

ÉMILE PEYNAUD



JACQUES BLOUIN

LE GOÛT DU VIN

Le Grand Livre de la dégustation

DUNOD

Nous remercions les Citadelles du vin pour leur aimable autorisation
de parution des photos p. 97, 134 et 135.

Graphisme de couverture : Florie Bauduin
Maquette et illustrations intérieures : Maud Warg
Mise en pages : Maud Warg

© Dunod, 1991, 1996, 2006, 2013, 2022
11 rue Paul Bert, 92 240 Malakoff
ISBN 978-2-10-085002-0
© Bordas, 1980, pour la 1^{re} édition

PRÉFACE À LA CINQUIÈME ÉDITION

1 980-2013 : en trente ans, le monde du vin a beaucoup changé. Il y a deux générations, si on ignorait ce que pouvait être un ordinateur personnel, un téléphone portable, un GPS, etc., c'était aussi le cas de la lutte efficace contre la pourriture grise, la machine à vendanger, la maîtrise efficace des températures, les levures sèches actives, la filtration tangentielle... L'ensemble des livres sur le vin tenait sur une minuscule étagère alors que ceux-ci remplissent aujourd'hui des meubles entiers, sans compter les revues vineuses spécialisées ou les rubriques de la presse généraliste.

Le marché mondial du vin a été bouleversé. La surface du vignoble mondial et sa production ainsi que la consommation ont beaucoup baissé alors que les exportations ont bondi pour atteindre 32 % de la production de vin.

Les évolutions française, espagnole et italienne sont encore plus violentes. La consommation de vin-boisson s'est effondrée. Le « gros rouge », le « six étoiles » sont (heureusement) inconnus des moins de trente-quarante ans. On est passé au « bib », au bar à vins, aux rubriques vineuses dans toute la presse...

L'extrême diversité de prix est accompagnée d'une très grande diversité de présentations réglementaires (quelques milliers d'AOC, IGP, vins de cépage, etc., dans le monde), de types de vins et de personnalizations (des dizaines de milliers de châteaux, wineries, bodegas, cantine, quintas, kellerei...).

Pour rester dans le domaine du « goût du vin », seul objet de ce livre, il convient de noter plusieurs faits de développement récent. Le nombre de publications techniques ou pratiques, générales ou ultra-spécialisées, a explosé. Nul ne peut connaître tous ces documents mais ils sont (presque) tous accessibles par Internet. Il est impossible de les résumer ; on procède alors à un « tri sélectif » : c'est difficile, toujours incomplet, jamais à l'abri de choix (trop) personnels mais c'est la voie retenue ici, en sollicitant chaque lecteur pour qu'il (se) pose les bonnes questions.

Dernier point. La première édition du *Goût du vin*, en 1980, était orientée vers la formation à la dégustation et fut aussi très lue par tous les amoureux du vin. Aujourd'hui, on ne compte plus les ouvrages d'initiation ou perfectionnement à cette dégustation. Il apparaît utile à la fois de mettre à jour *Le Goût du vin* et de l'ouvrir encore plus à tous les « amis du vin », les « œnopotés » – ceux qui boivent le vin. On pourrait alors le sous-titrer « Le plaisir est dans le verre ».

Neuf ans après la mort d'Émile Peynaud, j'espère être resté fidèle à sa pensée et son action, toujours orientées vers la connaissance proposée à tous selon ses besoins et ses souhaits.

Jacques Blouin
2013

PRÉFACE À LA QUATRIÈME ÉDITION

Toutes fins de vie méritent d'être saluées. Certaines méritent un hommage plus particulier, à cause de leurs qualités exceptionnelles. C'est le cas pour la vie d'Émile Peynaud, qui nous a quittés lors de l'écriture de l'actuelle réédition de l'ouvrage *Le Goût du vin*.

