

# Juger LA qualité des vins :

## Analyse des procédures de dégustation de la critique vinicole

Geneviève TEIL - INRA SADAPT

16 rue Claude Bernard  
75 006 Paris

email : genevieve.teil@wanadoo.fr

Communication au XVI<sup>e</sup> congrès de l'AISLF, « une société monde », du 3 au 7 juillet 2000, Québec

**Résumé :** Alors que l'on ne cesse de montrer ou dénoncer la variabilité des jugements sur la qualité des vins, la critique vinicole, chaque année plus importante, s'efforce de produire un jugement sur LA qualité des vins. Prenant au sérieux ce travail, cet article analyse la manière dont les critiques vinicoles dégustent les vins, c'est-à-dire à quelles contraintes et exigences il soumettent la production de leur jugement sur LA qualité des vins et quelle qualité se dégage de cette activité.

L'analyse des procédures de jugement utilisées par les professionnels du jugement de goût montre comment ils parviennent à articuler la variété des expériences de goût au sein d'un jugement collectif général.

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

Qu'est-ce que la qualité des vins ? Il semble qu'il y ait autant de réponses que de vins, de juges ou d'occasions de boire. Et pourtant, la critique vinicole entend prononcer un jugement sur LA qualité des vins. Accusée de tous les torts, du manque d'indépendance à l'incompétence, l'on pourrait être tenté de ne pas prendre cette prétention au sérieux. Pourtant, l'ampleur des accusations dont elle est l'objet peut aussi être le signe de l'efficacité du jugement qu'elle porte.

Dans les domaines touchant à l'art, « l'efficacité » de l'action des critiques peut être expliquée selon deux voies. La première réside dans l'exactitude du dévoilement d'une qualité

esthétique intrinsèque à l'objet d'art et totalement extérieure au critique (Moulin 1967)<sup>1</sup>. La seconde lie leur efficacité aux réseaux d'influence des critiques et à leurs luttes internes pour la reconnaissance (Bourdieu 1979); cette dernière explication, indépendante du produit jugé par la critique et des procédures de jugement qu'elle emploie, pourrait facilement être étendue aux critiques vinicoles. Pourtant ils entendent bien juger le vin ; en témoignent les concours, les dégustations comparatives de toute sorte, tantôt « verticales » tantôt « horizontales » auxquelles ils ne cessent de se prêter.

Cet article tente d'utiliser une autre voie en analysant l'activité de dégustation des critiques pour montrer dans un premier temps par quelles procédures la critique se saisit des produits et les qualifie ; ensuite, comment et dans quelle mesure, la procédure générale de dégustation que dessine son activité collective, peut prétendre produire un jugement sur LA qualité des vins ; enfin, quelle « qualité » dessinent les produits qu'elle sélectionne.

Le jugement produit par la critique est une forme d'énoncé qui tire ses caractéristiques de jugement par opposition à une description par exemple, de la procédure qui lui donne naissance. Afin de pouvoir rendre compte du processus de production de cette spécificité de l'énoncé *jugeant* une chose, nous employons tout au long de cet article volontairement le terme très vague « d'énoncé », qui désigne des paroles, écrites ou orales à propos d'un vin. Nous souhaitons ainsi éviter d'introduire *a priori* ce qui fait de l'énoncé un jugement plutôt qu'une description par exemple.

**Produire un « jugement » sur un vin conduit les critiques dégustateurs à distinguer trois éléments : le « dégustateur », le « produit dégusté », les « conditions » ou « contexte de dégustation » et à en organiser précisément les relations mutuelles.**

## **A. S'affranchir du « contexte » : concours ou restaurant ?**

La perception du goût d'un même vin varie selon les moments, lieux... Penser qu'un vin doit toujours avoir le même goût, quelles que soient les circonstances de dégustation, serait aussi réducteur que de penser qu'un Concert Rock peut indifféremment avoir lieu à la Sainte Chapelle ou au Zénith.

