



HAL
open science

Aromaticiens et amateurs de vins : analyse de deux valuations sensorielles

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Aromaticiens et amateurs de vins : analyse de deux valuations sensorielles. Ecole Chercheur "Valeurs et (é)valuations – Sociologies des pratiques de l'appréciation, Université de Lausanne (UNIL). Lausanne, CHE., Nov 2017, Lausanne, Suisse. 17 p. hal-02784822

HAL Id: hal-02784822

<https://hal.inrae.fr/hal-02784822>

Submitted on 17 Aug 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.

Aromaticiens et amateurs de vins : analyse de deux valuations sensorielles

Geneviève Teil INRA SAD APT - IFP Pondichéry (Inde)

Cours à l'école Doctorale « valuation » de l'Université de Lausanne, le 13 novembre 2017

Tpt 1 Aromaticiens et amateurs de vins : analyse de deux valuations sensorielles

Introduction

On est dans une école chercheurs sur la valuation... Quand on parle valuation, on pense souvent économie, prix... qu'est-ce que vous connaissez d'autres comme « valuation » ?

1-2'

Je vous propose de nous intéresser à différentes situations de valuation perceptive ou sensorielle.

→ **2 cas**, celui de **buveurs de vin** et celui des **jurés d'analyse sensorielle** qui procèdent à des valuations assez différentes les uns des autres.

Comment fait-on pour sentir ? cela a l'air d'être une question idiote...

Mais avant cela pour mesurer un peu le travail réalisé dans les deux cas, un petit exercice.

1. On sent trois référents, dont deux fois le même et on note la diversité des olfactions.
2. On note l'ensemble sur un papier, je fais la liste de ce que l'on a obtenu.

5'

Le but sera de montrer que l'olfaction, n'est la perception de quelque chose de stabilisé à qu'à condition de la stabiliser.

Qu'est-ce qui varie là dedans, l'AS dit l'humain, les amateurs disent tout et notamment l'objet.

Faire un instrument olfactif, c'est raréfier la diversité

- ⇒ analyse des guides, 0 corrélation ; analyse des commentaires des consommateurs el, 0 corrélation entre les experts et les consommateurs.
- ⇒ C'est un lourd travail, que l'on va essayer de détailler, mais aussi de faire l'expérience

[7'] Tpt 2. L'élaboration d'un instrument olfactif

Pourquoi mettre au point des instruments olfactifs ?

Parce que pour les sciences du goût, l'AS, la neurophysiologie sensorielle... si on ne prend pas de précautions, on sent MAL, de façon erronée, brouillée...

→ Il faut donc mettre au point des instruments spécifiques qui vont sentir BIEN.

Ce qui est peut-être un peu original dans ce cas, c'est que les instruments olfactifs les plus performants sont des **instruments humains** les jurys d'analyse sensorielle. Ce sont eux qui permettent d'avoir les descriptions les plus fines et en même temps les plus complètes du goût ou des odeurs, ce que l'on appelle ici les propriétés organoleptiques, d'un vin, un fromage, une voiture...

Cela ne change pas grand chose, sauf pour le chercheur qui s'y intéresse, parce qu'il peut faire de l'observation participante. Il peut suivre une formation pour sentir BIEN. Il peut faire partie d'un jury et SENTIR BIEN. Cela suppose aussi qu'il peut faire l'expérience de la **différence entre sentir bien et sentir mal...**

[8'] Tpt. 3 Les jurés de l'analyse sensorielle

Les jurys d'analyse sensorielle grâce auxquels on analyse l'odeur et le goût des aliments par exemple (mais aussi d'autres sens, le bruit, le toucher des voitures ou de mille autres choses) sont **composés de jurés experts**

Comment devient-on expert en olfaction ?

1. On commence par apprendre à nommer les odeurs.

Pour les couleurs, on utilise des nuanciers de couleurs, pour les odeurs, ce sont des nuanciers d'odeurs.

On en présente deux, et on discute la différence ensemble.

[9'] → Tpt 19. Le nez du vin

On a un ensemble d'odeurs que l'on apprend à associer à un numéro ou un nom.

Une fois qu'on les connaît, qu'on associe les odeurs à un mot, si on trouve que dans un vin il y a cette odeur là, on peut dire qu'il y a des nuances olfactives du nom du flacon. Parfois certaines de ces odeurs sont des marqueurs technologiques, comme

- les notes de vanille, de fruits exotiques qui sont associées au vieillissement sous bois,
- ou des notes lactiques qui sont associées à la seconde fermentation bactérienne du vin
- certaines notes sont associées à des cépages, comme les agrumes pour le chardonnay
- à des terroirs, les notes de violette dans le Chateauneuf du pape.

Ce type d'apprentissage de quelques odeurs sert beaucoup pour faire du contrôle de qualité. Sur une chaîne de production on surveille des odeurs défectueuses, ou des indices de problèmes de procédé, mais aussi le bon niveau de certaines odeurs que l'on recherche.

Les aromaticiens reprochent à ce type de liste l'emploi des mots citrons, aubépine, poivron, parce que les molécules olfactives qui sont présentes dans les flacons, à part la vanille, sont très différentes du citron, de l'aubépine, ou de la fraise qui sent la fraise tagada, l'arôme des bonbons à la fraise.

Pour l'AS, le lien entre le mot citron et l'odeur n'est pas assez rigide. C'est une source de dispersion et d'erreurs d'association.

→ Voici un autre genre de nuancier

[11'] → Tpt 18. la carte générale de JNN « le Champ des odeurs™ »

JNJ a obtenu cette carte grâce à l'analyse factorielle des descriptions d'odeurs de molécules par des experts variés.

1. Il a ainsi obtenu un espace à plusieurs dimensions dont la projection en deux dimensions est représentée ici. On a **6 pôles** 'hespéridé', 'aminé', 'terpénique', 'pyrogéné' et 'soufré' et 'doux' et un carrefour 'gras'.
2. Chacun de ces pôles est associé à un « **référents** », c'est-à-dire l'odeur d'une molécule unique (pas de mélange) et si possible des molécules odorantes 'simples' c'est-à-dire n'exprimant pas deux odeurs différentes.

→ pas trop de questions, l'idée d'odeur unique est une chose qui me reste assez mystérieuse

3. Puis l'ensemble de l'espace a été détaillé, à la manière d'une carte IGN, on diminue l'échelle et il a posé 45 référents qui balisent l'espace entre les pôles

Le premier pas de la formation à l'olfaction consiste donc à apprendre ces référents, à les reconnaître, c'est-à-dire ne pas les mélanger et à les positionner comme il faut sur la carte.

On peut avoir des cartes encore plus détaillées, les élèves parfumeurs apprennent 300 à 350 référents. Et leur carte des odeurs était plus large car celle-ci est spécialisée pour les odeurs dites « alimentaires ».

Les mots sont considérés comme totalement arbitraires, au début de la formation, on n'utilise que les numéros des référents. Mais le nom aide énormément à mémoriser les odeurs, et donc rapidement on est autorisés à le faire, mais contrairement à la liste précédente, les odeurs sont appelées citralées, et non citron, parce que c'est l'odeur du citral.

[13'] Que voyez vous comme différence entre les deux ?

...2'

On revient aux deux quelles sont les différences : une carte et une liste.

Différence pareille que pour une liste de noms de lieux et une carte géographique.

Une carte comme les cartes IGN, qui permet de se repérer

- La carte n'est **pas l'ensemble de ce qui existe, ni une copie de ce qui existe !**
- C'est une présentation ordonnée et structurée des relations entre les éléments de la carte qui permettent de situer de nouvelles odeurs. C'est ce qui fait la force de la présentation cartographique par rapport à la liste

- Cette présentation est plus ou moins fine ou détaillée, comme les cartes IGN. Il suffit d'ajouter des référents, de mettre plus de détail (350 pour les nez)

Un travail de classement des odeurs

→ Liste ou carte, que fait-on quand on apprend ces odeurs ?

On acquiert un vocabulaire standardisé, mais pas seulement.

On apprend aussi à apparenter les odeurs, à les rapprocher d'un ou plusieurs référents.

La nuance « citralée » désigne ainsi plus que le citral : tout un ensemble d'odeurs qui sont plus proches du citral que de ses voisins, et qui font partie de la « famille citral », ou pôle « pyrogéné » ou « soufré », comme on peut avoir une couleur rouge qui fait partie de la famille des rouges et des ocres rouges qui viennent détailler une partie des rouges.

On peut aussi avoir des odeurs « zestée citralée » ou « terpénique zestée » qui se situent entre les deux.

→ retour aux jurés de l'analyse sensorielle

Que fait-on quand on utilise le nez du vin ou la carte du champ des odeurs ?

→ **On classe des odeurs**

Qu'elle s'appuie ou non sur une cartographie des odeurs, l'apprentissage sensoriel est toujours **un travail de classement des olfactions**, une opération de rapprochement, regroupement, apparentement à aux référents odorants proposés dans la carte.

C'est un classement standardisé, le même pour tout le monde, dans l'espoir que tout le monde fasse les mêmes classements.

Un instrument fiable

Les aromaticiens ont beau être des humains, ils doivent montrer les mêmes propriétés que tout instrument de mesure et être **justes** (détection de l'absence d'odeur), **discriminants** (différenciation entre deux odeurs) et **répétables**¹ et **conforme** au standard.

