qualité d'un vin : faut-il analyser le plaisir que procure le produit ; ou rechercher des caractéristiques intrinsèques de qualité ? Le lecteur est condamné à choisir entre des critères de qualité qu'il ne partage pas toujours et la mesure du plaisir éprouvé par un autre, le critique.

Comment savoir ce qui est bon ?

Il existe une offre pléthorique de vins, des centaines de milliers de marques. En outre, on achète souvent le produit sans avoir pu le goûter. Il faut donc aider le consommateur à faire son choix. C'est l'objectif que se fixent les auteurs de guide ou les revues vinicoles qui proposent à leurs lecteurs des sélections de produits.

Si la notion de qualité était universelle...

Les sélections de produits sont faites en fonction de leur qualité. Certains guides, en général assez anciens prônent une qualité « universelle » des produits. Les toutes premières éditions 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. La qualité est une notion partagée de tous et le guide ne fait que la mettre à portée d'un consommateur non professionnel qui, par conséquent, ne peut être informé convenablement 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 controversés.

Une pléthore de définitions du vin

La perception de la qualité est objet de débats. Ce numéro spécial en montre de nombreuses raisons qui tiennent tant à la physiologie du goût, qu'à l'expérience de consommation des buveurs ou à des facteurs sociologiques. Tout le monde n'aime pas la même chose et plus on est dégustateur pratiquant, plus les différences deviennent explicites.

Pour un grand nombre de consommateurs, la qualité a une dimension hédoniste essentielle : le vin leur semble bon ou mauvais ou indifférent, ni bon ni mauvais. A elle seule, cette perception hédoniste peut considérablement varier d'une personne à l'autre.

Mais le jugement de qualité peut comporter d'autres dimensions : la dimension technique - l'originalité ou la difficulté technique de la fabrication, la rareté des matières premières employées - est plus souvent citée par les producteurs ; la dimension esthétique - l'originalité ou l'équilibre gustatif, le profil en bouche, l'amplitude, la qualité d'un boisé - occupe une grande partie du jugement des critiques.

Mais même si l'on réduit le jugement à cette seule dimension esthétique, on trouve encore une grande variété de définitions de la qualité. A propos de Chardonnays de Californie, la revue *Decanter*, dans son numéro de juin 1995, publie les préférences de chacun de ses 8 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 déclare avoir mieux noté les vins "de concours" :

« 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)

Difficile de faire plus hétérogène ! Et *Decanter* n'est pas une exception. Enfin 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 en vient à se demander comment il est possible que certaines marques puissent faire le consensus de la critique autour de leur qualité. 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 totale de corrélation entre les guides¹.

Comment donc les critiques peuvent-ils résoudre cette quadrature et juger de LA qualité des vins ?

¹ Ginsburgh a comparé les notes attribuées à des crus classés du Bordelais par deux experts internationalement réputés, Broadbent et Parker. Nous mêmes avons comparé les notes attribués par trois des plus importants guides espagnols, *la Guía Peñin*, *la Guía Gourmet* et *la Guía de Oro*. Ni l'un ni l'autre n'ont pu mettre en évidence la moindre corrélation entre ne serait-ce que deux d'entre eux.

Juger la qualité des vins

A la recherche d'une qualité intrinsèque du vin

Le contexte et les conditions de dégustation interviennent de manière très forte dans le jugement que l'on peut porter sur un vin. Les critiques tentent donc par diverses techniques et aussi grâce à leur expérience d'en limiter les effets. La première consiste à bannir le jugement hédoniste immédiat jugé trop personnel et à expliciter un certain nombre de critères et dimensions de la qualité.

Les jugements de qualité les plus souvent utilisés par les critiques ou les professionnels sont donc centrés sur la dimension esthétique parfois complétée d'une dimension technique. Cette opération « d'épuration » du jugement permet de le centrer sur le produit à la recherche d'une qualité intrinsèque du produit qui résiste au buveur et aux conditions de dégustation. 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 est associée à une évaluation de l'élaboration : qualité de la vendange, type de raisin, complexité des fermentations et de l'élevage, par exemple.

Hormis dans certains concours², 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. Le regroupement effectué 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. Cette typicité est établie par les producteurs et diffusée en particulier par les syndicats d'appellations quand ils existent.

