

# *Le renouveau de l'initiation à la dégustation*

La méthode analytique, toujours largement répandue, voit deux nouvelles venues, la méthode géosensorielle et la méthode intuitive, dépoussiérer l'initiation à la dégustation, en permettant aux amateurs de découvrir des sensations inédites.

Par Fabien Humbert

L'observation des larmes du vin qui coulent le long de la paroi du verre renseigne le dégustateur sur la provenance d'un vin, sa teneur en sucres résiduels... mais elle dépend largement de la propreté du verre.



**L**a dégustation, ça s'apprend. Et apprendre à déguster, c'est justement ce que recherchent de plus en plus de Français et de touristes. Pour mieux apprécier, décrypter, et parler du vin. En guise d'amuse-bouche, la plupart des cavistes ou des bars à vin organisent des séances de dégustation plus ou moins structurées, parfois en présence d'un vigneron. Mais pour se sustenter comme il se doit, les écoles sont des tables de choix. Justement, celles-ci sont de plus en plus nombreuses : elles proposent des véritables cours d'initiation à la dégustation, et même des parcours de formations qui peuvent déboucher sur un diplôme et une professionnalisation. Les écoles françaises enseignent la dégustation en suivant trois grandes méthodes : analytique, géosensorielle et intuitive.

## LE DISCOURS DES MÉTHODES

La dégustation analytique est la plus largement répandue. C'est la méthode pratiquée en général par les professionnels du vin, notamment les sommeliers. Elle est aussi utilisée par la plupart des jurés dans les concours de vins. La dégustation analytique s'efforce de décrire une cuvée selon des critères mesurables et quantifiables, présentés comme objectifs : la distinction des arômes, de l'alcool ou des tanins.

La vue est essentielle dans cette méthode puisqu'il s'agit notamment de décrire et parfois de noter la couleur (intense, trouble, légère) d'un vin. Le WSET, pour "wine and spirit education trust", est une méthode analytique d'obédience anglo-saxonne (enseignée dans plus de soixante-dix pays) qui s'adresse en priorité aux professionnels du vin (au sens large : du serveur de pub au dirigeant d'entreprise en passant par le commercial). Mais elle est aussi enseignée aux amateurs. « Nos cours d'initiation sont basés sur le niveau 1 du WEST (qui en compte 4). Cette méthode



La vue est essentielle dans la dégustation analytique, la méthode la plus largement répandue : la première étape consiste à observer à l'œil la robe du vin, et à la caractériser.

**La méthode analytique vise à décrire le vin selon des critères "objectifs".**

permet de donner à tous les élèves un langage et un niveau de connaissances communs : la fermentation, les différences entre les types de vins, les facteurs climatiques, les cépages... », indique David Cobbold, un des fondateurs de l'Académie du Vin de Paris.

Le niveau 1 se passe en sept heures. Un livret assez épais est préalablement envoyé aux candidats (il est fortement conseillé de le lire), et la formation est sanctionnée par un ques-

tionnaire à choix multiples. Douze vins sont dégustés au niveau 1, une trentaine au niveau 2 : ce sont alors en général des vins du monde entier, pour permettre par exemple de « montrer les différences entre un chablis, chardonnay de climat frais, et un chardonnay de climat chaud, comme un blanc d'Australie », résume David Cobbold. Le WSET permet donc d'avoir une vision globale, une approche "professionnalisante", là où la plupart des formations à la dégustation visent d'abord les amateurs, et insistent davantage sur les vins français. Mais aujourd'hui, la méthode analytique, pensée comme universelle, est remise en cause par ceux, nombreux, qui prennent en compte les différences entre chaque consommateur. Et en concluent qu'on ne peut pas décrire le vin uniquement à partir de mots ou d'impressions normées.



© Julien Fernandez

## Les organismes viticoles vous attendent aussi

Nous avons choisi de mettre en avant dans cette enquête des écoles qui abordaient l'initiation au vin en faisant déguster à leurs élèves des cuvées issues de différentes régions ou pays. Mais il existe également des formations, souvent mises en place par des interprofessions, qui permettent de découvrir la dégustation en se penchant sur les vins d'une région en particulier. C'est notamment le cas de l'École du vin de Bordeaux (émanation du CIVB) dont l'atelier initiation propose de partir pendant deux heures à la découverte du vignoble bordelais, avec un exposé pédagogique et quatre vins à déguster.

« *Boire un lieu* » : n'est-ce pas le rêve de tous les amateurs de vin et de géographie ? C'est ce qui est arrivé aux participants d'une dégustation géosensorielle organisée en février 2020, qui mettait aux prises des gigondas et des chateaufort-du-pape : « *les dégustateurs avaient devant eux différents types de sols, se souvient Jean-Michel Deiss, vigneron au domaine Marcel Deiss et co-fondateur de l'Académie des Grands Vins. En goûtant le vin, ils ont su retrouver le sable si particulier de Rayas. Ils ont bu un lieu, pas une étiquette.* »

### LA CLEF DU SOL

La formule résume bien la dégustation géosensorielle. Cette méthode revient à associer la dégustation du vin à la connaissance du lieu qui l'a vu naître, et de l'homme ou la femme qui l'a accouché. Elle permet notamment de distinguer les vins en deux catégories : les vins de terroir, qui revendiquent un lieu de naissance, et les vins de non-lieu qui pourraient avoir été produits n'importe où.

