

# Aromaticiens et amateurs de vins : analyse de deux valuations sensorielles

Séminaire Valeurs et (é)valuations  
*Sociologies des pratiques de l'appréciation.*  
de l'Ecole Doctorale de la CUSO

Geneviève Teil  
INRA SAD APT Paris -- IFP Pondichéry



*Présentation à L'Ecole Chercheur "Valuation" Université de Lausanne, le 12 octobre 2017*

# L'élaboration d'un instrument olfactif

# Les jurés de l'analyse sensorielle



✧ Apprendre un langage de description des odeurs



- Pas seulement un vocabulaire commun
- Apprendre à situer les odeurs

✧ Une opération de classement des odeurs

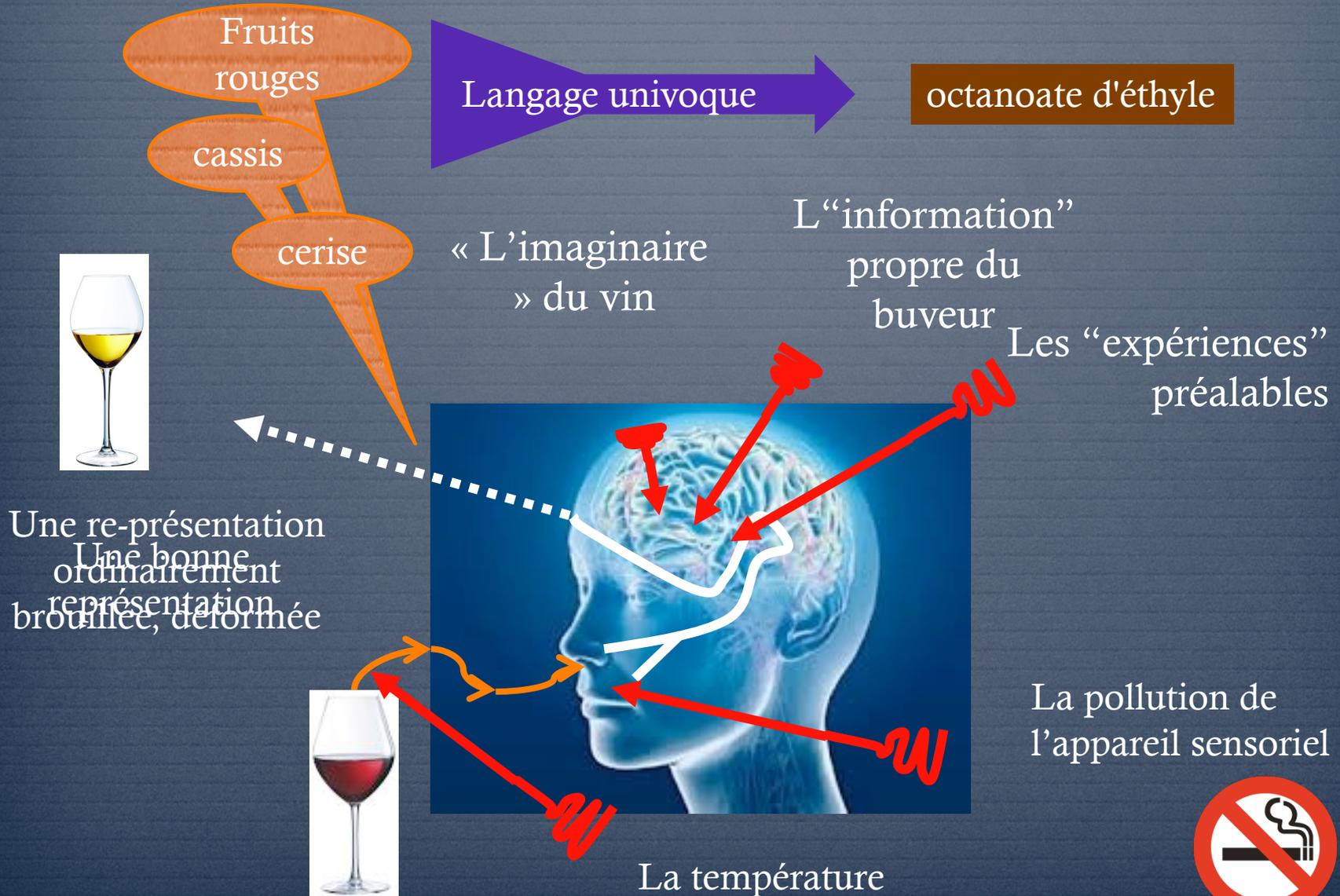
- discriminante, juste, répétable et conforme au standard appris