Né dans le vignoble de Madiran, Émile Peynaud commence sa carrière à Bordeaux à seize ans, en 1928, doté du seul brevet, chez Calvet, une importante maison de vin de Bordeaux. Il y rencontre Jean Ribéreau-Gayon, qu'il aide dans ses travaux de thèse : cette collaboration exceptionnelle durera plus de cinquante ans. Il apprendra à la fois à manipuler en laboratoire, à étudier les problèmes concrets de stabilisation des vins – avec une première publication sur la casse ferrique dès 1932 – à déguster les innombrables vins traités par cette société avant de commencer à aller dans le vignoble. La guerre et la captivité interrompent son activité jusqu'en 1945. Il peut reprendre et achever en 1946 sa thèse « Contribution à l'étude biochimique de la maturation du raisin et de la composition des vins », toujours actuelle. Par trois cents publications, des centaines de conférences et des milliers de séances de travail dans les chais de Bordeaux, de France et du monde entier, Émile Peynaud a étudié et expliqué toutes les facettes de l'œnologie. Il ne semble pas y avoir un domaine de l'analyse, de la biochimie, de la microbiologie, de la vinification, de l'élevage et de la dégustation des vins sur lequel il n'ait apporté des éléments nouveaux, validés et durables. S'il fallait citer un seul exemple, comment ne pas rappeler qu'Émile Peynaud a définitivement

établi le rôle décisif de la fermentation malolactique et l'importance majeure de l'équilibre entre les saveurs sucrées et les saveurs acides et tanniques des vins ? Durant un demi-siècle, son intelligence, son travail, sa volonté lui ont permis de devenir directeur de recherches du plus important centre œnologique mondial, à partir de son seul brevet. Quel admirable parcours !

Émile Peynaud était, et demeure, une des rares références universelles de l'œnologie. Il n'est pas un professionnel du vin au monde qui ignore le nom du Professeur, *Doktor*, *Dottore* ou Monsieur Peynaud, selon les pays. S'il a assisté à une de ses conférences ou bavardé dix minutes avec lui, chacun est fier de se dire son élève.

Émile Peynaud a peut-être inventé, et certainement systématisé, l'œnologie de terrain. Allant de chai en chai, en vélo, en voiture, en avion selon les époques, il amenait la connaissance à ceux qui en avaient besoin, là où elle pouvait être mise en œuvre. Dans tous les cas, il a privilégié l'œnologie préventive, l'intervention la plus précoce possible, dès le choix de la date de récolte, à une époque où on ne consultait guère « le chimiste » que pour récupérer les vins plus ou moins altérés. Les vins de Bordeaux, de France, du monde ne seraient pas ce qu'ils sont aujourd'hui si, depuis soixante-dix ans, Émile Peynaud n'avait tracé et creusé le bon chemin des vrais bons vins, des grands et des modestes qu'il a fait grandir. Son rôle a été aussi important pour de nombreux très grands crus illustrissimes que pour des coopératives ou divers nouveaux vignobles.

Émile Peynaud a mis en place ce que l'on pourrait appeler l'œnologie globale, l'œnologie intégrée, prenant en compte l'ensemble des disponibilités de chaque entreprise, ses objectifs et les connaissances disponibles. Il a donné les bases de l'« œnologie bordelaise » aujourd'hui reprise, actualisée dans le monde entier. Si nécessaire, il établissait ou mettait au point ces connaissances indispensables, de la maturité du raisin à la stabilité des vins en passant par les fermentations, les analyses et surtout la dégustation.

Émile Peynaud a organisé, et enseigné, la dégustation précise, efficace, adaptée à chaque circonstance mais toujours simple, compréhensible, sobre. *Le Goût du vin*, en 1980, a présenté aux professionnels et au grand public les règles rigoureuses de la dégustation et les charmes des vins. Cette œnologie globale a toujours été une œnologie personnalisée révélant la qualité du vigneron, du négociant, dans leur formidable diversité, et non le caractère de l'œnologue ou la seule mode du moment.