Pour déguster « le produit » et non les « circonstances de dégustation », le dégustateur doit donc « s'affranchir du contexte ». Comme il est impossible de déguster « hors contexte », une des solutions consiste à privilégier une situation particulière de dégustation ; c'est la situation du concours, très proche du laboratoire d'analyse sensorielle.

### **réduction**

Le choix du protocole du concours, sa standardisation ou normalisation visent à garantir sa reproductibilité à l'identique dans le temps et l'espace, ce qui assure une comparabilité de tous les vins dans la situation normalisée. Il existe ainsi une norme européenne des conditions de déroulement des concours par exemple qui stipule précisément l'environnement et les circonstances dans lesquelles doivent se dérouler les dégustations. Mais cette normalisation des circonstances de dégustation induit une *réduction* de la définition de LA qualité qui devient « être de qualité dans la situation du concours » ce qui lie étroitement LA qualité à un contexte donné au lieu de l'en affranchir. Or, comme le souligne le critique ci-dessous, LA qualité d'un vin ne saurait être sa seule aptitude à se dégager d'une situation de concours.

---

<sup>1</sup> Voir en particulier p.152.

Une dégustation n'est qu'un coup d'œil sur une présentation d'un produit. Pour redéployer les états possibles d'un vin, il est nécessaire de le regoûter un grand nombre de fois afin d'éviter une vision partielle, réduite, du produit dégusté.

## **Déploiement**

Pour compenser la *réduction* opérée par les dégustations professionnelles et affranchir le produit du « contexte » de dégustation, chaque dégustateur multiplie les occasions de dégustation d'un même vin afin de dégager une perception qui inclue l'ensemble des présentations possibles du vin selon les différentes circonstances de dégustation. Dégagé de l'étroite dépendance d'une situation de dégustation déterminée, l'énoncé produit peut prétendre s'en affranchir. Ainsi les revues vinicoles présentent assez souvent des comptes rendus de dégustation en situation de repas « optimale », le plus souvent dans un grand restaurant, afin que le déplaisir d'une dégustation ne puisse être attribué à une mauvaise situation de dégustation.

Ces deux opérations complémentaires, une réduction du contexte de dégustation qui permet d'assurer la comparabilité des énoncés sur les produits et, dans le même temps, une multiplication des situations de dégustation qui déploie les expressions de chacun des vins pour parvenir à une saisie plus complète du produit, se retrouve de la même manière dans la production du goût du vin et du goût du dégustateur.

## **B. L'ajustement de la présence du produit à déguster : déguster en aveugle ou en clair ?**

Comme précédemment pour le « contexte », la dégustation saisit le produit sous la forme combinée d'une réduction qui permet la comparaison entre les différents produits et d'un déploiement qui en renvoie la spécificité.

La dégustation à l'aveugle dépouille le vin de toute information autre que la perception visuelle, olfactive et gustative qu'il peut produire en le réduisant à un liquide coloré, aromatique et goûteux. Cette réduction permet de comparer des vins produits aux quatre coins du monde, selon les technologies les plus variées, et avec les desseins les plus divers.

Elle souffre cependant la constante accusation de privilégier l'esthétique du dégustateur en oubliant la variété des « intentions esthétiques » des produits, et d'induire au final une uniformisation des styles des vins.

La dégustation en clair qui lui est opposée, considère en effet les caractéristiques de tout ordre du produit, depuis l'élevage en « chêne russe » jusqu'à son prix en passant par une culture en biodynamie ou un style esthétique qu'il soit ou on revendiqué par l'auteur du vin, afin de les mettre en relation avec le goût. Elle tente donc de réaliser à l'aide du goût, une saisie aussi complète que possible du produit. Elle laisse donc une large place à l'expression du produit et les dégustateurs particulièrement respectueux des vins la préfèrent et refusent parfois totalement la dégustation à l'aveugle.