✧ Entraîner sa perception pour devenir précis et fiable

- discriminant, répétable et juste

✧ Entretenir ses performances

# La perception comme représentation



# La perception, mise en forme de l'expérience

- ✧ Les aromaticiens identifient, discriminent et classent des expériences odorantes
  - Ils le font de façon suffisamment fiable selon les besoins
- ✧ Un travail réinterprété par l'analyse sensorielle comme
  - Classer des expériences → classer des re-présentations des « choses » de la « réalité »
  - Fiable: répétable, juste, discriminant → vrai, non brouillé
  - Cartographie → un langage de description
  - une *DESCRIPTION* des odeurs plus ou moins vraie selon les aromaticiens

# Deux conditions de bon fonctionnement des jurys d'AS

1. De préserver la perception de toutes les sources de perturbation  

2. D'éliminer l'hédonisme
  - L'hédonisme n'est pas une caractéristique des produits
  - C'est un « jugement de valeur », une fabrication humaine projetée sur l'objet

# Retournement...

- ✧ L'analyse sensorielle écarte ce qu'elle ne parvient pas à stabiliser
  - ✧ L'olfaction des jurés devient stable, constante, répétable
  - ✧ L'olfaction stabilisée devient une “description/perception” *de* quelque chose de commun et préexistant
- L'hédonisme est mis à l'écart parce que l'AS n'arrive pas à stabiliser les classements des jurés
- Le monde « objectif » n'est stabilisé que parce que le travail des jurés et l'organisation des jurys parviennent à stabiliser ses classements !



# Les amateurs de vins

# Une perception inadéquate : « apprendre le vin »

- ✧ Une double quête
  - Découvrir le vin
    - multiplier les dégustations
    - S'informer (livres...)
    - Ne pas avoir de dégoûts, ni de préférences
  - À la recherche de la « bonne qualité »
    - Apprendre à bien déguster (des guides d'achat et de dégustation, des cours...)
    - Chercher les bons vins
- ✧ Les meilleurs équipements pour la mise en valeur du vin
  - Thermomètres, verres, carafes à décanter...
- ✧ Des collections de vins

# Des tests de compétence

## ✧ La dégustation à l'aveugle

- Reconnaître (une bouteille, un cépage, une région...) = signe de compétence

## ✧ L'assurance que l'appréciation est bien la sienne propre

- « 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)
- A l'époque j'y allais [un salon] pour découvrir le vin. Je goûtais tous azimuts... je ne prenais pas de notes. Je savais, bon j'apprenais, mais c'était un peu dans le désordre et je pense que pour les vins blancs notamment, je les goûtais mal. Et j'ai commencé à goûter intelligemment si je puis dire parce qu'avant je les goûtais stupidement (il rigole) j'avais de mauvais éléments d'appréciation. (NN : 6)

# La transformation de la quête

## ✧ Une double érosion

- de la notion de bon vin, bonne qualité :
  - “Tous les vins sont bons, il suffit de savoir les présenter”
  - “Le bon vin, c’est celui que je vais goûter demain”
- de la notion de goût : “Je n’ai plus de goûts”
  - Tout le monde sait apprécier un vin

## ✧ Le goût, comme marqueur-prescripteur s’évanouit

➔ Du normatif au relativisme ?

# Une passion qui s'émousse

## ✧ L'essoufflement d'une pratique

➔ Une « envie », « curiosité », « passion » qui s'émousse

➔ L'amateur se « lasse », le vin devient monotone

Ils se lassent parce que le monde devient prévisible ; leur quête est en train de s'éteindre ; la passion s'en va.