Émile Peynaud a aussi été un extraordinaire directeur de recherches ayant guidé des dizaines de jeunes étudiants en doctorat ou chercheurs chevronnés. Sa direction était une aide, une orientation, jamais un carcan, toujours une libération des idées. Nous sommes nombreux à lui en être infiniment reconnaissants.

Émile Peynaud a été un professeur au sens complet du terme, à la fois « expert » et « maître », comme nous le rappelle le dictionnaire. Sachant rendre compréhensible les choses les plus complexes, chacun se sentait plus intelligent après l'avoir écouté, qu'il soit l'étudiant universitaire du diplôme national d'œnologie, l'auditeur des « Cours du lundi » qu'il créa – formation continue avant la lettre, dès les années 1950 – ou le maître de chai de tel ou tel cru. Tous peuvent reprendre et préciser ces enseignements oraux par les divers *Traité d'œnologie* qu'il a publiés, depuis 1947, avec Jean Ribéreau-Gayon puis l'ensemble de l'équipe de la station œnologique. Traduits dans bien des langues, on retrouve aujourd'hui les différentes éditions successives dans les chais du monde entier.

Cette aptitude à exprimer les connaissances les plus documentées de façon à la fois claire et agréable est peut-être un don, c'est certainement le résultat d'un travail et d'une intelligence, c'est surtout

la volonté d'un homme simple, généreux. Émile Peynaud était à la fois un savant humaniste et un savant humain. La lecture de ce qui fut peut-être son ouvrage préféré, *Le vin et les jours*, rappellera à chacun à la fois l'histoire de l'œnologie et sa philosophie du vin.

L'édition de 2006 du *Goût du vin* poursuit ce travail, en actualisant les éditions précédentes. Depuis plus de vingt-cinq ans, la pratique de la dégustation a changé. Nous disposons de nouvelles connaissances physiologiques, de nouveaux outils, de nouvelles techniques. Les salles de dégustation spécialisées – rarissimes en 1980 – sont présentes dans tous les vignobles, dans toutes les places de consommation. Les publications vineuses de la presse spécialisée ou générale sont sur tous les présentoirs de marchands de journaux, et les livres sur la dégustation et sur le vin animent les étagères de toutes les librairies. Ces modifications très visibles sont le reflet des évolutions profondes du monde du vin, de son universalité. S'il n'y a guère plus de trente ou quarante pays producteurs de vins, il n'est pratiquement plus de pays non consommateurs, et de Londres à Pékin on peut goûter tous les vins du monde répartis en plus de quatre à cinq mille catégories officielles – « appellations » diraient les Français pour simplifier – et donc des dizaines de milliers de crus, marques, châteaux, *bodegas*, *wineries*, *cantine*, à des prix allant d'un euro à quelques milliers d'euros la bouteille.

Cette réédition essaye de maintenir, de développer le goût du vin, dans sa formidable diversité, par une connaissance à la fois précise, documentée, éloignée des modes passagères, des pressions économiques... « Mieux connaître pour mieux comprendre, mieux connaître pour mieux apprécier », tel est le résumé de notre propos. Il s'adresse à tous pour leur être un peu utile et, nous l'espérons, très agréable. Nous avons essayé d'éviter les approximations, le jargon, la « prise de tête » en appliquant une formule un peu provocante mais très juste, émanant de l'Abbé Dubaquié, ancien directeur de l'actuelle Faculté d'œnologie de Bordeaux : « Le vin n'est pas fait pour être analysé mais pour être bu et procurer du plaisir à celui qui le boit ».

Jacques Blouin
2006

PRÉFACE À LA PREMIÈRE ÉDITION

POUR L'AMATEUR DE VINS

Vous êtes le maillon le plus important de la chaîne. C'est vous qui payez le vin, ô buveur très précieux, c'est vous qui faites vivre la population vinicole. Vous aidez allégrement à métaboliser notre production. Que vous soyez buveur habituel, inconditionnel, un de ceux qui font monter les statistiques à cent litres de consommation par bouche et par an, ou que vous soyez consommateur occasionnel, ou encore, je préférerais, amateur éclairé, vous trouverez dans ce livre quelques pensées et arrière-pensées pour vous.