Les partisans de la dégustation en clair à l'inverse affrontent l'accusation symétrique des dégustateurs à l'aveugle, de se laisser influencer dans ses énoncés par le produit ; il n'y a plus « jugement » de la part du dégustateur, mais seulement l'évaluation d'une conformité au style qu'établit le produit. Avec la dégustation en clair, c'est le produit qui devient prépondérant dans l'énoncé.

Ces deux procédures se renvoient donc deux accusations symétriques qui ne sont que le reflet de l'asymétrie de poids d'un des deux termes de l'énoncé, le produit dégusté et le dégustateur.

Le choix entre dégustation en clair et à l'aveugle est souvent associé au dilemme entre information et indépendance et voire à la « moralité » des dégustateurs. Informés de ce que sont les produits, ils auraient tendance à conformer leurs énoncés à ce que sont les produits. (Morrot 1999) Au contraire, non informés, ils produiraient des énoncés plus indépendants de ce que sont les produits et donc plus intègres. Les bons dégustateurs, sûrs d'eux, auraient donc tendance à préférer la dégustation en aveugle et les mauvais, la dégustation en clair.

Or, c'est le dessin même de la dégustation qui produit la sur-représentation du dégustateur ou du produit sans que la question de « l'indépendance morale » du dégustateur soit en cause. En effet, dans la dégustation en clair, nombre de dégustateurs avertis du risque qu'ils courent de se laisser « influencer » par des réputations établies, bonnes ou mauvaises, se font d'autant plus sévères que le vin est reconnu<sup>2</sup>. Symétriquement, dans la dégustation en double aveugle, il est fréquent de voir les dégustateurs tenter de reconnaître les produits, ou du moins leur provenance, leur technique de fabrication... pour deviner l'intention du produit et lui restituer une place dans leur énoncé.

Finalement, comme dans le cas du contexte, la présence du produit est assurée, par deux procédures antagonistes, mais complémentaires. La dégustation à l'aveugle assure la comparabilité de tous les vins mais en en réduisant l'existence ; la dégustation en clair assure le déploiement du produit tout en en limitant la comparabilité.

Mais, les dégustateurs ne sont pas condamnés à choisir l'un des camps, expression du seul produit ou du seul dégustateur. Les deux types de dégustations s'articulent sur tous les moyens termes possibles entre ces deux extrêmes qui tentent d'aménager conjointement la place de la chèvre et celle du chou. Ainsi nombre de dégustations se déroulent en semi aveugle ou simple aveugle, c'est-à-dire regroupant des produits « comparables » parce que revendiquant la même référence de jugement, une « typicité » des vins, qui permet de saisir plus largement les produits. Cette typicité n'est pas seulement entendue au sens de produit typique d'une origine, mais aussi de celle d'un cépage, d'un millésime, d'une marque, d'un prix, d'une technique de vinification... Elle délimite à la fois des vins comparables, et spécifie la comparaison entre les produits<sup>3</sup>. Par rapport à la dégustation en double aveugle, elle augmente la place du produit ; par rapport à celle en clair elle augmente celle du dégustateur. Elle permet d'inscrire conjointement dans l'énoncé émis, l'esthétique du produit ajustée en fonction des références de goût qui encadrent la dégustation en semi-aveugle, et l'esthétique du dégustateur quoique ajusté en fonction de ses goûts pour cette sélection de produits. Ainsi l'énoncé de goût sur le produit peut prétendre être le « jugement » d'un dégustateur « sur » un produit dégusté.

Les dégustateurs utilisent ainsi une vaste panoplie de dégustations du double aveugle total en concours, le seul permettant une comparaison de tous les vins quels qu'ils soient, à l'examen minutieux de la traduction gustative de toutes les caractéristiques du produit, en passant par toutes les possibilités offertes par les dégustations en « semi-aveugle » regroupant quelques

---

<sup>2</sup> Dans les autres domaines artistiques où il est presque impossible de ne pas savoir de quelle œuvre il s'agit avant de produire un jugement (peinture, musique classique...), la question de la technique de dégustation à l'aveugle ou en clair n'est pas aussi immédiatement associée à la moralité ou à l'indépendance du critique. Au contraire, le critique est souvent très « dépendant », engagé dans la défense d'un mouvement esthétique et la question de sa moralité plutôt liée à la preuve de son désintéressement.

