

Guide pratique **de la** **Dégustation**

L'examen sensoriel, du raisin à la vente

Maurice CHASSIN

Editions 
La VIGNE

DUNOD

Couverture : Matéo

Photo de couverture : © phovoir

Le pictogramme qui figure ci-contre mérite une explication. Son objet est d'alerter le lecteur sur la menace que représente pour l'avenir de l'écrit, particulièrement dans le domaine de l'édition technique et universitaire, le développement massif du photocopillage.

Le Code de la propriété intellectuelle du 1^{er} juillet 1992 interdit en effet expressément la photocopie à usage collectif sans autorisation des ayants droit. Or, cette pratique s'est généralisée dans les établissements

d'enseignement supérieur, provoquant une baisse brutale des achats de livres et de revues, au point que la possibilité même pour

les auteurs de créer des œuvres nouvelles et de les faire éditer correctement est aujourd'hui menacée.

Nous rappelons donc que toute reproduction, partielle ou totale, de la présente publication est interdite sans autorisation de l'auteur, de son éditeur ou du Centre français d'exploitation du

droit de copie (CFC, 20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris).



© Dunod, Paris, 2011
ISBN 978-2-10-056484-2

Le Code de la propriété intellectuelle n'autorisant, aux termes de l'article L. 122-5, 2° et 3° a), d'une part, que les « copies ou reproductions strictement réservées à l'usage privé du copiste et non destinées à une utilisation collective » et, d'autre part, que les analyses et les courtes citations dans un but d'exemple et d'illustration, « toute représentation ou reproduction intégrale ou partielle faite sans le consentement de l'auteur ou de ses ayants droit ou ayants cause est illicite » (art. L. 122-4).

Cette représentation ou reproduction, par quelque procédé que ce soit, constituerait donc une contrefaçon sanctionnée par les articles L. 335-2 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.

Table des matières

Introduction **1**

La dégustation : un apprentissage	2
Une méthodologie sensorielle	3
Des discours variés en fonction des objectifs	3
Sensations et préférences	4

1. La physiologie du goût **7**

Les propriétés générales des systèmes sensoriels	7
L'audition	12
La vision	14
La somesthésie (le toucher)	17
L'olfaction	21
La gustation	25

2. Les comportements **31**

Des regards complémentaires pour une approche complexe	31
Inné/acquis	32
L'apprentissage du goût	36
L'évolution de la préférence	43
Modernité et comportement alimentaire	46

3. La méthodologie 51

L'identification des perceptions	51
Quelques définitions du goût	52
Goût et saveurs	53
La diversité des perceptions en bouche	54
L'examen externe	59

4. La maîtrise de la situation de dégustation 67

Trois principes pour une bonne mesure	67
La perception	69
L'interprétation	71
L'expression	75

5. Les méthodologies descriptives 81

La dégustation	81
L'analyse sensorielle	84
L'examen sensoriel	92
La fiche de dégustation	99

6. L'examen des préférences 105

Les approches hédoniques	105
L'examen sensoriel	107

7. L'examen des caractéristiques organoleptiques du vin **113**

La construction d'une grille de lecture	113
L'examen externe	114
L'examen en bouche	131
L'examen synthétique	141

8. L'estimation du potentiel de la vendange **145**

La notion de maturité	145
Rappel physiologique	147
Les stades de maturité	149
L'examen sensoriel du raisin	151
L'examen sensoriel des moûts et extraits	158

9. Le suivi des vins et leur présentation **161**

L'examen d'élaboration	161
L'examen de suivi d'élevage	164
L'examen prêt à la mise ou conditionné	171

Conclusion **179**

Glossaire **181**

Bibliographie **185**

Index **187**

Introduction

L'aphorisme de Brillat-Savarin¹ selon lequel « le plaisir de la table est de tous les âges, de toutes les conditions, de tous les pays et de tous les jours, il peut s'associer à tous les autres plaisirs et reste le dernier pour nous consoler de leurs pertes », montre le caractère central de cette pratique humaine qui, bien avant les scientifiques ou les médecins, a intéressé le philosophe ou l'écrivain. En effet, si c'est à un scientifique, Chevreul, que l'on doit d'avoir, en 1825, fait la distinction en bouche de l'olfaction, du toucher, et de la gustation, c'est à un philosophe, Aristote, que l'on doit d'avoir, en son temps déjà, élaboré la première théorie sur les saveurs.

Toutefois, si la nourriture, sa préparation et sa consommation sont présentes dans de nombreux écrits à travers les âges, ce sont les XIX^e et XX^e siècles qui verront la plus grande densité d'ouvrages concernant la cuisine, la manière de se nourrir et les premiers recueils scientifiques sur la physiologie, la méthodologie et la pratique de la dégustation.