Les candidats jurés sont soumis à **un entraînement** : par l'olfaction répétée, ils s'efforcent d'améliorer leurs capacités de détection, de discrimination entre molécules et de répétabilité.

Grâce aux olfactions répétées, l'apprenti aromaticien parvient en général assez vite à **améliorer ses performances** et passer avec succès les tests de sélection pour faire partie d'un jury d'analyse sensorielle

Transition

Si l'on parle avec un animateur de jury d'analyse sensorielle

⇒ pas « classement », mais « description » ou « représentation »

¹ Ces trois propriétés sont celles grâce auxquelles la métrologie s'assure qu'un instrument mesure bien « quelque chose » de stabilisé et isolé.

⇒ pourquoi ? quelle est la différence ?

[18'] Tpt 4. La perception comme représentation

Les sciences du goût s'appuient sur une **théorie de la perception** très connue et commune...

Il y a un monde qui nous préexiste et nous est indépendant et néanmoins commun.

⇒ on a un vin par exemple

Et les éléments de ce monde préexistant exprime ou rayonnent sans retenue ce qu'il ce qu'ils sont à travers des stimuli (visuels olfactifs...) à notre adresse.

⇒ ce vin envoie un **stimulus** qui arrive au nez où il est perçu, c'est-à-dire qu'il est transformé en sensation, quelque chose qui chemine dans le cerveau pour donner une **représentation mentale**.

⇒ Mais en chemin, ce processus subit tout un ensemble d'influences qui viennent **brouiller** la perception du stimulus puis de la sensation.

Selon ce schéma, la perception est une **représentation** brouillée de la « **réalité extérieure** ».

[CLIC] Pour parfaire le fonctionnement des jurys d'analyse sensorielle, on les met dans des laboratoires d'analyse sensorielle qui éliminent la plupart de ces influences. Et l'on a ainsi une perception non déformée.

[CLIC] Il reste encore un problème à régler, c'est la pluralité des mots utilisés pour parler de ce que l'on sent.

L'analyse sensorielle attribue cette pluralité à l'imperfection du **langage ordinaire** :

→ les mots veulent dire plusieurs choses différentes selon les gens,

→ et réciproquement des mots différents peuvent désigner les mêmes choses.

Elle apporte donc un langage olfactif univoque, où les mots sont associés à une molécule unique, et le problème est réglé, chaque odeur est alors convenablement **représentée ou décrite**.

[20'] Tpt 5. La perception, mise en forme de l'expérience

Mais cette **mise en forme de l'expérience** amène l'analyse à réinterpréter le travail des aromaticiens :

⇒ comme la perception comme perception de quelque chose de **préexistant et commun** à tous ceux qui perçoivent

⇒ C'est le schéma classique de l'observateur qui observe des choses qui lui préexistent et **qu'il représente**.

→ Mais quand l'analyse sensorielle dit que les jurés font une description c'est parce qu'elle **suppose qu'il y a quelque chose à décrire**.

Mais pour rendre compte de l'activité des aromaticiens au travail,

- il faut éviter cette mise en forme a priori de l'expérience, sinon on fait un **compte rendu tautologique** de leur travail.
→ Qu'est-ce que percevoir ? C'est représenter plus ou moins bien ce monde commun qui nous préexiste. On ne fait rien de plus que répéter l'hypothèse qui structure l'expérience.
- Suppr. Hyp → les jurés situent et classent des odeurs.
- Et ils le font avec de plus ou moins grandes justesse, discrimination et répétabilité.

La différence est-elle importante ?

[21'] Tpt 6. Deux conditions de bon fonctionnement des jurys d'AS

Du point de vue de l'analyse sensorielle et sa théorie de la perception, les jurys d'analyse sensorielle sont des instruments qui permettent de bien *décrire* le monde olfactif.

Mais ils le font à deux conditions

1. Il faut que les sources de perturbation soient bien éliminées pendant le travail des jurés [CliC]

→ Tpt 8. Le jury d'analyse sensorielle et la standardisation pour poursuivre la stabilisation

Les jurys d'analyse sensorielle ne dégustent pas n'importe où n'importe comment...

- Les dégustations ont lieu dans un laboratoire d'analyse sensorielle où les « influences matérielles contextuelles » la lumière, les odeurs environnantes, la température, ou individuelles, l'état de satiété physiologique du corps, sont contrôlées mais surtout **standardisées, toujours les mêmes**.
- Le lieu, l'heure, le milieu aérien, l'appareil sensoriel du dégustateur, la vaisselle de présentation des aliments, leur température etc. tout est standardisé
- Le dégustateur ne doit pas se parfumer, ni fumer, ni altérer le bon fonctionnement de son appareil sensoriel ; ce seraient autant d'influences perturbatrices de la bonne perception.
- Comme tout instrument, les membres d'un jury d'analyse sensorielle sont **soumis à une maintenance continue**. Leurs performances de justesse, discrimination et répétabilité sont périodiquement réévaluées.

[21'] Retour Tpt 6. Deux conditions de bon fonctionnement des jurys d'AS

2. Il faut ensuite éliminer l'hédonisme, le bon, mauvais... parce que ces jugements ne font pas partie du monde objectif. Il s'agit là d'une fabrication humaine que chacun vient se déposer sur l'olfaction. L'hédonisme n'appartient pas à la description du monde.

L'appréciation « purement hédoniste » de l'objet dégusté, « c'est un bon vin », est éliminée de la dégustation des jurés, parce que ce jugement que l'on dit « de valeur » ne fait pas partie du monde qui préexiste.

C'est une projection de celui qui perçoit sur le produit odorant, qu'il lui attribue, mais qui ne préexiste pas.

On reconnaît ici une structure classique avec d'un côté ce qui est objectif, qui appartient au monde indépendant et ce qui est subjectif, ce qui est produit par celui qui le perçoit.

→ Mais que devient cette différence, si on se passe de la préstructuration de l'expérience comme perception de quelque chose de commun et préexistant ?

[24'] Tpt 7. Retournement d'interprétation

Revenons à l'activité de classement des jurés.

L'AS peut parler de description parce qu'elle arrive à stabiliser les classements des jurés, à les rendre constants, répétables → en les mettant dans des box, en les faisant déguster à la même heure, en entretenant les performances des jurys.

Elle infère de la possibilité de stabiliser les descriptions, qu'il existe un monde stable, préexistant et partagé.

→ Mais elle n'y parvient qu'à condition d'écarter l'hédonisme, parce qu'elle n'y arrive plus pour l'hédonisme.

L'analyse sensorielle ne retient que les classements qu'elle parvient à stabiliser. Elle écarte les autres ou elle en fait des productions humaines, étrangères au monde stabilisé des classements : **des valeurs subjectives !**

Autrement dit, le monde commun qui préexiste dans la théorie de la perception, que l'on observe ou perçoit de façon indépendante, c'est celui qu'elle parvient à stabiliser.

Mais elle oublie tout ce qu'elle doit faire pour stabiliser l'olfaction des jurés et elle dit, si c'est stable, c'est qu'il y a quelque chose de stable, de donné, de préexistant qui cause l'olfaction.

Conclusion

L'olfaction n'est pas stable parce qu'elle est la représentation non erronée de quelque chose de stable ! L'analyse sensorielle ne peut faire cette inférence que parce qu'elle parvient à stabiliser l'olfaction.

⇒ Et ce n'est pas rien que d'y parvenir. On a vu la dispersion des commentaires que nous avons produits...

⇒ 2'

Quand elle y parvient, elle en déduit qu'il y a quelque chose de stable qui cause l'olfaction.

Et comme elle sait qu'elle y parvient, elle en fait une inférence bien plus générale :

→ *il existe un monde préexistant indépendant des observateurs et percepteurs humains et dont ils peuvent rendre compte sans erreur, de façon vraie à condition de les préserver de toutes les influences qui menacent la stabilité de la perception.*

[28'] Tpt 9. Les amateurs de vins

En dissociant le travail des aromaticiens et la théorie de la perception, j'ai tenté de montrer que la mise en forme de l'expérience comme expérience de perception, pour ordinaire et partagée qu'elle puisse paraître, est bien une mise en forme particulière de l'expérience et non pas LA structure de l'expérience.

Les amateurs dont il va être maintenant question vont, j'espère achever la démonstration.

Vous connaissez tous des amateurs de vins ? Qu'est-ce qu'ils ont de particulier ?

...2'

Ils boivent OUI ...

Ils boivent, oui. Ils goûtent un vin, ils l'apprécient, **mais surtout, ils s'interrogent** :

- je le trouve bon, mais est-ce que j'ai raison ?
- est-ce que je ne me trompe pas dans mon appréciation ?

Parfois, certains n'en restent pas aux questions et décident « d'apprendre le vin ».

Que font-ils pour apprendre le vin ?

Laisser parler les gens...

- on lit des guides, on achète des livres, on visite des caves...
- on apprend à déguster
-
- ils boivent, ils découvrent le vin, ils goûtent des vins
- Mais pas n'importe quels vins.