<sup>3</sup> La référence de goût que porte la typicité permet de juger un vin selon l'ensemble des dimensions reliées à la perception gustative : les dégustateurs peuvent ainsi produire un jugement sur l'adéquation du goût à une réputation, à un prix, à une région, à une conduite de culture... Ces « typicités » sont produites et amendées au fil des dégustations de produits « typiques ».

vins aux caractéristiques communes. Le goût permet alors d'articuler les différents énoncés issus tantôt de la comparaison des vins, tantôt de l'explicitation du produit.

## **C. La construction du dégustateur : jugement collectif ou d'auteur ?**

Mais, tout comme le concours est une réduction du contexte de dégustation, tout comme le goût est une réduction du produit, un dégustateur unique est une réduction de dégustateur. Comme précédemment, les diverses formes de dégustation consistent dans le même travail de réduction et déploiement du dégustateur.

Certains guides sont des guides d'auteurs qui revendiquent une esthétique particulière, assument les esthétiques et les goûts particuliers de leurs auteurs. On dit de Parker « qu'il aime les vins très concentrés », d'autres assurent « préférer la finesse ». Les esthétiques peuvent être très variées.

Ces points de vue d'auteurs ont l'avantage de produire des énoncés comparables sur un grand nombre de vins. Mais ils restent toujours partiels et ne rendent pas compte de manière *complète* de l'ensemble des énoncés que peut susciter un produit particulier. Ils sont donc accusés de produire une réduction du goût. Certains guides ou revues réunissent donc les dégustateurs en commissions afin de produire des énoncés plus complets que ceux d'un auteur seul.

Le redéploiement de la variété des évaluations esthétiques est obtenue par le fonctionnement de la critique en collectif qui permet de multiplier les « dégustateurs ». Ainsi, le caractère controversé des énoncés que regroupe la critique, n'est-il pas le signe de l'incompétence des critiques, mais au contraire celui de l'intensité de leur activité. Mais se pose alors la question de l'articulation entre les différents énoncés qu'ils émettent. Comment assurer la confrontation et la circulation des énoncés entre juges différents.

## **D. L'énoncé de goût : l'ajustement dégusté dégustateur**

Le fonctionnement en collectif de l'ensemble des critiques ne peut se faire sans une nouvelle réduction, la verbalisation de la perception, qui assure la comparabilité de leurs énoncés et que ne manquent pas de leur reprocher de nombreux amateurs.

“ Et je ne te parle pas des niaiseries des journalistes qui parlent de tant de goûts...  
Je ne comprends pas comment on peut sentir tant d'arômes et de foutaises. ”

(Gonzalo p.6)

L'utilisation du langage pour décrire la perception est une réduction de la présence du vin. Mais elle est nécessaire pour articuler les différentes perceptions des vins par les dégustateurs. De plus, il permet d'ajuster les places respectives du produit dégusté et du dégustateurs dans l'énoncé.

## **Les dimensions de l'énoncé : analyse ou synthèse ?**

Les critiques et plus généralement les dégustateurs professionnels utilisent tous la même grille de décomposition de la perception. La plus courante est celle qui décompose la perception du vin en vue, nez et bouche. Ces trois dimensions sont en général à nouveau décomposées en intensité, évaluée directement, et qualité à nouveau saisie au travers de descripteurs.

Les descripteurs utilisés dans les commentaires de dégustation permettent de préciser les perceptions produites par différents vins ; ils serrent au plus près le vin, mais ne font que le décrire.