## ✧ Se « revirginiser » l'expérience

- Retrouver l'incertitude du vin, la découverte

- Se maintenir prêt à être surpris

- Un remède : la dégustation à l'aveugle

# L'instabilisation de l'expérience

- ✧ Goûter pour le plaisir de la mise à l'épreuve.
  - Le plaisir de la dégustation, de l'interrogation du goût de la découverte et des surprises
  - Les occasions de dégustation apportent des surprises
  - L'expérience différente des autres alimente la complexité du vin et ses facettes multiples
  - On cherche à révéler le monde dans toute sa diversité au lieu de l'épurer des erreurs de dégustation
- ✧ Rien n'est plus plaisant que
  - De découvrir de nouveaux goûts (NH : 3)
  - de remettre en cause ce que l'on pensait savoir (NN : 25) etc...
  - Le vin doit être **incertain**
- ✧ Une production sous contraintes
  - La production 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

le goût devient une production ou avènement toujours provisoire, toujours reconduit

# Les goûts et la valuation

- ✧ La quête des amateurs
  - ➔ Une quête qui ne va pas n'importe où
    - ➔ Elle est marquée par des progrès
    - ➔ Puis par le renouvellement, la surprise et l'instabilisation du vin
  - ➔ Une quête qui ne se fait pas n'importe comment
    - ➔ Le goût doit être une co-production du vin et du dégustateur(s)
- ✧ Une quête différente de celle de l'analyse sensorielle
  - L'analyse sensorielle cherche à **stabiliser** la dégustation
    - Toujours mieux expliciter ce en quoi consiste l'odeur d'un produit
  - Les amateurs **instabilisent**
    - Toujours mieux « découvrir » le goût, le faire apparaître, le révéler, le découvrir...
    - Un monde en production continue
- ✧ Deux façons opposées de valuer le monde

# Un enquêté volontaire, Pedro

- ✧ Un expert en consommation
  - Sociologue, anthropologue et économiste
  - Une analyse du marketing du vin et de ses effets sur les consommateurs
- ✧ Des goûts relativement stables mais qui peuvent changer à l'expérience
  - Des dégoûts réprimés
  - Des choix précis
- La valuation de Pedro: Ce que lui dit son goût
  - Pas une opération de valuation
  - Un résultat subi
  - Une valuation non problématique

Les goûts sont ce qu'ils sont

Le goût, la qualité, la perception ne posent aucun problème

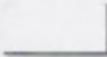
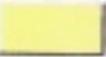
# Cabines d'analyse sensorielle