[41'] Tpt 10. Une perception inadéquate : apprendre le vin

Au début tout au moins, les amateurs sont portés par une double quête :

- a. La découverte des vins pour y trouver les bons vins

Il faut être « curieux », « ouvert d'esprit » pour être amateur de vins, on trouve cette idée dans tous les entretiens, dans tous les guides. Cette curiosité et cette ouverture ne traduisent pas une prédisposition psychologique nécessaire aux amateurs. Elle traduit un impératif, celui de chercher à connaître, s'informer... et ... déguster toujours et encore

- b. Et l'acquisition d'une « compétence » à déguster.

2. Ils en font des **collections** histoire d'en avoir toujours sous la main, et aussi de limiter les frais que suppose la dégustation
3. Pour être sûrs de percevoir au mieux la qualité des vins, ils font attention à bien les mettre en valeur :
 - a. Le **matériel de dégustation**, les verres, très importants, la température des vins, les carafes etc...

Pour découvrir les vins, il faut faire attention à une chose importante

- ne pas avoir de dégoûts ! frein à la découverte.

« Je n'aimais pas les vins jaunes, il m'a fait goûter un vin jaune au début d'une année, trois mois après il m'en a fait regoûter, trois mois après encore, la 3° ou 4° fois, j'ai découvert que j'aimais le vin jaune. Mais c'était pas instantané. (NF : 6) ».

Comme cet amateur, il faut surmonter ses dégoûts.

- pas de goûts trop précis non plus :

J'ai pris des habitudes et forcément des° réflexes, ce dont je vous parlais tout à l'heure. Donc très vite, quand on est aguerri, c'est comme partout, quand on monte dans sa voiture, on conduit sans penser. Je ne dis pas que je bois sans penser, loin s'en faut. Mais par contre, j'ai des réflexes au niveau des mes choix. (BKN : 3-4)

Ses réflexes, c'est quand je cherche un bon vin, je prends systématiquement un Bordeaux... Cela aussi c'est une entrave à la découverte.

Alors il s'efforce de ne mettre aucune barrière à sa découverte, même s l'on devine que cela n'est pas toujours facile :

Donc il y a un côté péjoratif qui a donné à l'image côtes du Rhône une image un peu dévalorisante. Or, quand on regarde bien, les côtes du Rhône sont nantis d'un terroir exceptionnel avec des qualités de vin phénoménaux. Moi je les découvre. Je connaissais bien évidemment les côtes Rotie, les Chateauneuf du pape, et bien d'autres appellations, mais j'ai découvert réellement le goût de ce vin que récemment, grâce à des amis qui m'ont permis d'aller plus loin dans la découverte des côtes du Rhône basiques de comptoir. J'ai eu la chance de boire effectivement des côtes du Rhône exceptionnels, côtes Rotie fabuleux, les Chateauneuf du pape extraordinaires et bien d'autres appellations très rares en Côtes du Rhône qui sont aussi exceptionnels qu'un très grand vin de Bordeaux un style Petrus ou qu'un très grand Pommard en Bourgogne, et qui m'ont permis vraiment d'apprécier ce vin et maintenant je n'hésite pas, dès lors où dans une carte des vins au restaurant, il peut y avoir un bon côtes du Rhône à la carte, et bien, suivant la qualité des mets que nous choisissons, à entreprendre de faire le pas vers les Côtes du Rhône. D'abord cela permet de découvrir d'autres horizons sur le plan gustatif au niveau des vins et puis continuer à parfaire mon initiation au niveau des côtes du Rhône que je méconnaissais jusqu'à il y a encore peu de temps. » BKN : 4

→ une quête s'installe sous la forme d'un monde à explorer.

Mais c'est un peu comme pour la recherche, plus on cherche à résoudre des questions, plus on a de questions. Plus on s'avance dans l'exploration du monde du vin, plus on trouve de bouteilles à boire, d'appellations, de vins de marques, de pays, de millésimes...

Le prix des vins

[46'] 11. Tpt Les tests de compétence

Les amateurs dégustent ensemble ; tout le monde n'a pas le même avis sur le vin. Qui a raison ou ne se trompe pas ? Qui est le plus compétent ? Ce sont des questions absolument essentielles ! Pas d'apprentissage sans progrès, sans mise à l'épreuve et examen !

On retient souvent des amateurs leur manie des dégustations à l'aveugle.

On arrive à dîner et les vins sont sur la table, mais en carafe.

Au lieu de tranquillement boire du vin, il faut essayer de deviner ce que l'on vient de vous servir dans le verre : c'est quel vin, quel cépage, quelle appellation, quel pays de provenance, quel millésime...

Si l'on réussit le test, c'est, par extrapolation, que **l'on a une certaine compétence à percevoir le vrai goût des vins et donc leur vraie qualité**. Le raisonnement est le même que pour l'analyse sensorielle.

→ Mais la dégustation à l'aveugle fait aussi autre chose !

Elle oblige aussi à produire un commentaire de dégustation par soi-même [cf exercice du début sur le papier, tout seul à écrire], à ne pas répéter la réputation attachée à l'étiquette ou ce que d'autres pensent de la qualité du vin en question.

- Les amateurs se moquent des buveurs d'étiquette, ceux qui trouvent bons les vins parce que d'autres ont dit qu'ils étaient bons ;
- Ils s'imposent un impératif : déguster par soi-même les vins ; mettre soi-même le vin à l'épreuve et ne pas se contenter de répéter ce que d'autres pensent.

« je dégustais régulièrement, tous les jours, j'avais des fichiers de dégustation. Et pour la plupart, je les ai balancés récemment, il y a un an à peu près, parce que je pense que c'était mal dégusté, avec la bouteille, en sachant ce que c'était, donc tout cela j'ai retiré... » (NH: 5)

NH dégustait en clair et se laissait influencer par l'étiquette. Il ne s'astreignait pas à apprécier par lui-même.

Selon la théorie de la perception, ses commentaires étaient influencés. C'est pour cela qu'il les a jetés.

Mais si l'on se prive de la béquille de la théorie de la perception, que se passe-t-il quand il s'astreint à déguster à l'aveugle ? Il goûte tout seul. Son jugement plus vrai parce que non influencé, est un jugement avant tout personnel, le résultat de son interrogation du vin.

On a donc un double usage de la dégustation à l'aveugle, tester sa compétence à reconnaître la qualité et s'assurer que l'appréciation que l'on a est bien la sienne propre.

Mais c'est aussi une façon de s'assurer que l'on déguste par soi-même.

[49'] Tpt 12. La transformation de la quête

Souvent après quelque temps passé à goûter sans frontière, à tester leur compétence et se confronter aux autres, on observe souvent un glissement, dans la quête des amateurs.

1. Hugh Johnson, auteur de plusieurs ouvrages célèbres sur les vins (Johnson, 1984, Johnson, 1989), a ainsi écrit un petit opuscule détonnant et bien nommé, *Le vin mode d'emploi*, (Johnson, 1985) où il ne liste ni les grands vins ni les grands vignobles de la planète, mais explique comment rendre se faire plaisir avec les vins quels qu'ils soient.

Dans la même veine, des amateurs affirment **qu'il n'y a pas de bons ou de mauvais vins !**

- non que tous soient **d'identique qualité**,
- mais parce qu'il y a **toujours quelque chose d'intéressant dans un vin**.

Il faut cependant savoir ou se donner la peine d'en **mettre en valeur les qualités** par un travail de soi, ou aussi une utilisation du contexte, des influences et des expériences passées...

Ils s'enthousiasment ainsi de « petits vins sans prétention » qu'il suffit de bien présenter pour les rendre divins et ne sont jamais à court de nouvelles ressources à cet effet.

➔ Avec eux, la qualité n'est plus une question de perception vraie, ni de bonne qualité, mais de bonne présentation et mise en valeur.

1. L'idée de bonne qualité des vins en prend un premier coup.
2. Puis un second

On rencontre des amateurs étonnants, très expérimentés, ils ont tout goûté, ils connaissent tout. Et quand on leur demande « alors qu'est-ce que vous me conseillez ? C'est quoi vos bonnes bouteilles ? Ils répondent qu'ils ne « savent » ce qui est bon et ce qui ne l'est pas ; on ne peut pas dire ce qu'est un bon vin !

On les juge souvent très modestes, mais ce n'est pas de la modestie.

Ils ajoutent que tout le monde est capable d'apprécier le vin, qu'il suffit de le goûter. Les bons vins ce sont ceux que l'on aime, mais on ne peut pas dire à l'avance ce qui est bon.

➔ l'idée de « compétence » à bien percevoir s'effrite,

Cette question perde de son acuité.

Peut-être les amateurs trouvent-ils qu'ils savent suffisamment bien déguster ? Du moins, ils ne se posent plus la question de savoir s'ils sont compétents.

➔ la passion ne s'évanouit pas pour autant :

- On ne peut pas dire à l'avance si un vin est bon ou pas, mais on peut le savoir en le dégustant. C'est cette quête là qui maintient les amateurs en haleine.