Une fois le contexte éliminé, le jugement centré sur des critères précis d'esthétique et de technique d'élaboration du produit, le jugement de qualité pourrait reprendre une forme plus unanime, si, comme le montrait l'exemple de Decanter ci-dessus, la simple composante esthétique ne faisait à elle seule diverger les évaluations.

Déguster en groupe ! ... Ou tout seul ?

La technique utilisée alors pour diminuer les effets de la construction individuelle du jugement esthétique, consiste à utiliser des commissions de dégustateurs. L'utilisation d'un jugement moyen peut sembler un pis aller raisonnable et moins subjectif que celui d'un critique seul. On aura reconnu là le guide Hachette en France ou le Guide Gourmet en Espagne.

Cependant, on peut objecter que la moyenne obtenue entre tous les jugements ainsi obtenue ne recouvre plus aucune logique de goût, note de la même manière des produits très différents

² 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 vieillies au moins 5 ans.

et ne respecte pas les prétentions esthétiques du produit, ses revendications de style. Les étoiles décernées par le guide Hachette ne font que distinguer le caractère intéressant des vins, c'est-à-dire aucun trait de goût précis dans lequel le lecteur pourrait se reconnaître.

Certains guides se présentent donc comme des guides d'auteurs et assument des esthétiques et des goûts particuliers de leurs auteurs. Parker aime les vins très concentrés, d'autres revendiquent préférer la finesse. Certains auteurs sont très attentifs au bois, d'autres à l'intensité en bouche et militent ainsi pour une esthétique déterminée des produits.

Déguster à l'aveugle ! ... Ou en clair ?

La dégustation d'auteur à l'aveugle fait la part belle aux normes du jugement esthétique de l'auteur. Comme elle ne permet pas d'identifier le produit³, on peut lui reprocher de soumettre les produits à une unique référence esthétique, le jugement du critique, sans tenir compte de l'intention esthétique de l'élaborateur. Peut-on imposer à un vin qui recherche un soupçon d'oxydation pour faire ressortir les goûts d'esters fruités, la grille de jugement d'un amateur de Bordeaux formatée par la réduction et qui les rejette ?

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 leur propre goût et le risque de conditionnement de leur jugement provoquée par l'étiquette, le second leur semble plus respectueux du produit.

Ainsi, José Peñín souligne l'importance de l'originalité du style de chaque vin, qui ne peut être jugé que dans une dégustation en clair. Autre exemple, Bettane et Desseauve, dans leur nouveau guide ajoutent à la finesse et la puissance du vin, deux critères purement esthétiques, de nouvelles dimensions comme « l'aptitude au vieillissement » et la « régularité de la production », difficiles à évaluer sans une longue expérience du produit ; la « qualité du terroir » qui nécessite une visite et une connaissance approfondie de la propriété. Le jugement en clair permet donc une évaluation plus générale du produit, quoique bien sûr plus influençable.

Notons que, pour diminuer l'influence de l'étiquette, 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. La limite de ces redégustations est constituée par la charge de travail qu'elle impose et la fatigue de leur palais qui, au fil des dizaines et dizaines de vins dégustés par séance, finit par perdre en précision.

Et le lecteur ?

« Le commun dénominateur entre tous les grands vins, c'est la complexité, l'harmonie, l'a longueur en bouche et la finale - une espèce de finale étendue- et un arrière goût délicieux. » M. Broadbent

« 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

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

³ Reconnaître une marque à l'aveugle au milieu de grandes séries à déguster tient de la gageure.

« La longévité fait la différence entre un vin plaisant et un grand vin. »

J. Drouhin⁴

Qu'ont ces critères à voir avec celui d'un lecteur, d'un buveur « ordinaire » ? Au fur et à mesure que le jugement des critiques se précise, se sophistique, ne s'éloigne-t-il pas du même coup de celui du lecteur ? Comment le guide s'assure-t-il que la sélection de vins qui lui est proposée va lui plaire ?

Tout d'abord, un guide ne s'adresse pas à tous les lecteurs : un aspect plutôt austère, un décalage entre les normes de jugement qu'il utilise et celles des consommateurs par exemple peuvent contribuer à spécialiser son lectorat. Réciproquement, le lecteur choisit son guide en fonction de ses goûts et de la confiance que lui inspire l'ouvrage.