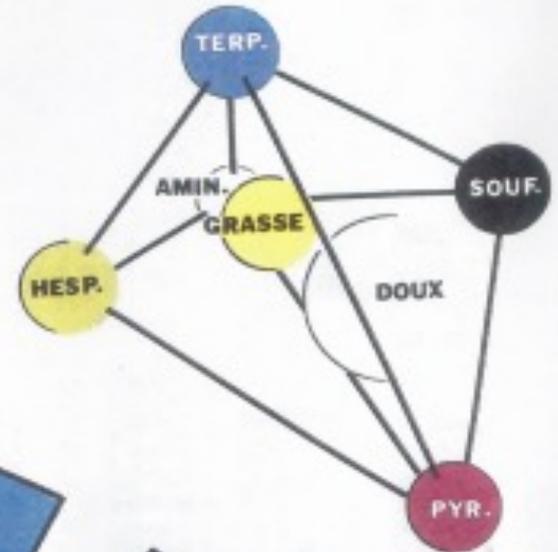


# CHAMP DES ODEURS

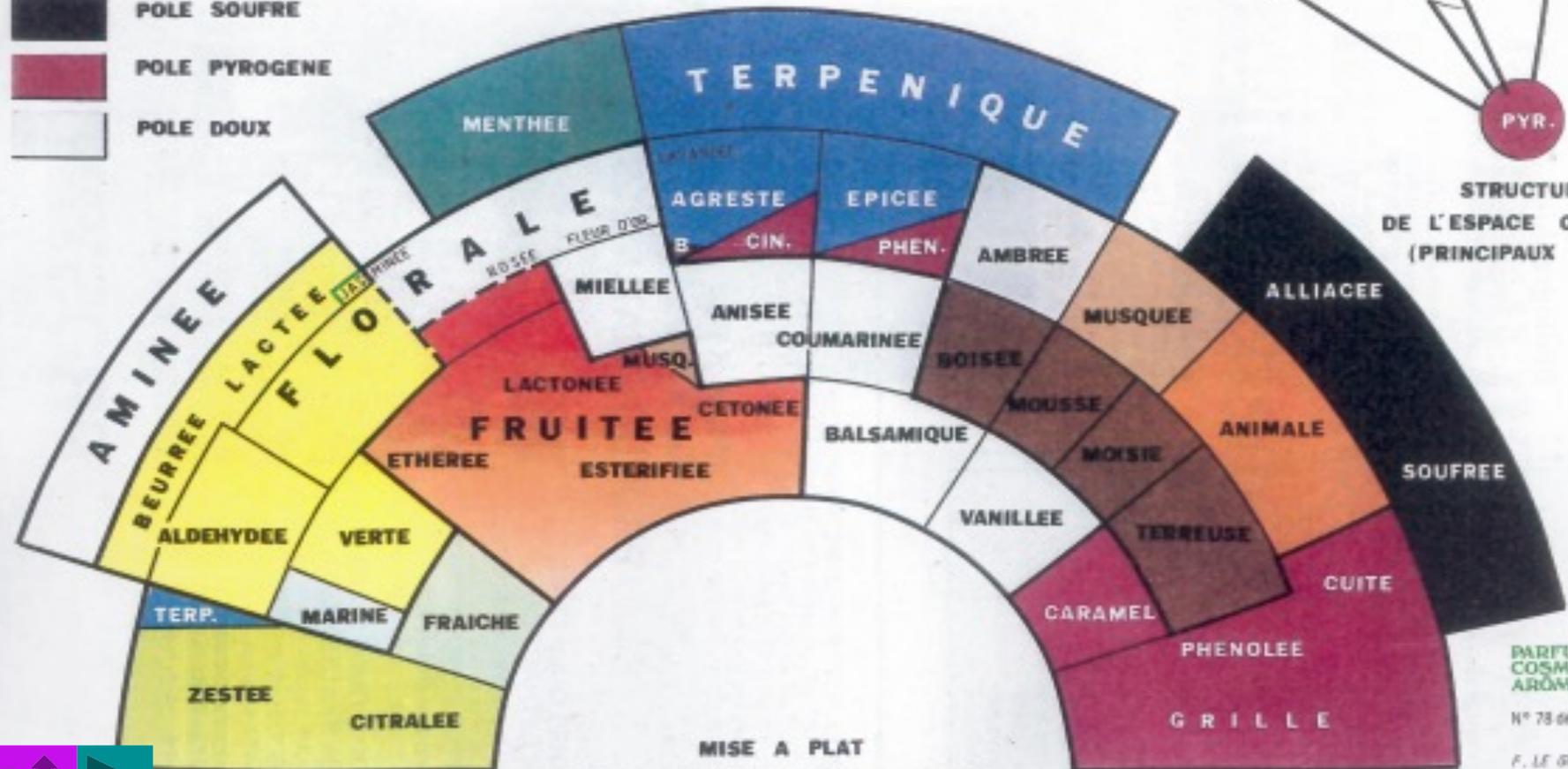
D'APRES JEAN-NOEL JAUBERT

## LEGENDE

	POLE AMINE		DOMINANTE FRUITEE
	POLE HESPERIDE		DOMINANTE GRASSE
	POLE TERPENIQUE		DOMINANTE SYLVEE
	POLE SOUFRE		
	POLE PYROGENE		
	POLE DOUX		



STRUCTURE DE L'ESPACE ODORANT (PRINCIPAUX POLES)