- [dure 3'] NH : J'ai découvert des vins, la Bourgogne ; j'ai eu une folie pour les Bourgogne qui a duré quasiment 10 ans. Et là j'ai dégusté énormément de

Bourgognes. Je dégustais tous les jours 2/3 bouteilles de Bourgogne. [...] toujours à table, mais j'en ouvrais plusieurs. Je n'aimais pas trop boire un vin tout seul. Donc j'en ouvrais plusieurs bouteilles pour les goûter ensemble et des fois c'était deux, trois quatre, cela dépendait de la qualité des vins ; C'était une période où j'avais un budget vin absolument énorme, énorme, 4/5000 FF par mois. Cela a duré pas mal de temps. Les bourgogne qui pourtant étaient assez abordables par rapport à aujourd'hui. Et, la Bourgogne, c'était vraiment une folie qui a duré au moins 5/6 ans

- *Qu'est-ce qui te plaisait tant dans les Bourgogne ?*
- C'est assez incroyable, il n'y a qu'avec les Bourgogne que j'ai eu cela, et je ne suis pas le seul à le dire ; On dit chez les Bourgogne, quand c'est bon, il n'y a pas meilleur. En fait un jour je suis tombé sur une bouteille de Bourgogne, qui était un grand Echezeaux latour de 76 qui était vraiment somptueux, somptueux. On a bu cela avec des amis et on en a parlé pendant une heure tellement c'était beau. Je n'avais jamais bu un vin aussi bon que cela ; Et je crois que quand on a goûté un vin comme cela, c'est l'envie de le retrouver. Et le problème du Bourgogne, c'est qu'il faut goûter 40, 50 bouteilles pour trouver quelque chose qui peut approcher cela Et cela m'est arrivé, notamment un Beaune 59 de chez Nicolas, des bouteilles, vraiment quand elles sont arrivées sur ma table, je n'en ai pas lassé une goutte. C'était tellement bon... Et en fait, il n'y a que la Bourgogne qui fait cela, il faut chercher chercher chercher goûter pour retrouver cette bouteille, ce goût-là. C'est vrai quand c'est bon, il n'y a pas meilleur. C'est vraiment les plus grandes bouteilles que j'ai eues. Malheureusement il y en a très peu. En plus aujourd'hui je pense qu'il faut non seulement que ce soit très bon, mais qu'il faut aussi un gros concours de circonstances. Encore qu'il me soit arrivé, bien que ce ne soit pas forcément désagréable, de tomber sur des bouteilles comme cela, notamment le Beaune 59, tout seul. Quand je dis que je n'en ai pas lassé une goutte, quand tu es tout seul c'est rare. J'ai bu la bouteille entière tellement chaque gorgée était un plaisir immense. Cela fait partie des 5 bouteilles meilleures que j'ai bues dans ma vie

→ À côté de la qualité des vins, il y a aussi les goûts des amateurs qui s'érodent.

La découverte toujours approfondie du goût ne conduit pas à une connaissance toujours plus fine des goûts des gens. Bien au contraire

Les goûts des amateurs s'érodent.

Au début ils luttent contre leurs goûts pour ne pas mettre d'entrave à leur découvertes, mais là, c'est un peu différent. Ce n'est pas le résultat d'efforts pour se faire aimer des vins qu'ils trouvent de prime abord repoussants. On demande leur demande : « qu'est-ce que tu aimes ? ». Ils réfléchissent et finissent par dire : « je ne sais pas... j'aime tout », comme si c'était une drôle de question.

Qu'est-ce qui se passe ?

Ces amateurs sont toujours passionnés de vins ; mais ce n'est plus tant l'idée de savoir enfin ce qui est bon, ni juger « vraiment » ce qui est bon qui les transportent, que celle de goûter toujours et encore les vins, de remettre le vin à l'épreuve.

→ « Le bon vin, c'est celui que je vais goûter demain »

→ Le goût, la bonne qualité, la compétence comme marqueurs, comme annonceur de ce qui va se passer s'évanouit

- « X qui connaît très bien le vin, m'avait dit qu'il était mauvais, je le trouve exceptionnel, au contraire »
- Plus de goûts, plus de qualité, est-ce que tout se vaudrait ? Est-ce que de normatifs, finalement, ils ne deviendraient pas relativistes?

Pourquoi les amateurs continuent-ils à goûter des vins ?

Pour répondre à cette question, on va s'intéresser aux amateurs dont la passion s'essouffle.

[57'] Tpt 13. Une passion qui s'émousse

Ce ne sont pas les expériences de mauvais vins qui détournent les amateurs de leur passion ; ils font partie de l'expérience.

C'est la passion elle-même qui s'assèche, ne se nourrit plus. « L'envie » disparaît ; ils se lassent. Ils sont blasés, ils connaissent déjà, ils ne découvrent plus...

Les dégustations deviennent convenues, répétitives...

Mais les amateurs n'attendent pas qu'il soit trop tard.

Quand ils sentent que la passion s'émousse, ils cherchent à relancer leur plaisir, à rafraîchir leur relation au vin, à retrouver une plus grande simplicité, ou comme le disent d'autres, à « virginiser » leur relation au vin, pour goûter comme s'ils ne savaient rien, comme s'ils n'avaient pas derrière eux des milliers de bouteilles et autant de dégustations.

La dégustation à l'aveugle est à nouveau un instrument de « virginisation » du goût.

Comme l'amateur de musique qui allume une chaîne pour écouter la musique du moment, sans l'avoir choisie, comme celui qui prend un vin ou un disque au hasard sur l'étagère, pour voir, des amateurs de vins utilisent la dégustation à l'aveugle pour relancer leur dégustation, dans l'espoir d'échapper à leurs propres habitudes, de se faire surprendre.

[59'] Tpt 14. L'instabilisation de l'expérience

Entretenir la découverte, retrouver une expérience vierge, **c'est maintenir le monde incertain**, à découvrir, inconnu

→ Les amateurs veulent continuer sans cesse de l'interroger le vin, de l'expérimenter.

Rien ne les réjouit plus que les **surprises** et la **remise en cause des idées préconçues**, à commencer par **toutes les règles qu'ils ont lues** dans les manuels de leurs débuts

1. les rosés frais sur les plats légers...
2. les rouges sur les viandes fortes, le gibier, le fromage
3. et les blancs pour les poissons...

Un jour un ami m'a fait découvrir le sauternes et le poivre sur les huîtres. Une autre fois, j'ai eu une dégustation de champagne chambré et décanté...

Quel nouveau vin, quelle nouvelle occasion de dégustation va nous faire voir ce vin et le vin autrement ?

La possibilité d'une surprise et de renouvellement, c'est cela qui les tient en haleine.

Les grands vins ne sont pas pour eux ceux qui ont beaucoup de corps ou une grande longueur en bouche, des arômes frais ou boisés... Ce sont ceux dont on n'a jamais fini de faire le tour, qui ne cessent de se présenter différemment, qui changent à chaque fois qu'on les regoûte...

L'érosion des goûts et de la bonne qualité ne signifie aucunement que tout se vaille mais que tout peut arriver.

Une production sous contraintes

Pour autant, le goût du vin n'est pas une invention, ni une imagination, ni un rêve,

→ c'est le résultat toujours provisoire de l'épreuve continuée du vin par les dégustateurs.

La dégustation est donc là encore soumise à de très importantes contraintes :

Le goût du vin à produire doit être ancré dans l'épreuve de la dégustation du vin. Le goût du vin est une production collective (en général) par des dégustateurs, toujours provisoire, en attente de nouvelles dégustations et dégustateurs, mais enracinée dans le vin.

On n'en a jamais fini avec le vin dit l'auteur d'un guide. Le vin est une quête, une production qui dure tant que l'on cherche à la produire.

[1 :1 :00] Conclusion : Tpt 15. Les goûts et la valuation

- Une activité de “curieux”, “fascinante”, “plaisante”, “passionnante”...
 - ➔ Une quête toujours en cours... mais qui ne va pas n’importe où
 - ➔ Elle est d’abord marquée par des progrès, la connaissance d’un nombre toujours plus grand de vins, la progression de la compétence dans l’appréciation de la qualité
 - ➔ Ensuite, elle évolue vers le renouvellement, la surprise et l’instabilisation du vin, du goût de la qualité, des règles de dégustation, des accords mets et vins...
 - ➔ Une quête qui ne se fait pas n’importe comment
 - ➔ Elle doit être une co-production du vin et du dégustateur(s)
- Proche de la quête des chercheurs de l’analyse sensorielle qui cherchent la « vraie » nature olfactive des produits

Mais il y a une grande différence entre les deux

- L’analyse sensorielle cherche à stabiliser l’expérience du goût
 - ➔ Tout en la rendant toujours plus précise
- Les amateurs au contraire l’instabilisent
 - ➔ Toujours mieux « découvrir » le goût, le faire apparaître, le révéler, le découvrir...

Deux façons très opposées de valuer le monde :

1. Avec l’analyse sensorielle, le goût devient prédictible parce qu’on parvient à stabiliser. C’est une condition d’existence du monde « objectif »

Si l’on en revient pour conclure à notre petit exercice de dégustation, l’AS va tout faire pour essayer de standardiser et réduire la diversité des commentaires, quitte à mettre à l’écart cette dimension essentielle de l’expérience, l’hédonisme.

Face à cette même diversité de nos commentaires, les amateurs commencent comme l’analyse sensorielle à essayer de la réduire, mais sans écarter l’hédonisme. Et ils en viennent à l’inverse à entretenir cette variabilité de l’expérience pour que le monde soit toujours à découvrir.

2. Avec les amateurs, au contraire de l’analyse sensorielle, le vin n’est jamais prédictible, parce qu’il ne doit pas le devenir. Et ils font tout pour que cela n’arrive pas, c’est une condition d’existence de leur passion.