« On est sur une couleur pas très soutenue, mais tout de même évoluée, une nez avec une palette aromatique il n'y a pas beaucoup d'intensité au niveau du nez. On a l'impression qu'on va percevoir des notes d'acidité au niveau du nez parce que cela passe au niveau des sinus et pourtant on est sur un vin évolué ce qui est assez étonnant. En bouche, c'est un vin qui est bien équilibré ; il y a une recherche au niveau de cette acidité et là on retrouve la notion de millésime qu'on a au niveau de la couleur. C'est un vin qui est souple, un vin qui est gouleyant. S'il y a avait des tannins, c'est des tannins qui étaient fondus, une petite rétro-olfaction quand même légèrement ... on a quand même une petite attaque un petit peu tannique, mais c'est des tannins qui sont sur le déclin. On dirait même pas très très agréables, un petit peu desséchants. »

(BJ, Sommelier, le 8/7/99, p. 11)

À l'inverse, les énoncés synthétiques, impressions globales moins finement inscrits dans le produit permettent une meilleure expression des goûts des juges. Ils ont l'inconvénient d'être difficilement comparables comme dans le cas de ci-dessous qui montre deux commentaires synthétiques d'un même vin :

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

*Wine Spectator* de juin 91

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

*Guide des Vins Hachette* 93

Pour aménager la place du dégusté et du dégustateur dans les énoncés des dégustateurs, les fiches d'évaluation des vins comportent toujours simultanément une décomposition analytique et une évaluation synthétique de « l'harmonie », ou « impression générale » ou encore « qualité globale » du vin<sup>4</sup>.

\*\*\*Illustration : une fiche de dégustation de l'OIV par exemple\*\*\*

Les controverses autour de la mesure globale de la qualité montrent qu'il est difficile de saisir le produit dans un énoncé global. Certains associent ce critère global à l'hédonisme dans la mesure où le plaisir ressenti leur semble une mesure adéquate, voire l'unique mesure possible, de la qualité du produit (Puisais 1999). Mais le plaisir comme mesure globale de la qualité du produit est contestée car trop personnelle au dégustateur et ne reflétant pas le produit. La faible résistance du plaisir à la décomposition analytique de la perception, quand ce n'est pas à l'usage, forment alors autant de preuves de la faible place du produit dans le plaisir généré. Ces dégustateurs préfèrent substituer au plaisir une théorie de l'harmonie globale, synthèse d'une nouvelle décomposition analytique<sup>5</sup> et donc plus appuyée sur le produit. Comme précédemment, la théorie assez partagée des dégustateurs assure une réduction du dégustateur ; controversée, elle n'est pas d'un usage général et le dispute en particulier à toutes les mesure du plaisir.

<sup>4</sup> Voir (Crettenand 1999) par exemple

<sup>5</sup> Voir par exemple (Peynaud and Blouin 1996)

## **L'évaluation : note synthétique ou commentaire détaillé ?**

La notation est largement contestée, trop liée à l'ensemble de la procédure de dégustation, le calcul que techniquement elle permet, vide la moyenne de tout principe esthétique cohérent, que ce soit celui des dégustateurs ou des produits.

Dans un jury notamment, la finesse de saisie du produit accrue de la commission qui permet une description plus complète du goût des dégustateurs pour le produit se paye donc d'une perte de sa capacité de cohérence ou d'articulation de jugement. La note est néanmoins très utilisée, car elle a une vertu essentielle : elle permet l'immédiate comparaison et condensation par calcul des différents avis de tous les dégustateurs, quel que soient les dégustateurs, les vins dégustés ou les protocoles utilisés.

À cause de sa dépendance envers la procédure de dégustation, elle est souvent accompagnée d'une description du produit, voire, mais plus rarement, du protocole utilisé, qui gardent la trace de la construction qu'elle synthétise. Ainsi que le précise en caractères gras Robert Parker dans son avis sur les commentaires et notes de dégustation qui forme la une de chacune des livraisons de sa revue *The Wine Advocate* :

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

Les notes attribuées aux vins gardent toujours le lien avec les descripteurs propres à les expliciter. Les possibilités de calcul qu'elles offrent sont donc accompagnées de la possibilité d'attribuer leur convergence au produit ou au contraire leur divergence à la procédure de dégustation.