¹ Brillat-Savarin (1755-1826) est l'auteur de *Physiologie du goût*, ouvrage qui parle peu de physiologie au sens où nous l'entendons aujourd'hui, mais qui est considéré comme celui qui pose les bases du discours et de la pensée sur la gastronomie et à ce titre préfigure tous les ouvrages critiques qui suivront et qui d'ailleurs y font constamment référence.

La dégustation : un apprentissage

Aujourd'hui, tous les champs d'investigation des sciences humaines et médicales se penchent, à des degrés divers, sur l'acte alimentaire, faisant évoluer les connaissances et bousculant les a priori sur lesquels s'appuie parfois l'apprentissage de la dégustation. Les physiologistes d'aujourd'hui confirment l'intuition du philosophe Schopenhauer pour qui le monde est la représentation que nous nous en faisons, c'est-à-dire que l'on a accès non pas au monde dans sa globalité mais seulement à certaines caractéristiques, perçues par le biais des sens, et que l'on appelle, pour ce qui concerne l'aliment, des caractéristiques organoleptiques.

Ainsi, la vérité du monde n'est pas saisissable et diverses représentations sont possibles comme le montre la comparaison avec les systèmes perceptifs d'autres animaux (chauve-souris, cétacés). La dégustation ne donne donc pas accès à la vérité du produit dégusté mais seulement aux perturbations sensorielles qu'il provoque. La dégustation, c'est l'homme qui perçoit.

L'examen sensoriel permet non seulement d'avoir une meilleure compréhension du produit dégusté mais aussi du plaisir qui en résulte. Voilà pourquoi la dégustation intéresse le professionnel mais aussi l'amateur car l'attention requise pour ce type d'exercice augmente la richesse des perceptions, décuplant ainsi le plaisir pris. Enfin, c'est un moyen d'analyse universel qui confère à celui qui sait l'utiliser un outil critique dans ses choix alimentaires.

Une méthodologie sensorielle

Cependant, le passage à une compréhension fine des phénomènes demande l'acquisition d'une méthodologie sensorielle, même si celle-ci, en tant que conceptualisation du monde vivant, est partielle et possède une part d'arbitraire.

Mais avant d'aborder la méthodologie proprement dite, nous verrons ce qui la fonde à la fois dans le domaine de la physiologie et des comportements. En effet, comment utiliser un instrument d'observation sans en connaître le fonctionnement ?

Ce travail de synthèse, dont Jacques Puisais et l'Institut français du goût ont été les initiateurs, est nécessaire aux praticiens de la dégustation, surtout aujourd'hui où l'on constate une grande diversité des pratiques, qui vont de l'approche métrologique de l'analyse sensorielle, aux nombreuses écoles, stages de dégustation ou d'initiation de l'amateur.

Des discours variés en fonction des objectifs

La diversité des discours tenus a donc non seulement pour origine les champs d'investigation dont ils émanent mais aussi les objectifs mêmes de la pratique. C'est pourquoi, l'un des buts de cet ouvrage est de présenter, en plus d'un bilan synthétique sur l'état des connaissances, les différentes approches méthodologiques en fonction de la problématique posée. Ceci est d'autant plus important pour le praticien du goût qu'est l'homme du vin, qu'il soit producteur, technicien ou négociant, qu'il doit jongler entre la nécessité d'avoir une connaissance la plus précise

possible des produits qu'il travaille et celle de communiquer sur ceux-ci.

L'une des principales sources de malentendu ou de divergence sur la notion de goût tient, entre autres, à l'ambiguïté même du mot qui sous-tend plusieurs réalités : un sens, l'ensemble des sensations liées à un aliment, le plaisir pris à sa consommation, le rapprochement des caractéristiques du produit goûté avec un référentiel acquis, voire une valeur qui peut se transmettre au dégustateur.

Sensations et préférences

Ceci nous amène à distinguer le domaine sensoriel, qui permet d'appréhender les caractéristiques organoleptiques d'un aliment et de les décrire avec nos sens, et le domaine de la préférence, qui traite du bon et du mauvais et s'appuie sur l'hédonisme de chaque individu, et où on reconnaît l'hédonisme primaire, liés aux expériences personnelles, et celui de référence, qui s'appuie sur les valeurs données par la culture culinaire ou gastronomique propre à chacun.

Cette distinction est fondamentale car le sensoriel dit quelque chose de l'aliment alors que la préférence parle du dégustateur. L'analyse sensorielle prend d'ailleurs à son compte cette distinction en séparant les approches descriptives de celles ayant trait à la préférence. Car, outre que ce ne sont pas forcément les mêmes personnes qui sont les mieux placées pour pouvoir décrire ou juger un vin, l'influence qu'exerce la préférence sur la description peut fortement modifier celle-ci.