[1 :03 :00] FIN

[7-8'] Tpt 21. Un enquêté volontaire, Pedro

Commençons avec Pedro. Je l'ai rencontré en Espagne, lorsque j'ai commencé à travailler sur le vin et sa qualité ... Lorsque je lui ai parlé de mon programme de recherche, il s'est tout de suite spontanément porté volontaire pour l'étude, me disant que cela l'intéressait.

Je ne sais pas très bien ce qu'il voulait dire par là ; mais une proposition comme celle-là, cela ne se refuse pas.

A l'époque, j'aborde le sujet de la qualité par la dégustation. J'ai une formation en socio-économie, sociologie des techniques, je veux à tout prix éviter le relativisme et donc pour être sûr que l'objet est bien là et pas juste un support pour des déterminations sociales, je fais des expériences de dégustation. Cela tombe bien, dans le monde du vin que je suis en train de pénétrer on passe son temps à déguster des vins.

Je lui propose donc d'aller boire quelque chose ensemble dans un bar où tout en dégustant, il pourra répondre aux questions que je lui pose. A la fin du premier entretien, j'avais l'impression de ne rien avoir appris, je lui ai proposé de recommencer. Nous nous sommes vus pendant quasiment 7 mois plus ou moins régulièrement pour parler de vin.

Je suis un peu surprise, Quand il s'est dit intéressé par le vin et volontaire pour participer à l'étude, j'avais cru comprendre qu'il voulait en savoir plus sur le vin ; et je me trouve à l'inverse face à un professeur de culture vinicole espagnole. Il m'explique comment on choisit les vins, l'importance de l'étiquette, de la forme de la bouteille, du marchand... L'impact de l'économie sur la qualité, avec les grands vins qui ne peuvent que dégénérer à cause de la demande qu'ils suscitent et qui les obligent à diminuer la qualité pour la satisfaire. Il m'explique la culture espagnole du vin, ses goûts, ses habitudes d'achat, ses principes d'éducation alimentaire, les bons vins espagnols...

Pedro sait beaucoup de choses sur le vin, il a aussi des goûts qui cadrent assez fortement sa consommation ; il aime le rouge avant tout. Il s'impose des contraintes économiques assez fortes ; il n'irait pas acheter des vins chers (20 FF/3,5 €) notamment. Quand il goûte un vin il sait tout de suite s'il lui plaît ou pas. L'expérience lui parle et informe ses goûts qui ne sont pour autant pas figés : il lui arrive de faire des découvertes et de changer d'avis. Mais d'une façon générale, les goûts lui permettent de régler sa vie sociale, d'acheter du vin, d'inviter les gens, de leur faire des cadeaux ; il parvient à concilier les goûts très différents de sa femme et les siens.

Il insiste aussi sur le fait qu'il ne faut pas avoir de goûts, enfin il veut dire de dégouts, parce que c'est très gênant dans la vie sociale, de se retrouver invité chez quelqu'un et de dire, je suis désolé je ne mange pas de ceci ou de cela. Heureusement, c'était un impératif chez lui, son père exigeait qu'ils mangent de tout, et donc il n'a pas de dégoûts.

Qu'est-ce que la valuation ? Ce que lui dit son goût

Pour savoir ce qu'on aime ou pas, si quelque chose est bon ou pas, ou ce dont il a goût, c'est très simple, il suffit de le goûter. Les choses se compliquent un peu pour les vins qu'il n'a pas eu l'occasion de goûter. Dans ce cas, il s'appuie sur l'analyse critique d'une multiplicité d'autres valuations, le prix, les opinions des autres, la réputation, le vendeur, la bouteille, sa forme, son étiquette...

Il discute des goûts des autres un peu comme on s'informe sur le passé d'une personne qui n'est jamais celui d'une autre, mais qui n'en est pas moins intéressant. Les goûts des gens parlent d'eux ; ils laissent supposer des choses sur ce qu'ils sont, ce qu'ils ont vécu. Comme dit Pedro, le goût c'est culturel ! Parler de ses goûts, cela amène à parler de soi comme il l'a fait avec moi au fil des épisodes de notre long entretien ; il a passé longtemps à me dire ce qu'il aime, et me rapporter les goûts des autres.

Qu'est-ce que la valuation ?

La dégustation permet à Pedro de répondre de façon très simple à cette question.

Le « goût » est ce qui advient à l'expérience lors de la dégustation. Ce goût advient malgré lui ; il le « subit » ; il ne peut que le constater. Jamais sa perception du goût ou des odeurs n'est quelque chose de problématique. Il pose des questions sur le vin, il demande des informations aux autres... Jamais il n'a effleuré la question : est-ce que mon goût est fiable ? Est-ce que je sens mieux ou moins bien que mon voisin qui ne sent pas la même chose que moi ?

Pedro a ses goûts, qui ne sont pas nécessairement ceux des autres. Tout le monde n'a pas les mêmes goûts, quoi de plus normal. Il arrive que ses goûts changent. Bien sûr, les goûts changent en vieillissant, avec l'habitude... à nouveau, quoi de plus normal ?

Ce n'est pas le cas de tout le monde bien sûr.

En particulier, pas le cas des scientifiques, des neurophysiologistes sensoriels par exemple, ou de tous les chercheurs des « sciences du goût ». Mais, aussi, nous le verrons juste après, des amateurs de vin.

Pour ces autres dégustateurs, la valuation gustative ne va pas de soi.

→ En revenant à la question de la valuation, pour lui, la valeur des choses est une évidence ; elle résulte de l'expérience, mais ne nécessite aucun effort, elle surgit et s'impose à l'expérience ? On ne peut pas dire qu'il n'y ait pas processus, puisque la valeur advient à l'expérience, mais cet avènement ni problématique, ni problématisé n'est la source d'aucune quête et donc d'aucun processus équipé, souvent durable... comme les deux autres.

17. Tpt Conclusion : Un mode d'existence « fictionnel » ou « amoureux » ?

Dernier point pour conclure cet exposé, la question du mode d'existence des amateurs.

Bruno Latour a publié en 2012 une anthropologie des modernes et abouti à un inventaire de modes ou régimes d'existence que l'on trouve chez les modernes : les modes scientifique, technique, religieux, juridique, fictionnel... notamment.

Le travail des aromaticiens de l'analyse sensorielle est tout à fait pris dans le mode de la référence scientifique orienté par la référentiation des odeurs et des goûts et qui tend à produire ainsi une sorte de stabilisation d'un monde externe à cette expérience.

Mais où ranger celui des amateurs ? Certainement pas dans la même catégorie. Du fait de la prolifération du vin qu'ils soutiennent, on pourrait être tenté de qualifier leur mode d'agir de fictionnel. Le mode fictionnel dans l'inventaire est celui de la prolifération des êtres de l'imagination. Mais précisément, à cause de toutes les contraintes que se donnent les amateurs et notamment l'obligation qu'il y a à ce que le monde qu'ils produisent soit une co-contribution des dégustateurs et des vins. Il ne s'agit donc pas d'être imaginaires à la prolifération débridée, mais d'une coproduction peut-être proliférante, mais surtout constamment re-produite.

Le mode fictionnel n'y est donc pas adapté. Alors, faut-il réviser le mode fictionnel ou manque-t-il un mode d'existence à l'inventaire de B. Latour, que l'on pourrait dans ce cas appeler le mode amoureux ? Il désignerait cette activité de production d'une autre façon d'exister, comme un objet distribué, toujours partiel et partial, et provisoire, jamais terminé, jamais fini, jamais fixé.

[3'] NON**** Tpt 1. La valuation sensorielle

On a grossièrement deux orientations de recherche pour l'analyse de la valuation :

Les sciences sociales bien sûr.

- ➔ la construction/production sociale des goûts, avec cette idée que les goûts sont des productions sociales, issues d'une variété de contraintes sociales.
- ➔ Ces goûts sont en général interprétés comme ce que l'on consomme, le fait d'aimer le vin, ou bien le poisson plutôt que la charcuterie
- ➔ Ces goûts= valeur sont déposés sur un support... l'objet des goûts. Qu'est-ce que ce support qui ne fait pas l'objet d'une construction sociale ? On a là toute l'ambiguïté des sciences sociales vis-à-vis des non humains, dont l'existence est à la fois construite par le social et à la fois imposée au social.

Dans le cas de la perception on se replie bien vite sur le découpage entre faits et valeurs, objectif et subjectif, mais sans jamais pouvoir bien fixer cette limite a priori. Les études sur la peinture au moyen âge par exemple montrent bien qu'il n'y a pas que cette partition ne marche pas. Ce que voit une femme du moyen âge est tout à fait différent de ce que voit un homme contemporain même s'il lit les ouvrages qui expliquent ce décalage.

Si on regarde la pièce où l'on est, et que nous la décrivions sur un papier, on aurait peut-être autant de descriptions que de personnes présentes.

Pour le goût, l'effet serait certainement encore plus fort, comme on va sans doute le voir à la dégustation tout à l'heure.

La seconde orientation de recherche, ce sont les sciences de la perception ou sciences du goût, de l'analyse sensorielle en particulier, qui tente de rendre compte de la « perception » c'est-à-dire la façon dont le monde se manifeste à notre conscience via notre corps.