## **Conclusion :**

### **La production de la *généralité* de l'énoncé**

Finalement, les énoncés portés par la critique vinicole articulent constamment des réductions permettant la comparaison entre des produits, des dégustateurs et des situations hétérogènes de dégustation, et des déploiements aussi complets que possibles tendant à saisir l'exhaustivité du produit à juger au travers de toutes des perceptions qu'il induit. Grâce à ce jugement complet, qui tente de tracer l'ensemble de présentations d'un même produit, la critique peut prétendre juger LA qualité des vins par l'accumulation de goûts de juges pour un vin dans toutes les situations articulée par la comparaison des juges, des vins et des situations<sup>6</sup>.

Réduire pour comparer ; déployer pour connaître complètement semblent former les deux opérations au cœur de la production du jugement de goût par la critique. Ces deux opérations permettent de construire la généralité du jugement de la critique selon deux sens : valoir pour tous les produits à juger, dans ce qu'ils ont de commun ; prendre en compte l'intégralité du produit à juger, dans toutes ses manifestations.

---

<sup>6</sup> Dans la discussion précédente, nous avons mis de côté l'intervention du « contexte » uniquement pour des raisons de clarté de l'exposé. Mais son rôle est absolument identique à celui des deux autres pôles du triangle, le dégustateur et le produit.

La réduction organise comparaison, elle institue le domaine commun à des objets différents. La comparaison produit de la généralité dans le sens où elle dépasse la particularité des choses qu'elle compare et vaut pour tous. « L'irréduction » organise la complétude. Cette dernière produit de la généralité en subsumant toutes les présentations de la chose dégustée. C'est la conjonction de ces deux opérations qui permet de produire LA qualité des vins.

Mais comment la recherche de la complétude qui s'appuie largement sur la variété des perceptions des juges trouve-t-elle une limite ? Ne faut-il donc pas interroger l'ensemble des buveurs et non pas seulement les critiques ? La complétude seule ne permet que de produire la particularité de chaque vin à laquelle participe bien entendu le jugement de tout buveur ; la complétude que recherche la critique est toujours articulée avec la comparabilité des jugements que ce soit du point de vue des produits, des juges ou des contextes de dégustation. Faute de quoi elle ne peut participer à ce travail collectif de jugement et reste un jugement au sein d'une multitude d'autres jugements, ininterprétable.

### **Une procédure qui délimite le dégustateur**

Si quiconque peut légitimement porter un jugement esthétique sur un vin, tous les énoncés ne peuvent s'articuler à ceux de la communauté de la critique. Et de ce fait, n'importe qui ne peut se prétendre critique. Mais cette désignation du critique par sa compétence à inscrire son énoncé dans une procédure collective de jugement s'oppose radicalement au point de vue sociologique qui réduit l'activité du critique à des jeux de réseaux et d'influence.

### **La qualité comme singularité résistante à la réduction**

La critique soumet les vins à la « dé-gust-ation », une procédure complexe, collective, multiforme qui en produit le goût. La qualité et le goût des vins sont donc le résultat de cette procédure et non un donné préexistant qui se révélerait totalement et instantanément à chacun et qui serait ensuite filtré par les goûts du dégustateur pour produire ses préférences. Symétriquement, le goût de la critique est lui aussi le résultat de cette longue et intense pratique de la dégustation ; c'est pourquoi il change, comporte ses modes et tendances.