D'ailleurs, si cette confiance est très forte, le lecteur peut renoncer à son propre jugement gustatif en se jugeant moins compétent que le guide à dire si le vin est bon. Mais on observe également la position inverse qui consiste à défendre ses propres goûts contre les experts ou les guides qui invitent à une consommation toujours plus onéreuse pour des produits auxquels il ne reconnaît pas le surplus de qualité qui leur est attribué par les critiques et dont il se met alors à douter.

Le consommateur peut enfin choisir ses guides parce qu'ils convergent avec ses propres goûts ; il peut aussi les refuser tous parce qu'aucun ne lui semble attentif à la dimension la plus importante pour lui de la consommation de vin, le plaisir qu'il procure.

Un vin peut en effet être conforme à son type, esthétiquement parfait et ne pas plaire :

« Robe très profonde, presque noire. Nez intense et très complexe de fruits noirs (mûre, cassis) avec une belle touche florale. Attaque souple presque veloutée, beaucoup d'étoffe en bouche avec des tanins mûrs bien présents, très harmonieux, grande longueur, finale complexe. Le cru est moins charmeur que le [précédent millésime], moins typé margaux, mais plus long et plus pur, plus campé sur ses cabernets sauvignon avec des tanins plus présents, comme le 1986. »
(*Wine Letter*, p. 13)

Le lecteur peut interpréter dans ce commentaire un produit à la dégustation difficile, sans doute très âpre et très – trop - fort. Il peut en conclure que les critiques se laissent fasciner par une intensité en bouche toujours plus forte, par un nez toujours plus aromatique et s'éloignent ainsi toujours plus de son plaisir à lui.

A la recherche du plaisir

La dimension hédoniste est sans doute la plus difficile à cerner, mais aussi la plus immédiate, la plus commune à tous les buveurs. A la fois dimension universelle parce que valorisée de tous, individuelle parce que son évaluation dépend de chaque individu, très influençable que ce soit par le contexte ou les jugements des autres... , comment un critique peut-il juger et publier son jugement sur la plus « évidente » des dimensions de la qualité, le plaisir que peut procurer la consommation d'un vin ?

⁴ Ces citations sont extraites du *Wine Enthusiast*, (juin 1995, p. 16).

La dégustation optimale

Si un vin n'a pas plu à un dégustateur à la compétence reconnue, il est facile de dénoncer les conditions de dégustation : état du vin - température, verres ; état d'esprit des dégustateurs – tristesse, fatigue, parti pris ; état du contexte - salle, accompagnement ou non par des plats...

Que le vin soit donc placé dans des conditions optimales, celles qui lui permettront de procurer son plein épanouissement et celui de ses juges. Mais s'il ne plaît pas dans ces conditions, que nous appelons celles de la « dégustation optimale », le jugement sera d'autant plus définitif et irréversible.

Loin de la salle d'analyse sensorielle du syndicat d'appellation, loin de l'austérité d'un file de bouteilles emmaillottées, sans la fatigue d'une longue série de dégustations, sans l'eau minérale, biscotte ou bout de pain qui évite les effets de l'alcool... ; sans les doutes ou questions : je le sens faible et aqueux, n'est-ce pas dû à son prédécesseur ? Que serait-il avec un ou deux degrés de plus de température ? Et sur un plat que resterait-il de cette finesse ? Et cette acidité est-elle agressive ou fraîche ?, le vin est mis en scène dans des conditions optimales. Toutes les conditions sont en général réunies dans un repas préparé par un restaurateur de renom qui peut éventuellement profiter de l'occasion et de convives gastronomes pour étudier une gamme d'association de mets et de vins.

Lieu prestigieux, couvert et verres admirables, menu alléchant... tout est fait pour réveiller et exciter le palais du plus blasé. Le vin doit en trembler dans sa bouteille ; comme une débutante sur laquelle se lève soudain le rideau ou une équipe de stars en concours, il s'agit de donner le meilleur de soi et de justifier sa réputation. Le plaisir des juges sera-t-il au rendez-vous ?