Ces sciences biologiques s'intéressent à la façon dont le monde qui nous entoure s'impose à nous, alors que les sciences sociales s'intéressent à la façon dont le social modèle le monde qui l'entoure.

Les deux sont assez symétriquement opposées et difficiles à réconcilier ou articuler. Mais c'est assez classique. La sociobiologie a fait naître un débat similaire entre la biologie et le social pour savoir qui détermine ou surdétermine l'autre.

Vu de la biologie, le social, la culture sont traités comme des « influences », des causes qui viennent brouiller, dévier, biaiser affecter le traitement biologique de la perception, c'est-à-dire ce stimulus organoleptique* produit par les objets en dehors de toute influence.

Vu de la sociologie, on parle plutôt de processus d'incorporation. Il s'agit en général d'un processus lent d'habituation, de familiarisation qui amène à faire aimer ce que l'on mange. C'est sans doute ce qui amène les sociologues à associer aussi fortement consommation et goûts, comme l'a écrit Bourdieu, on ne mange pas ce que l'on aime, on aime ce que l'on mange, les goûts c'est ce que l'on consomme.

- Les différents processus d'incorporation sont toujours assez mystérieux, tout autant que les influences culturelles sur la biologie. Il y a le processus de familiarisation par exemple, qui fait aimer ce que l'on a l'habitude de consommer... mais n'explique ni les exceptions (il y a des mexicains qui n'aiment pas le piment, des français qui n'aiment pas le vin ni les fromages ni le pain), ni pourquoi la familiarisation ferait toujours aimer au lieu de lasser.
- Côté influences, on a un outil intellectuel qui est très puissant, tout effet peut-être tenu comme le résultat d'une influence, c'est une tautologie. Mais il est toujours impossible de dire a priori quelle influence sera efficiente et laquelle ne le sera pas, ni même de clore la liste des influences. On les ajoute au fur et à mesure des résidus à expliquer...
- Tout cela n'est pas très satisfaisant. Et je vous propose que l'on s'intéresse ensemble à des processus de valuation, d'en faire l'analyse empirique.

18. Une passion passionnante ?

« Et pour moi c'était à la fois une fête, une découverte et un esprit de collection. Si vous voulez il y a un ensemble, le vin, il y a d'abord une culture, après, il y a un effet de collection, de découverte parce qu'on ne sait pas ce que l'on va trouver à l'intérieur de la bouteille On peut imaginer que l'année soit bonne, que la qualité du vin ou cépage soit bon, mais à chaque fois, c'est un instant de découverte, il y a un phénomène de hasard qui s'installe, le vin peut sentir le bouchon, le vin peut ne pas être bon encore à boire parce qu'il n'a pas atteint sa maturité et le vin peut être comment dirais-je... avoir dépassé un temps dans lequel on aurait dû le boire et là effectivement, il y a une déception qui s'installe. Donc tout cela, il y a tout un ensemble de petits piments qui s'installe dans la connaissance du vin, des vins en général, des bons vins évidemment. »
BKN : 2

Qu'est-ce qu'une passion ?

Qu'est-ce que cette espèce de frénésie qui semble s'emparer des amateurs passionnés ?

Le vin semble toujours plus passionnant

Les amateurs toujours plus passionnés ?

Ils n'arrêtent pas de faire des progrès, de changer, de découvrir

L'interrogation toujours relancée du goût, l'instabilisation de l'expérience*****

Les amateurs peuvent déguster, non pour interroger leur compétence, un exercice qu'ils peuvent juger inutilement désagréable ou sans intérêt, mais le goût lui-même. L'animateur de club œnologique ci-dessus s'employait ainsi à « décomplexer » ses élèves grâce à une théorie physiologique expliquant que les divergences de jugement étaient largement dues à des différences physiologiques entre les appareils sensoriels individuels.

La première partie qui est vraiment importante, c'est de décomplexer les gens et [...] d'argumenter, [...] qu'on n'est pas tous pareils, et le côté un peu absurde des gens qui affirment des choses sur le vin... et remettre le vin à ce qu'il est, c'est-à-dire quelque chose d'assez simple et puis que les gens se décomplexent et après cela de les faire parler du goût du vin et de leur faire dire des choses personnelles sur le vin [...] je parle de] la physiologie : pourquoi le voisin ne sent pas la même chose que soi. (NH : 4-5)

Il relativisait ainsi les différences de goûts, faisant en sorte qu'elles ne soient pas vues comme des différences de compétence « inhibitrices » et donc dangereuses pour le maintien de l'envie de connaître.

Cet autre format de discussion recompose la discussion sur les compétences. Les similitudes et différences qui émergent de la comparaison des commentaires sont distribuées selon des goûts de vins et des goûts de dégustateurs, nuancés par l'expérience ou la compétence reconnue aux dégustateurs. Lorsque la comparaison rapproche des expériences non plus *hic et nunc* mais espacées dans le temps, les similitudes et différences sont distribuées selon les goûts des vins et les particularités des différentes occasions de dégustation sources de multiples « influences » sur le goût

qu'en toute cohérence, on pourrait également appeler « goûts » : goûts d'occasion, de température, d'ambiance et même de pression atmosphérique²... L'espace organoleptique qu'alimentent les amateurs au fil de leurs dégustations et discussions est particulièrement touffu ; son organisation est plus compliquée que les cartographies olfactives. La diversité des appréciations n'est pas brutalement réduite par des calculs statistiques : les qualités variables et variées des vins sont médiatisées par d'autres variétés de dégustateurs et d'occasions de dégustations.

Il ne faudrait surtout pas arrêter l'analyse à ce « jeu de goûts ».

Ces amateurs notent des changements dans leurs « goûts », dont ils font des signes de l'évolution ou de l'élargissement de leur expérience. Mais ils ne sont pas les seuls à changer ; ce qu'ils dégustent tire aussi plein parti des dégustations des autres. L'un goûte un vin ; son voisin aussi. Il sent la poire, son voisin la rhubarbe. Aussitôt le premier de s'exclamer, mais oui, c'est la rhubarbe bien sûr, incroyable ! Et cette dénomination efface pour ainsi dire l'odeur de poire qu'il ne parvient même plus à sentir. Il en déduit qu'il s'est à l'évidence trompé, guidé par cette sorte de basculement de son expérience qui efface la « première impression » de poire. Parfois aussi les perceptions s'ajoutent sans se substituer et enrichissent la palette olfactive du vin. Les appréciations des autres peuvent constituer autant de révélations du monde et ressources permettant de réinterroger ses propres appréciations, de les enrichir.

Je n'aimais pas les vins jaunes, il m'a fait goûter un vin jaune au début d'une année, trois mois après il m'en a fait regoûter, trois mois après encore, la 3^e ou 4^e fois, j'ai découvert que j'aimais le vin jaune. (NF : 6)

Au fil des dégustations, le monde se révèle plus complexe. La perception n'est plus ici à corriger, mais à enrichir et les goûts à élargir. Ces amateurs tirent ainsi une conclusion originale, non normative, de la diversité des perceptions, différente des tests de reconnaissance précédents.

La notion de goût joue toujours un rôle déterminant dans ces discussions critiques d'amateurs, comme cheville d'articulation entre les produits dégustés, entre les dégustateurs et encore entre les produits et les dégustateurs, mais aussi comme instrument de production du monde et de soi.

Dans la mesure où ils restreignent les possibilités de découverte du monde des vins, ce sont des obstacles auxquels la « curiosité » ou « l'ouverture d'esprit » sont encore cités comme remèdes. Cette production du monde et de soi au fil des dégustations, poussée par ce que les amateurs appellent leur « curiosité » naturelle aboutit à ce que l'on appelle communément des « trajectoires » du goût :

J'ai découvert des vins, la Bourgogne. [...] Cela a duré pendant très longtemps. [...] J'ai complètement arrêté de déguster des Bordeaux, un rejet complet des Bordeaux. Je suis allé au Bourgogne Maintenant, j'ai arrêté les Bourgogne, pour le Languedoc, et Rhône. C'est vrai que cela marche vraiment par étape. (NH : 3)

J'ai rentré quelques bouteilles de Saint-Joseph, [...] parce que j'avais envie de le faire partager aussi à des amis connaisseurs de vin et qui ne connaissent pas bien

² Des dégustateurs embarqués dans un ballon ascensionnel goûtent un vin et notent : « Nous avons pu en conclure que, pour les rouges au moins, la pression atmosphérique avait un effet sur *Le goût du vin* : la haute pression améliore le goût et la basse pression le détériore. » (Ewing-Mulligan & McCarthy, 1997) : 95

ces vins là. C'était aussi pour changer nos habitudes, pour rompre un peu avec la monotonie de certains vins qui sont les grands classiques de Bordeaux. (BKN : 7)

« On n'en a jamais fini avec le vin », dit Chantal Lecouty (1987) dans son guide ; elle promet à l'amateur « curieux », un voyage dans un monde sans fin, immense et perpétuellement renouvelé.

L'entretien de la passion

Cependant, la passion du vin n'est pas un engrenage irrépressible vers toujours plus de plaisir.

L'apprentissage peut traîner : la perception ne s'affine pas, aucun monde particulièrement délicieux ne semble apparaître ; la qualité supérieure promise existe-t-elle vraiment ?