Mais la production collective de la critique ne se donne pas à voir directement et globalement. Elle ne se laisse appréhender que par la discontinuité de chacun des énoncés de goût que réalise chaque critique. Or, ces énoncés, ainsi que tous ceux que l'on peut produire sur la ou les qualités des choses, sont d'une très grande variabilité toujours dénoncée tant par les scientifiques qui en cherchent les causes que par les professionnels eux-mêmes, comme mettant en doute la qualité de leur travail. Les solutions proposées par les sciences physiologiques ou cognitives consistent à proposer des procédures qui, à l'instar de celles des critiques, spécifient comment déguster, ce qui doit être évalué dans le produit, et qui peut le faire. Mais elles s'appuient invariablement sur une réduction du produit incompatible avec le but général visé par la critique. Le contexte qui « influence » la dégustation doit être neutralisé ; les dégustateurs doivent pouvoir être interchangeables ; et les qualités du produit à juger résistantes à la répétition des épreuves. Ainsi, de manière presque caricaturale, la qualité du produit à déguster est réduite au plaisir physiologique mesuré par l'excitation de l'hypothalamus (Léod and Sauvageot 1986) (Brochet 1999) alors que l'hédonisme immédiat est souvent rejeté par les critiques comme les amateurs, que ce soit pour le vin, la musique (Fauquet and Hennion 2000) et de manière presque systématique pour l'art contemporain<sup>7</sup> ; et bien que toute la procédure déployée par les critiques consiste justement à articuler la saisie la

---

<sup>7</sup> La prise en compte du plaisir est très variable au sein de la critique, mais il n'est en aucun cas un indicateur suffisant pour désigner la qualité du vin.



plus complète et la moins réductrice de chaque produit à déguster, avec la comparaison entre les vins. De la même façon, l'analyse sensorielle suggère une réduction de la variabilité inter-dégustateurs en alignant la production de leur perception sur une référence préconstruite, et la neutralisation du contexte par la sélection de la situation qui rend le « dégustateur type » le plus discriminant dans ses épreuves. Mais toutes ces réductions, à elles seules, sont intrinsèquement impropres à rendre compte de LA qualité des vins telle qu'elle ressort de la procédure utilisée par la critique parce qu'elles sont contradictoires avec le but de son action. Il n'est pas question de dénoncer la validité des résultats scientifiques, simplement leur application qui doit être circonscrite aux procédures particulières des critiques reposant sur une réduction précise du produit à déguster.

La critique vinicole, à l'inverse des sciences sus-citées désigne la qualité des vins « par l'absurde », en écartant les produits qui ne nécessitent pas plus d'épreuves pour être saisis, qualifiés, évalués, jugés. Tous les vins qui ne sont que « du Bordeaux », que « technologiquement bien faits », que « défectueux » et peuvent être circonscrits par une désignation, ceux qui ne savent pas donner plus, manifester une différence outre l'appartenance à une catégorie définie de vins sont écartés, tandis que le travail de saisie se poursuit pour les autres.

La « qualité » du vin semble donc traduire sa compétence à toujours nécessiter plus d'épreuves, à se déployer de manière toujours différente. La procédure de dégustation utilisée par l'ensemble de la critique identifie chez les vins leur résistance à la réduction, une « singularité ». C'est une caractéristique du vin, mais qui n'existe pas en dehors de jugements qui sont portés sur lui ; c'est une caractéristique produite par la critique mais totalement dépendante des produits qu'elle déguste. Le jugement esthétique que dessine la procédure de dégustation utilisée par la critique n'est donc ni à rechercher exclusivement dans les propriétés intrinsèques du vin, auxquelles il pourrait se réduire et qui l'épuiserait immédiatement, ni dans des propriétés intrinsèques des seuls dégustateurs qui seraient alors incapables de produire de la différence entre les produits (Hennion 1993; Teil 1997). Complétude et réduction sont toutes deux nécessaires pour produire la (ou les) singularité de la chose dégustée, mais une singularité produite, délimitée, évaluée, testable et non la simple hétérogénéité de toute chose envers toute autre. La recherche de la complétude induit une multiplication des présentations du produit en un déploiement toujours plus poussé, tandis que la réduction assure le jugement de chacune de ces différentes présentations par la confrontation à celles des autres vins.