MISE A PLAT DE LA STRUCTURE DANS L'ESPACE

PARFUMS COSMETIQUES ARÔMES

N° 78 décembre 1987

F. LE GOFF  
C.N.R.S. - TNAIS

Le nez du vin



LE NEZ DU VIN  
JEAN LENOIR



Accès à la dégustation :  
Des cépages  
aux arômes

Le nez d'un vin est déterminé par son terroir, son climat, son cépage, son mode d'élevage, son vieillissement... C'est un véritable puzzle qui se compose de nombreux éléments. Pour comprendre comment ces différents facteurs influencent le nez d'un vin, il est essentiel de connaître les arômes qui y sont associés. Ces arômes sont classés en deux grandes catégories : les arômes naturels et les arômes de fermentation. Les arômes naturels sont ceux qui proviennent du raisin lui-même, tandis que les arômes de fermentation sont ceux qui se développent pendant le processus de vinification. Cette section de l'ouvrage explore les liens entre les cépages et les arômes qu'ils produisent, offrant ainsi une clé pour mieux comprendre et apprécier le nez d'un vin.

Table with multiple columns and rows of text, likely a list of aromas or a detailed index.



# Un mode d'existence « fictionnel » ou « passionné » ?

- ✧ Latour, 2012 : les modes d'existence
  - Résultat d'une forme d'activité obéissant à des contraintes
  - Agir scientifiquement [REF], juridiquement [DRO], religieusement [REL]
- ✧ Les aromaticiens et la référenciation du monde olfactif qui stabilise un monde « extérieur »
  - La modalité [REF] et le raccourci de la perception
- ✧ L'instabilisation du monde par les amateurs
  - L'inventivité débridée des objets de fiction [FIC]?
  - Non, parce que les amateurs se donnent des contraintes
    - La qualité, le goût doivent être perçus par les amateurs eux-mêmes
    - Le vin doit être un co-contributeur à la passion au même titre que l'amateur

➔ Réviser et préciser [FIC] ? Un mode différent d'existence, le mode « passionné » ?

# De la qualité aux goûts 1.

- ✧ L'érosion de la bonne qualité
- ✧ Les dégustations test ne sont pas toujours très appréciées :
  - « 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 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)
- ✧ Tous les vins sont bons, il suffit de savoir les présenter

→ Un glissement dans la démarche des amateurs

# Une passion passionnante ?

- Une passion ?
  - Le vin particulièrement passionnant?
  - Les amateurs particulièrement curieux et passionnés?

# Les influences comme ressource

- ✧ Tous les vins sont bons, il suffit de savoir les présenter
  - Utiliser la “pensée magique”
    - Produire la bonne appréciation
    - NH et la “manipulation”
    - Ne pas rater un bon vin...
  - Ni bons ni mauvais vins
    - Il y a toujours quelque chose d’intéressant dans le vin
    - Un savoir mettre en valeur
    - Hugh Johnson, *Le vin mode d’emploi*

# La valuation sensorielle

- ✧ La sociologie du goût
  - Le goût est une « construction sociale »
  - Qu'est-ce que le « support » des goûts socialement construits ?
  - Pas de dispositif « épuré » de construction sociale du goût
- ✧ Les sciences « techniques » du goût
  - Le goût est le résultat d'un processus de perception plus ou moins brouillé
  - Des dispositifs pour connaître le « vrai » goût, « objectif » des choses
- ✧ Des visions assez symétriques et opposées
  - Incorporation vs influences

# Le jury d'analyse sensorielle

- ✧ Des aromaticiens sélectionnés sur leurs performances JDRC
- ✧ Le labo d'analyse sensorielle
  - Influences réduites → Conditions de dégustation contrôlées et standardisées
  - Hédonisme écarté
- ✧ Les performances font l'objet d'une maintenance

Une olfaction stabilisée

Un outil de *description* des odeurs émises par les choses stables du monde commun préexistant

# Les goûts et la valuation

## ✧ Une variété de valuations

- Un monde stabilisé de goûts et odeurs
  - Stabilisation des olfactions au prix de l'hédonisme
  - Une mise en forme de l'expérience par la science
  - Une première « étape » dans la trajectoire d'amateur
- Le monde comme monde à produire -- instabilisé
  - Le monde de la passion des amateurs de vin
  - Toujours en production de lui-même
  - Les grands vins/œuvres : ceux qui n'ont jamais fini d'être découverts, qui se renouvellent à chaque appréciation