



5 choses qui se passent dans votre tête quand vous dégustez

Extraits de l'article paru dans TERRE DE VINS le 19/12/2022

Auteur de l'article : Clément L'Hôte



En 2022 à Beaune, Gabriel Lepousez (neurobiologiste à l'Institut Pasteur) et Dimitri Bazas (directeur technique de la maison Champy) ont animé une master class sur le sujet, à l'occasion des 200 ans de la naissance de Louis Pasteur.

Quand la science ausculte le monde du vin, bien des préjugés volent en éclat.

Parmi les nombreux enseignements distillés pour l'occasion :

1. Votre cerveau prend le dessus

« À moins de souffrir d'anosmie (perte de l'odorat), nous sentons tous plus ou moins la même chose »

« La dégustation, ce n'est que du travail, un travail méthodique, de mémoire »

« Ce qui distingue un dégustateur novice d'un dégustateur expérimenté, ce n'est pas son nez, c'est son cerveau »

2. Vous devenez plus précis qu'une machine

« Rien qu'avec 3 récepteurs visuels, nous percevons des millions de couleurs différentes. Or nous avons... 400 récepteurs olfactifs. Ainsi l'homme peut distinguer des nuances aromatiques qu'on ne peut même pas identifier en laboratoire »

3. Vos sens vous jouent des tours

La vue : « Il ne faudrait jamais regarder le vin avant de le déguster, car la vue est bien plus prégnante que l'odorat. Quand vous mettez un colorant rouge dans un verre de blanc, la plupart des dégustateurs croient sentir des arômes de fruits rouges ».

L'ouïe : « à travers les commentaires des autres dégustateurs, qui nous influencent ».

4. Votre langage aussi

« Si, en sentant le vin, j'évoque la confiture de ma grand-mère, on ne pourra pas communiquer. Mais si je parle de fruits, alors on va se comprendre »

« Inutile de parler d'arômes de fruits exotiques pour évoquer la mangue ou l'ananas avec des latino-américains. Pour eux, les fruits exotiques, ce sont les fraises et les framboises ! ».

5. Vos narines la jouent perso

« On a toujours une narine plus ouverte que l'autre, vous saurez laquelle en plaçant votre doigt sous votre nez. Celle-ci laisse passer le plus d'air, donc les arômes, plus rapidement, perçoit davantage les arômes fruités, plus volatils. Mais dans la narine fermée, les molécules odorantes passent plus lentement. On perçoit alors bien mieux le boisé, l'épicé ou le floral.»