L'apprentissage peut parfois donner lieu à des « passages à vide » et des moments d'inquiétudes plus ou moins durables liés à une progression insatisfaisante, comme cet amateur espagnol qui ne voyait pas la fin de son apprentissage :

Et pourquoi cela te plaît, pourquoi tu te demandes le pourquoi des choses, et le vin répond à plusieurs choses, comme un film que tu vois à un âge déterminé... eh bien si cela se trouve tu attrapes des sensations différentes selon ton âge. Un tableau, le vin, c'est pareil. Tu entres dans le monde du vin et tu vois que c'est un tunnel sans sortie. [...] Plus je me mets, et je ne le dis pas sans fausse modestie, plus tu te poses des questions et moins il y a de réponses. C'est très compliqué et cela n'arrête pas de se compliquer. Tu te mets [...] dans ce labyrinthe. A l'entrée tu dis que c'est très facile et que ceci et que ce vin cela... Mais il faut être toujours plus prudent à mesure que tu entres. [...] Observation [...] et sensation. Et le silence, comme les trappistes. (UM : 28)

Certains accusent leur insensibilité physiologique, d'autres abandonnent déçus par ce qu'ils appellent une « pratique sociale » sans objet.

Des collections

Les amateurs font souvent des collections, ils achètent des vins à l'avance en vue de futures dégustations

Ils achètent souvent plusieurs bouteilles d'un même vin pour pouvoir goûter, mais aussi regoûter le vin, avec d'autres, ou pour le voir vieillir, changer... ou simplement pour le réinterroger

Connaître son corps, connaître ses goûts, savoir tous les jours augmenter votre expérience gustative pour goûter de nouvelles choses. Pas rester contraint dans un type de cuisine, un type de vin. Parce que finalement, cela fait des gens qui sont au total fermés, qui n'ont pas une ouverture d'esprit... (RN : 6)

Les salons, les foires au vin sont de grandes occasions de découvertes. On y goûte des choses nouvelles, un peu au hasard : « Je vais au salon, oui, mais je vais rencontrer des gens et découvrir leurs vins ou redécouvrir leur vin » (NN : 8). Découvrir de nouveaux vins permet certes de mieux connaître ses goûts, mais ceux-ci ne doivent pas enfermer les choix de l'amateur dans « ses goûts », il ne faut donc pas s'arrêter aux vins que l'on a appréciés et toujours être à la recherche de choses que l'on ne connaît pas.

Les amateurs qui multiplient les dégustations font des progrès : ils goûtent un nombre croissant de vins différents

La quête du vin

Les trois derniers groupes d'amateurs que nous venons de passer en revue ne forment pas des classes disjointes ; les frontières sont souples, les passages réguliers, les hybridations également et même les doubles vies. L'animateur NH est de ce point de vue particulièrement intéressant : tout en poursuivant une quête de la perception vraie, débarrassée de pensée magique et d'influences, il souligne l'idiosyncrasie et l'incommunicabilité des goûts due à la diversité des physiologies sensorielles individuelles et se dit lui-même sans goûts. Chaque groupe a ses techniques de dégustation et ses usages plus ou moins partagés ou spécifiques, la dégustation à l'aveugle ou en clair, des verres, des bouteilles à goûter, des aides olfactives, des exercices d'entraînement, des guides, des experts de référence... et des idées ou théories du goût et de la qualité, des dangers à éviter, des épreuves différentes.

Que le vin soit à connaître, à découvrir ou à produire, il est pour tous les amateurs une quête. L'activité qu'elle génère fait advenir un monde du vin sans cesse élargi, revisité, mis en question, réinterrogé.

Tous les amateurs précédents sont toujours prêts, tire-bouchon en poche, pour goûter des vins très réputés, très chers, très rares, totalement méconnus, des affaires exceptionnelles, assister à des dégustations à ne pas manquer, tester des combinaisons mets et vins, rencontrer de nouveaux dégustateurs et amateurs, visiter des collections ;

tous sont autant de « petits piments », selon la belle expression de l'amateur ci-dessous, invitant à relancer la dégustation.

Si vous voulez il y a un ensemble, le vin, il y a d'abord une culture, après, il y a un effet de collection, de découverte parce qu'on ne sait pas ce que l'on va trouver à l'intérieur de la bouteille [...] Il y a tout un ensemble de petits piments qui s'installe dans la connaissance du vin, des vins en général, des bons vins évidemment. Les vins on les entrepose, on les stocke, et on les collectionne. Il y a un 1°, il faut aimer le vin, le goût du vin, aimer en parler, aimer le collectionner, et puis in fine aimer le partager. (BKN : 2)

L'entretien de la passion

Cependant, la passion du vin n'est pas un engrenage irrépressible vers toujours plus de plaisir ; la pratique amateur a aussi ses échecs. L'apprentissage peut traîner : la perception ne s'affine pas, aucun monde particulièrement délicieux ne semble apparaître ; la qualité supérieure promise existe-t-elle vraiment ? Tandis que certains accusent leur insensibilité physiologique, d'autres abandonnent déçus par ce qu'ils appellent une « pratique sociale » sans objet.

L'apprentissage peut parfois donner lieu à des « passages à vide » et des moments d'inquiétudes plus ou moins durables liés à une progression insatisfaisante, comme cet amateur espagnol qui ne voyait pas la fin de son apprentissage :

Et pourquoi cela te plaît, pourquoi tu te demandes le pourquoi des choses, et le vin répond à plusieurs choses, comme un film que tu vois à un âge déterminé... eh bien si cela se trouve tu attrapes des sensations différentes selon ton âge. Un tableau, le vin, c'est pareil. Tu entres dans le monde du vin et tu vois que c'est un tunnel sans sortie. [...] Plus je me mets, et je ne le dis pas sans fausse modestie, plus tu te poses des questions et moins il y a de réponses. C'est très compliqué et cela n'arrête pas de se compliquer. Tu te mets [...] dans ce labyrinthe. A l'entrée tu dis que c'est très facile et que ceci et que ce vin cela... Mais il faut être toujours plus prudent à mesure que tu entres. [...] Observation [...] et sensation. Et le silence, comme les trappistes. (UM : 28)

Ou encore cet autre, à qui l'apprentissage, si doux et plaisant aux autres, semble bien exigeant :

Quand on a un palais habitué à déguster un certain type de vins... c'est très difficile et cela demande un énorme travail sur soi que d'apprendre à déguster d'autres vins, d'autres appellations, d'autres pays, c'est très très dur. Je crois que... cela demande un travail personnel énorme. (RN : 11)

Les animateurs de cours d'œnologie sont souvent confrontés à ces élèves et lecteurs qui voudraient apprendre le vin mais qui faute de « sentir la différence » risquent de cesser leurs efforts. Quelques guides aux titres évocateurs se sont fait une spécialité de pousser ces amateurs tièdes, *Madame et les vins* (Lecouty, 1987), *Le vin pour les nuls*³ (Ewing-Mulligan & McCarthy, 1997). Ils recommandent de « sauter » la quête de la qualité et d'apprendre « par eux-mêmes » en cherchant à toujours enrichir l'éventail de ce qu'ils aiment.

³ Il a connu une 8^e édition en 2015.

Il n'y a pas que les débuts qui puissent être difficiles ; une fois lancée, la passion ne s'entretient pas d'elle-même. Qu'ils cherchent à apprendre le vin ou qu'ils dégustent pour le plaisir de la mise à l'épreuve des goûts, les amateurs précédents sont tous à l'affût d'impressions, de sensations, de goûts, de plaisirs nouveaux. Des vins que l'on avait trouvés charmants, tout d'un coup, déplaisent ; d'autres se révèlent très intéressants. Ces amateurs n'exigent jamais de constance à l'endroit du goût, bien au contraire. Les bonnes choses ont de multiples « facettes », des vertus cachées que l'on ne découvre jamais d'un coup d'un seul ; quant à leurs goûts, ils évoluent au fil de leur « trajectoire » d'amateur. La dégustation doit être l'occasion de nouvelles révélations. Ils ne craignent ni le déplaisir ni le dégoût, mais plutôt la « lassitude ».

Tous les amateurs peuvent voir un jour leur passion s'émousser :

J'aimerais retourner vers quelque chose de plus simple ; faire la part des choses entre la dégustation et le fait de boire du vin. J'aime bien boire du vin, J'aime bien l'effet de l'alcool du vin, j'aime bien parler un peu plus, j'ai du mal à parler et le vin m'aide beaucoup à parler. J'aimerais retrouver cette partie de plaisir et la dissocier de la dégustation. Je pense qu'une attitude d'analyste permanente ce n'est pas trop pratique quoi. Donc effectivement en ce moment je suis en retrait vis-à-vis de la dégustation et vis-à-vis de la consommation aussi. (NH : 5)

Ce ne sont pas les expériences de mauvais vins qui détournent les amateurs de leur passion ; ils font partie de l'expérience. C'est la passion elle-même qui s'assèche, ne se nourrit plus. Les « petits piments » ne piquent plus ; « l'envie » disparaît ; ils se lassent. Le plaisir de la dégustation de NH, cette sorte d'inquisition sur le vin et sa qualité dont il parle, s'essouffle et menace son plaisir de boire du vin. La dégustation devient un exercice analytique trop convenu et qui nuit au plaisir ; il tente de le mettre à l'écart⁴. Comme d'autres, il cherche alors à relancer son plaisir, à rafraîchir sa relation au vin, à retrouver une plus grande simplicité, ou comme le disent d'autres, à « virginiser » leur relation au vin.

