

L'ART DE LA DEGUSTATION

3^{ème} Partie : La dégustation comparative

Dégustation = observation, mémoire, plaisir :

Ainsi, un œnologue reconnaissait-il en direct devant un public, le style Jaboulet, dans un Hermitage dégusté à l'aveugle.

Il ne s'agit que d'un exemple : les experts, dans les limites de leur domaine d'expertise (ce qui signifie que cela ne saurait être la règle pour toutes les dégustations effectuées), parviennent souvent à identifier à l'aveugle, non seulement l'appellation mais aussi le terroir particulier d'origine d'un vin, et parfois même le millésime s'il est caractéristique.

Comment font-ils ? C'est essentiellement une affaire de mémoire olfactive et gustative, servie par une observation attentive (concentration) au cours de la dégustation. Il y faut trois conditions que tout amateur peut remplir chez soi, sans être bardé de diplômes : déguster, observer, mémoriser.

C'est tout ?? Oui c'est tout... mais ce n'est pas rien !

D'abord, il faut déguster : boire peu, mais goûter de nombreux vins. Et goûter en observant, en analysant les impressions ressenties, de manière à les graver en mémoire.

Vous n'avez jamais appris à goûter ? Raison de plus pour commencer tout de suite ! Rien de plus simple : il ne s'agit que de mémoriser des odeurs et des goûts.

Notre mémoire gustative est plus développée qu'on ne le pense, et la mémoire olfactive l'est beaucoup plus encore. Certaines personnes bénéficient de sens très affûtés, mais chacun est beaucoup plus doué qu'il ne s'en doute, et ses dons n'attendent qu'un peu de pratique pour se révéler.

REALISER UNE EXPERIENCE COLLECTIVE :

« Tenez, faites donc cette expérience toute simple : allez au supermarché le plus proche. Achetez-y cinq bouteilles : une de merlot, une de syrah, une de pinot noir, une de cabernet sauvignon, et une de cabernet franc. Ne prenez pas des vins d'appellations prestigieuses: des vins de pays seront parfaits pour cette expérience qui ne vous ruinera pas. L'important, c'est de prendre des vins issus d'un seul cépage, et très jeunes.

Réunissez quelques amis, donnez leur chacun cinq verres. Goûtez et comparez les cinq vins. Autant que possible, notez vos observations. Puis, partagez vos impressions. Ecoutez bien vos amis, et vérifiez si vous pouvez trouver dans ces vins ce qu'eux-mêmes semblent y trouver. N'abandonnez pas pour autant votre esprit critique.

Et voilà ! Vous avez accompli deux démarches importantes :

- vous avez perçu les différences entre les principaux cépages rouges, et cet enseignement vous servira toujours;
- et vous avez (presque) fondé, joyeusement, votre club œnophile.

Il ne vous reste qu'à convenir d'une date pour la prochaine réunion qui aura pour objet, par exemple, la comparaison des cinq principaux cépages blancs...

Cette expérience, sans prétention œnologique, va vous enrichir par deux ou trois révélations.

Tout d'abord, la facilité avec laquelle vous allez distinguer les vins goûtés et identifier leurs caractères principaux. Puis, la difficulté pour exprimer vos impressions. Enfin, peut-être une certaine disparité des réactions au sein de votre petit groupe. Que peut-on en conclure ?

Premièrement : sans entraînement, mais avec un brin d'attention, vous avez pu faire la différence entre les 5 principaux cépages rouges. Désormais, vous devez être capables en vous entraînant (c'est-à-dire en répétant régulièrement) de reconnaître de tels vins dégustés à l'aveugle.

"A quoi ça sert ?", direz-vous, "je ne déguste pas à l'aveugle". Détrompez-vous : vous dégusterez dorénavant de plus en plus souvent à l'aveugle, même si vous voyez l'étiquette. Car il vous arrivera fréquemment d'être en présence d'une bouteille dont l'étiquette, pourtant conforme à la réglementation, ne vous informera guère. Attention cependant : ne pas confondre « à l'aveugle et aveuglement », par l'étiquette ou les préjugés...

Deuxièmement : le dégustateur est handicapé par l'indigence de son vocabulaire. Les mots sont incapables d'exprimer exactement et précisément le caractère aromatique et gustatif des vins, et -a fortiori- de rendre la diversité et la subtilité des nuances distinctives des terroirs, des millésimes, et de la patte du vigneron.

Troisièmement : personne n'a l'exclusivité du « bon » goût. C'est votre droit de trouver tel vin bon, et de ne pas aimer tel autre. Et c'est en quelque sorte un devoir envers vous-même de prendre conscience de vos préférences. La dégustation comparative, loin d'être un exercice réservé aux professionnels, est un moyen puissant pour accélérer votre apprentissage. Tout comme une cuisine variée, la dégustation de vins les plus divers possibles est nécessaire à l'éducation du palais et à l'enrichissement du goût.

Et le plaisir, dans tout ça ?

Il y a d'abord le plaisir immédiat, trouvé dans la dégustation d'un bon vin.

Il y a aussi le plaisir que donne une réunion de bons amis; c'est que le vin a une fonction sociale.

Il y a enfin une autre sorte de plaisir, plus intellectuel, qui va de paire avec vos progrès en connaissance du vin. Celui-là se manifeste pour la première fois le jour où vous reconnaissez dans une bouteille un vin déjà mémorisé.

Ce premier succès fortifiera votre motivation à observer plus attentivement les vins rencontrés. Votre attention se montrera rapidement payante en aidant votre mémoire, laquelle vous remboursera largement en plaisir.

Vous avez à présent lancé un mécanisme qui s'auto entretient avec les trois notions d'observation, de mémoire, et de plaisir !