C'est pourquoi les dégustateurs "géosensoriels" ont souvent à portée de main des échantillons du sol où ont poussé les vignes ayant donné naissance au vin proposé. Et elle a une particularité, qu'elle partage avec la méthode intuitive : elle se pratique le plus souvent avec le sens de la vue obstrué. « *La vue fabrique les arômes. Chacun est différent et sent son propre monde en se basant sur ses souvenirs* », soutient Jean-Michel Deiss. « *Fermer les yeux c'est libérer de l'espace cérébral pour recevoir réellement l'objet, et pas son illusion* », conclut Franck Thomas, meilleur sommelier d'Europe en 2004 et dirigeant de La RVF Academy.

### CONNAIS-TOI-MÊME

Complémentaire de la méthode analytique et de la méthode géosensorielle, la dégustation intuitive promet d'accéder intimement au message du vin, de le comprendre en utilisant ses propres émotions, son ressenti, ses images et ses mots.

Principe cardinal de cette méthode, qui emprunte à la méditation et aux neurosciences : se connaître soi-même pour comprendre un vin. « *La méthode intuitive permet d'interpréter des perceptions sensorielles et émotionnelles liés au vin : lieu, image, son, bruit, souvenir, perception dans le corps. Mais il faut être capable de se laisser aller, explique Franck Thomas. Chaque critère technique du vin est perçu par chacun à travers une symbolique différente* ». Le principe du parcours intuitif est de relier chaque symbole à sa perception juste.

## DÉCOMPLEXER LES DÉBUTANTS

S'il existe donc trois méthodes principales, "l'universelle" analytique et les plus "différentialistes" géosensorielles et intuitive, la bonne initiation à la dégustation est surtout celle qui saura décomplexer les participants. À l'École des vins et spiritueux, lors de l'initiation, qui dure sept heures, l'accent est d'abord mis sur les mots du vin, en évitant ceux qui sonnent trop savants. Les vins dégustés sont extrêmement pédagogiques, aromatiques, typiques. Objectif : prouver aux néophytes qu'ils sont capables de comprendre un vin et de s'exprimer. « *Ce n'est qu'une fois ces bases acquises qu'on entre dans le détail, avec des notions*

## Le compte personnel de formation finance la dégustation

Le compte personnel de formation (CPF) permet à chaque salarié de capitaliser des heures de formations afin d'acquérir de nouvelles connaissances ou compétences. Bonne nouvelle, la plupart des écoles de dégustation proposent désormais des cours que l'on peut financer grâce à ce compte. Mieux il est même possible de payer directement avec son compte formation, plutôt qu'avec sa carte bleue : vous trouverez fréquemment une icône dédiée sur les sites internet des écoles de dégustation.

comme les cépages, la vinification, les accords mets et vins... », indique Olivier Thiénot, le fondateur de l'École des vins et spiritueux.

De son côté, Prodégustation a opté pour une méthode sensorielle baptisée VOG (visuel, olfactif, gustatif). « *Nos cours d'initiation s'adressent à l'amateur non connaisseur qui a une vraie appétence, mais aussi une légère anxiété, précise Charles Le Bault, son directeur. Ils veulent savoir comment bien acheter un vin et savoir en parler.* »

## VERS LA PROFESSIONNALISATION

Mais qui sont les clients des écoles de dégustation ? « *Notre clientèle s'est rajeunie et féminisée* », note Olivier

Thiénot. « *On voit venir beaucoup de couples qui ont reçu un cours d'initiation en cadeau* », ajoute Charles Le Bault. Une tendance également observée par Géraldine Gossot à l'Université du vin de Suze-La-Rousse. D'autant qu'elle propose des séjours d'initiation à la dégustation qui durent un week-end, formule très prisée par les couples de tous âges. « *Nos dégustations accueillent pour moitié des professionnels, et pour moitié des amateurs, parfois débutants. Ils ont parfois peur de la langue intimidante qui accompagne le vin* », témoigne Jean-Michel Deiss.

Un constat est partagé par tous les professeurs de dégustation : la demande a beaucoup évolué ces dernières années. D'abord, sans en faire un prérequis, leurs clients se montrent très intéressés par les vins se prévalant d'une démarche environnementale. Ils souhaitent comprendre la différence entre le bio, la biodynamie, les vins "nature"... Et parmi ces néo-dégustateurs, combien deviendront, en participant à l'ensemble des formations proposés par une école, de véritables connaisseurs, voire des professionnels ? « *Difficile à dire. Mais il y en a ! Certains clients vont, par exemple, commencer par un cours d'initiation, puis basculer sur le WSET1 et 2 pour acquérir une vision internationale, reconstitue Olivier Thiénot. Avant de revenir sur notre cours de spécialisation sur des vins français et, au final, se reconverter dans le vin* ». ■



© Rémi Déprez

Pas de bonne dégustation sans un cahier dans lequel noter ses impressions : les débutants y découvriront tout de suite qu'ils ont bien plus de choses à raconter qu'ils ne le pensent !