Rafraîchir le plaisir et l'expérience

Les amateurs ne sont pas sans ressources devant le plaisir qui faiblit, les dégustations qui deviennent répétitives, l'enthousiasme qui s'éteint... Pour entretenir ou retrouver la « virginité » ou la « fraîcheur » de leur perception, cette capacité à être surpris, à échapper aux attentes qui étouffent, certains cessent de boire un ensemble de vins en particulier et passent à autre chose, générant ces « trajectoires » du goût ; d'autres plus drastiquement, pratiquent l'abstinence. Pendant un période plus ou moins longue, comme NH, ils peuvent décider de suspendre leur consommation pour retrouver un appétit, une curiosité, un palais neuf. Mais la grande technique de « revirginisation » du goût est certainement la dégustation à l'aveugle.

La dégustation à l'aveugle est un outil essentiel pour tous ceux qui cherchent la vraie qualité ou veulent estimer des compétences à déguster ; elle est abandonnée comme telle lorsque l'idée de compétence se mue en « expérience », une accumulation de dégustations que l'on partage avec les autres par la discussion des goûts. La dégustation à l'aveugle n'est toutefois pas totalement remise, mais ses usagers n'en attendent plus la même chose que les experts de la qualité objective. Comme tout dispositif de

⁴ Mais s'il est aussi, comme il le dit, en retrait de la consommation, c'est à cause de l'alcool : il ne veut pas que son plaisir de boire des vins deviennent un plaisir de s'alcooliser.

dégustation, la dégustation à l'aveugle renouvelle la mise à l'épreuve des vins. Comme l'amateur de musique qui allume une chaîne pour écouter la musique du moment, sans l'avoir choisie, comme celui qui prend un vin ou un disque au hasard sur l'étagère, pour voir, des amateurs de vins utilisent la dégustation à l'aveugle pour passer par dessus leurs « réflexes », comme le disait BKN, ces habitudes, jugements que l'on n'a sans s'en rendre compte et que l'on ne peut donc volontairement remettre en cause.

Les goûts, un produit de l'expérience

La sociologie et l'anthropologie tiennent les « goûts » des personnes pour un constituant fort de l'identité culturelle (Counihan & Van Esterik, 1997, Meigs, 1997, Korsmeyer, 2005) ou sociale (Bourdieu, 1979), une construction d'autant plus stable et marquante qu'elle est soutenue par une pratique répétée, quotidienne qui parvient à « s'incorporer », c'est-à-dire modeler les corps et les esprits. Tout comme la théorie standard de la perception et de ses influences, cette théorie de l'incorporation des goûts a pour mérite d'articuler deux interprétations relativement inconciliables du goût comme détermination physiologique, via l'appareil sensoriel (Rozin, 1995) et comme détermination sociale via des pratiques de consommation elles-mêmes déterminées.

Les « goûts » des amateurs que nous avons rencontrés échappent à de telles interprétations. L'activité même qu'ils déploient cherche à les sortir de cette double détermination socio-physiologique. L'intensification de leur pratique ne les fait pas tendre vers des goûts de plus en plus solides et éprouvés, ni pour les goûts des amateurs, ni pour ceux des vins. Aurions-nous trouvé là le parangon de la construction sociale, cette labilité extrême du goût qui se reconstruit à chaque nouvelle dégustation en fonction des enjeux sociaux planant sur les discussions ? L'évaluation de la compétence, puis de l'expérience n'est-elle pas le moteur des luttes s'exprimant dans le champ vinicole, un champ parallèle au champ littéraire (Bourdieu, 1992) qui se serait considérablement développé depuis 50 ans, débordant les élites traditionnelles pour toucher des classes plus modestes ? Une telle interprétation fait l'économie du vin : il est ici un simple support de jugements. Or, la pratique des amateurs se construit autour de deux impératifs essentiels : il doivent s'efforcer de juger par eux-mêmes, selon leur physiologie et s'assurer que c'est bien le vin qui est la source de leurs jugements, commentaires, passions, qu'il n'est pas un simple prétexte à d'autres fins, des fins sociales tout particulièrement. Les fantômes de ceux qu'ils appellent des buveurs d'étiquette, qui ne font que répéter ce que d'autres dégustateurs réputés ont pu dire sans chercher à éprouver par eux-mêmes, hantent les discussions, rappelant à chacun cet impératif.

Les goûts, produits de l'expérience, peuvent devenir structurants dans la mesure où ils sont utilisés pour cadrer les choix, réduire l'éventail des expériences. Celui qui n'aime pas les navets ou le fenouil a peu de chances de changer de goût s'il n'en consomme jamais à moins qu'il ne décide de les aimer. Mais les amateurs sont précisément des buveurs engagés dans une transformation, une quête du vrai goût, sensible, épuré, pour les uns, un dépassement de ce qu'ils voient comme des limites imposées à leur volonté de découvrir et connaître, pour les autres. Les amateurs, c'est à notre sens ce qui les distingue des autres buveurs, s'attachent à instabiliser leurs goûts, les enrichir, les compléter. Les goûts semblent « s'effriter », mais ils ne disparaissent pas ; ils se distribuent dans l'espace gustatif qu'alimentent les amateurs.

L'idée de bonne qualité suit le même chemin. L'évaluation de la qualité des vins ne manque pas de critères : la concentration ou la légèreté, la longueur, la fraîcheur ou l'opulence selon les cas. Comme pour les goûts, l'explicitation de la qualité soutient son propre dépassement. Il n'est pas difficile de faire le cahier des charges des critères de la qualité et d'élaborer des vins de composition correspondant à une idée *a priori* de la qualité. Des producteurs s'y sont essayés, non sans succès. Mais ils ont pu être parfois étonnés et fâchés de certains jugements : une qualité « convenue », sans surprise, « fabriquée »... Les grands vins des amateurs précédents sont bien différents ; comme un roman que l'on relit sans se lasser, un film que l'on continue à découvrir alors qu'on le connaît « par cœur », un tableau qui change à chaque fois qu'on le regarde à nouveau, leurs grands vins sont ceux dont le goût se renouvelle à chaque dégustation. On n'en a jamais fini avec eux !

La différence entre les amateurs et les moins amateurs

Pas la prise de risque ; “ The consumer likes to change and sometimes to take risks: let's try! “ (Pedro, p. 37)

1. étape apprendre la vraie qualité et devenir curieux
 - a. le problème d'une pratique sociale
2. la passion des amateurs qui s'oriente vers autre chose et diverge de la science
3. l'effondrement des goûts

le goût relativiste ?

4. non, un autre mode d'existence
 - a. monde distribué, en constante production de lui-même
 - b. qu'est que la valuation ici ? la production du monde

15. Une pratique « plaisante ». Le point sur la quête

De même que précédemment les amateurs de vraie qualité faisaient des progrès de compétence, cette quête est aussi balisée de progrès, ses étapes...

« J'ai découvert des vins, la Bourgogne. [...] Cela a duré pendant très longtemps. [...] J'ai complètement arrêté de déguster des Bordeaux, un rejet complet des

Bordeaux. Je suis allé au Bourgogne. Maintenant, j'ai arrêté les Bourgogne, pour le Languedoc, et Rhône. C'est vrai que cela marche vraiment par étape. (NH : 3) »

La quête reste une quête, elle s'entretient par sa propre pratique.

Tpt 13. L'érosion de la bonne qualité

la recherche de la bonne qualité ne va pas de soi.

a. La recherche de la bonne qualité peut piétiner...

Et pourquoi cela te plaît, pourquoi tu te demandes le pourquoi des choses, et le vin répond à plusieurs choses, comme un film que tu vois à un âge déterminé... eh bien si cela se trouve tu attrapes des sensations différentes selon ton âge. Un tableau, le vin, c'est pareil. Tu entres dans le monde du vin et tu vois que c'est un tunnel sans sortie. [...] Plus je me mets, et je ne le dis pas sans fausse modestie, plus tu te poses des questions et moins il y a de réponses. C'est très compliqué et cela n'arrête pas de se compliquer. Tu te mets [...] dans ce labyrinthe. A l'entrée tu dis que c'est très facile et que ceci et que ce vin cela... Mais il faut être toujours plus prudent à mesure que tu entres. [...] Observation [...] et sensation. Et le silence, comme les trappistes. (UM : 28)

b. Les dégustations test de compétence n'ont qu'un temps

L'appréciation des compétences entraîne souvent, sans guère de surprise, des frictions :

C'est Max Léglise qui a écrit cela, il explique qu'il n'est pas rare de voir des gens se fâcher énormément parce qu'ils ne sont pas d'accord sur l'avis d'un vin. Mais je trouve que c'est très très vrai. C'est quelque chose de très fréquent et on ne pardonne pas à l'autre de ne pas être d'accord ; [...] c'est une remise en question de sa valeur de dégustateur... Je ne sais pas. (NH : 4)

La passion du vin étant une passion en général collective et partagée, ces fâcheries peuvent être jugées gênantes et les dégustations à l'aveugle prises pour des jeux inutilement désagréables abandonnées.

c. La bonne qualité finalement qu'est-ce que c'est si tous les vins peuvent devenir bon ?

Hugh Johnson, on l'a vu