Qu'il y soit ou non, le compte rendu qui peut en être publié reste pudique à moins qu'il ne salue un exploit : qu'un vin ait dominé le repas de la tête et des épaules ; qu'un « petit » produit inconnu ait fait l'unanimité... Il serait déplacé de ne pas saluer les efforts de tous pour que le repas se passe bien et que les vins soient bons, juges compris.

Si d'aventure un vin a déçu, il entamera plutôt son capital confiance auprès des critiques présents et laisseront seulement poindre un soupçon de déconvenue :

« Ce n'est pas le meilleur de cette cave, qui était pourtant respectée de tous les convives. » (Viti-vinicultura, 09-10/1996)

S'il a été apprécié, il profite des commentaires du restaurateur:

« Ce vin (Chardonnay californien) a beaucoup d'un bourgogne, y compris des notes de noisettes très distinguées. C'est pourquoi j'ai appuyé les noix, en utilisant un peu de liqueur de Frangelico (à base de noisettes) dans la sauce de la salade. » (Wine Spectator, 15 mars, 1993)

ou du compte rendu en détail d'une sensation exquise :

« Le travail de composition que sont les "coquilles Saint-jacques sur feu de bois, jeune laitue, noix et amandes d'ici et d'ailleurs" est délicieusement mis en valeur par le Salon 1983 qui intensifie le goût des fruits secs. Mais le 1982, vif, précis, gai et très élégant, s'accorde

mieux avec la chair soyeuse et souple des coquilles Saint -Jacques cuites à la perfection sur laquelle il rebondit avec des éclats de pamplemousse et des notes mentholées. On atteint le plaisir. Et cette divine bouteille fait tout naturellement le lien avec le "bar de ligne, galette de blé noir aux moules et sa sauce mousseline à la fenouillette sauvage", petite herbe parfumée cueillie sur la falaise. Voilà un plat exquis [...] décidément le Salon 1982 est un grand Champagne.» (*International Vintage Magazine*, Décembre 1996)

Mais ces commentaires, s'ils mettent l'eau à la bouche, ont-ils pour effet de précipiter le lecteur sinon au restaurant, du moins dans sa cuisine ou sa cave ?

Qu'advierait-il de la qualité du vin si les conditions de dégustation s'avéraient un peu moins optimales, chez lui dans un repas avec quelques amis par exemple ?

Ce plaisir procuré par ce que l'on peut appeler la « dégustation optimale » d'un vin, s'il peut influencer largement sur la réputation du vin et les attentes qu'il inspire chez les participants, reste néanmoins difficilement communicable au lecteur, également par la méfiance qu'il inspire. Si l'auteur ne parvient pas à faire échapper le plaisir ressenti du cadre de l'instant pour le communiquer à son lecteur, celui-ci n'a alors qu'un pas à faire pour transformer une confiance dans un journaliste attentif à la qualité d'un produit à la méfiance envers un épicurien entretenu.

Le guide de charme

Comme la « dégustation optimale », le « guide de charme » est attentif au contexte nécessaire à l'émergence du plaisir et met l'accent sur les différents facteurs qui la conditionnent :

« C'est un guide pour ceux dont le plaisir de la dégustation passe aussi par la beauté d'un vignoble ou d'une cave, la compétence de son accueil et la passion d'un artisan. » (*Guide des Vins et Vignobles de charme de D. Couvreur et A. Gerbelle*, Rivages, 1998)

Au lieu de chercher à garantir la critique des facteurs qui peuvent l'influencer, au lieu de le centrer sur la qualité intrinsèque du vin, les auteurs prennent acte de ce que la qualité ressentie, est la conjonction d'un grand nombre d'éléments qu'il faut donc inclure au jugement pour que celui-ci est une chance de rencontrer celui du lecteur.

Comme le souligne Jean Delmas dans *Wine Enthusiast* :

« Le vin participe à un moment de la vie. Il n'a pas toujours besoin d'être un grand vin pour être mémorable. » (*Wine Enthusiast*, juin 1995)

Il n'y a pas que le vin qui se rende bon à la dégustation, mais aussi tous les facteurs qui font qu'il est perçu comme bon. Si l'on élimine ces facteurs, on s'éloigne de la perception de tout un chacun, on devient un expert au goût sophistiqué, complexe, biaisé, froid, quand ce n'est pas snob et prétentieux.