Les débats méthodologiques les plus vifs au sein de la critique sont sans doute ceux qui opposent dégustation en clair et à l'aveugle. Les premiers reprochent aux seconds de laminer des différences, de manquer de finesse de saisie du vin, en particulier pour des vins inconnus ; les seconds aux premiers, de ne faire que répéter la qualité « acquise » sans la tester. Il est probable que le domaine d'application privilégié de la dégustation en clair soit la production de la singularité et celle de la dégustation à l'aveugle, sa résistance à la réduction. Ainsi, les dégustations en clair telles qu'elles se pratiquent par exemple en cave avec le producteur porte parole de ses vins est-elle sans doute la plus efficace pour saisir l'intérêt d'un produit, soit les dimensions où il est à même de faire état de sa différence ; symétriquement les dégustations à l'aveugle sont probablement les plus appropriées pour retester sans cesse la validité d'une grandeur acquise, en mettant à l'épreuve sa (ou ses) singularité.

## Questions

### **le choix du vin comme terrain**

Le choix du vin pour analyser la construction de la qualité peut paraître judicieux, c'est sans aucun doute un des produits alimentaires qui suscite le plus de difficultés et de tentatives d'objectivation de sa qualité. Mais il est aussi un des rares à voir cette qualité jugée par une critique. Et la situation vinicole est sans doute, de ce fait, peu comparable à celle d'autres produits pour qui la dimension esthétique ne requiert pas une telle activité d'évaluation.

Ce même choix du vin pour l'étude de la construction du jugement esthétique peut sembler alors bien peu adapté : le vin est une marchandise, de consommation courante, dans laquelle la dimension esthétique peut sembler marginale. Or, les centaines de milliers de vins différents sur le marché qui réinitient à chaque nouveau millésime le travail de la critique rendent son activité de jugement et de qualification des produits particulièrement intense. L'enjeu économique considérable lié à cette évaluation de la qualité a conduit les critiques à toujours se questionner sur les meilleures méthodes à mettre en œuvre pour porter leur jugement et à toujours devoir justifier à la fois l'indépendance de leurs jugements et leur compétence. L'analyse de leurs publications fournit donc un matériau d'étude particulièrement riche pour tenter de comprendre, comment on porte un jugement esthétique sur un produit, en quoi il consiste.

# L'identification du “ contexte ”

- ❧ S'affranchir du contexte : entre concours et restaurant
  - ❧ Une réduction pour assurer la comparabilité des produits : le concours
  - ❧ Un déploiement des expressions au travers de la multiplication des situations de dégustation

# Ajuster la présence du produit à déguster

- œ La « taille » du vin : déguster à l'aveugle ou en clair ?
  - œ Une réduction pour assurer la comparabilité de tous les vins
  - œ Un déploiement pour décrire et mettre en goût le produit
  - œ Le goût comme articulation
  - œ Un ajustement entre produit et dégustateur : le jugement
    - œ *Ni trop près ni trop loin : la typicité comme moyen terme*
    - œ *La question de l'indépendance des critiques*

# Quel dégustateur ?

- ☞ La construction du dégustateur : jugement d'auteur ou collectif ?
  - ☞ Une réduction pour assurer la comparabilité des vins
  - ☞ Un déploiement des esthétiques
  - ☞ Un fonctionnement *collectif* de la critique : la nécessité d'une réduction, le langage

# La saisie du produit à déguster

- ☞ L'énoncé de goût : synthèse ou analyse ?
  - ☞ L'ajustement entre produit dégusté et dégustateur
- ☞ L'évaluation : note et commentaire
  - ☞ Le commentaire comme trace de la construction
  - ☞ La note pour condenser les commentaires

# LA qualité des vins

- œ La production de la *généralité* du jugement
  - œ Une comparaison s'appuyant sur *tous* les vins
  - œ Un déploiement « exhaustif » du produit
    - œ *La constante articulation entre déploiement et comparaison*
- œ La qualité comme *singularité résistante à la réduction*
  - œ Une singularité désignable, délimitable, éprouvable