Le guide de charme prend au pied de la lettre le fait que le bon dépend d'un ensemble d'éléments qui doivent être réunis pour que le plaisir naisse et que le vin soit bon : « vous

vous laissez influencer par un propriétaire sympathique ! », les accuse-t-on ; « si c'est l'accueil du propriétaire qui rend le vin bon, j'en ferai une dimension de mon jugement » répondent-ils. Et de préférer un vin honnête et rustique sublimé par un vigneron chaleureux à un produit au style complexe terni par un auteur froid.

Si le lecteur est convaincu de la légitimité des dimensions mises en avant par le guide, il se laissera sans doute d'autant mieux séduire par le vigneron visité, et sera d'autant plus satisfait de son guide. Le plus grand risque survient à la redégustation, quand le lecteur séduit a acheté ses bouteilles et les goûte à nouveau loin de l'atmosphère sympathique de la cave et du vigneron. Si le vin dans ces nouvelles conditions n'est pas à la hauteur des attentes du client et si le souvenir n'est plus capable de générer le plaisir, alors le lecteur sera déçu et jettera son guide, dépité. Au contraire des guides gastronomiques, le guide des vins évalue un produit qui ne maîtrise pas bien son contexte. Pour dîner, on se déplace dans un restaurant et on laisse au restaurateur le soin d'être attentif à cet ensemble de petits riens d'un moment qui vont rendre son client heureux. Les vins n'ont pas ce pouvoir, ils n'ont guère que leur réputation pour influencer sur les dispositions du dégustateur ; par contre, le buveur est souvent plus actif que le client du restaurant dans l'organisation des conditions nécessaires à l'émergence du plaisir : en fonction du lieu, des amis, de la réputation d'un vin ou d'un millésime, il servira son vin en carafe ou dans la bouteille, dans de grandes verres ou à un comptoir, à un repas ou sur le pouce...

Que persiste la pluralité pour le plaisir de tous les amateurs

Ces quelques pages ont parcouru les dimensions qui peuvent construire un jugement sur la qualité des vins, sachant qu'il est produit par des critiques qui ont pour mission d'en informer leurs lecteurs. Le jugement de qualité du critique est prisonnier d'un dilemme : soit il cherche à cerner ce qui rend un produit intrinsèquement bon et s'éloigne des modalités de jugement de ses lecteurs ; soit il tend à un jugement plus global et contextuel mais s'expose aux déconvenues du changement de contexte.

C'est pourquoi les amateurs, ceux qui aiment le vin et qui s'efforcent, quand c'est possible, pour que le vin leur procure un plaisir toujours renouvelé, jouent sur les deux tableaux. Ils cherchent d'une part à cerner les qualités gustatives d'un produit qui leur plaisent ; et d'autre part deviennent des maîtres dans la construction du plaisir. Cette quête peut alors prendre deux visages bien distincts. Les uns explorent les goûts des vins par une pratique de la dégustation souvent quasi-professionnelle et expérimentent toutes les manières et ustensiles de dégustation qui peuvent influencer sur leur plaisir ressenti ; les autres ré-expérimentent toujours un même petit nombre de produits dont ils connaissent le moindre petit recoin gustatif et maîtrisent parfaitement les conditions de dégustation optimales. Ces deux types ne s'excluent pas, il n'est pas rare que des périodes papillonnantes de premier type alternent avec des périodes de stabilité plus voisines du second tout au long de la carrière d'un même « amateur ».

Une chose cependant distingue ces deux types extrêmes : l'impact de la dégustation d'un grand nombre de produits variés dans la construction de leur goût et donc leur usage des guides.

Un amateur dégustant beaucoup le fait rarement au hasard et utilise donc des guides pour orienter ses choix. Si LA qualité des vins n'existe pas, mais seulement un grand nombre

d'évaluations controversées de la qualité, il est souhaitable que subsiste la plus grande variété possible de critiques pour garantir la libre expression esthétique des producteurs et la liberté de goût de tous les amateurs.

C'est sans doute avec raison que les critiques dénoncent l'hégémonie acquise par Parker, car il tire la composante esthétique des vins dans un sens précis, ce qui nuit à la diversité de la recherche et de la création esthétique. Sans doute une prochaine mode de vins anti-Parker nous attend-elle...