Si vous êtes originaire d'un pays de tradition viticole, vous êtes héritier direct de la civilisation du vin ; cela vous donne des devoirs. Mais vous pouvez appartenir aussi à un pays depuis peu colonisé par la vigne. Dans les deux cas, vous êtes à la fois représentatif et responsable de la qualité de vos vins. C'est vous qui, dans un sens, « faites » leur qualité. S'il y a de mauvais vins, c'est qu'il y a de mauvais buveurs. « Le goust est semblable à la rudesse de l'entendement. » Vous buvez le vin que vous méritez. Choisissez de boire meilleur, acceptez de payer plus cher un vin parce qu'il est supérieur, et les vins, aussitôt, s'amélioreront. C'est au consommateur de décourager les auteurs de mauvais vins.

Si vous êtes Français, vous êtes peut-être un champion quantitatif, dans la grande tradition du record selon Rabelais, mais vous n'êtes pas statistiquement un buveur de qualité, un connaisseur. Pensez que soixante pour cent de nos meilleurs vins sont exportés.

Ils ont la classe internationale et vous êtes un buveur local. Tout le monde le dit dans les métiers du vin : vous manquez davantage d'éducation que de moyens.

Si vous êtes un de ceux qui, au-delà de nos frontières, buvez des vins français et glorifiez leur prééminence, je vous salue bien bas. Nous devons notre renommée à vos ancêtres ; renouvelez votre cave et léguiez-la à vos enfants. Soyez assuré que c'est en pensant à vous que nos grands vins sont faits.

Ce livre apprendra à l'amateur, je l'espère du moins, à mieux connaître le vin et à mieux l'apprécier. Savoir déguster est la base du savoir-boire. La dégustation apprend la maîtrise et le bon usage de nos sens. Les bons vins incitent à la sobriété et l'alcoolisme est la sanction du mal-boire, Buvez moins, mais soyez difficile dans votre choix. Chaque fois que vous achetez un vin indigne, vous portez tort à la cause du vin.

J'aimerais que ce livre vous apprenne aussi à parler du vin. Boire du vin n'est pas un plaisir solitaire, mais communicatif ; s'il est bon, dites-le à votre façon. Il y a peu de plaisirs qui rendent aussi disert que celui qu'on partage le verre à la main. À cette école, vous verrez, on devient vite érudit.

POUR LE PRODUCTEUR DE VINS

C'est vous qui, parmi les métiers du vin, avez la plus belle part (je n'ai pas dit la plus grosse). Il vous faut être laboureur, vigneron, viticulteur, vinificateur, éleveur, vendeur. Le vin vous appartient,

il vous ressemble. Vous en êtes le créateur. C'est le fruit de votre terre et de votre travail. Mais vous avez une grande responsabilité par la valeur de l'image que vous donnez du vin. Vous pouvez en faire une des gourmandises les plus civilisées et les plus attachantes, ou bien un breuvage vulgaire et désenchanté.

La vigne et le vin exigent beaucoup de l'homme. Votre activité est multiple et votre compétence doit s'étendre dans de nombreux secteurs. La viticulture est d'essence agricole. Elle est soumise aux aléas météorologiques ; la quantité et la qualité de la récolte ne sont pas connues à l'avance, encore moins le revenu qu'elle laissera. J'aurais dit que la vinification, activité de transformation d'un produit agricole, a un caractère industriel, si ce terme n'avait, en la matière, un accent péjoratif, tandis que la conservation du vin reste plus artisanale, ce qui ne veut pas dire empirique. Vous avez suivi les progrès des connaissances œnologiques et votre travail devient chaque année plus rigoureux. Enfin le sens commercial n'est pas la moins nécessaire des aptitudes requises. Vous devez avoir aussi, à votre mesure, des qualités d'administrateur, de chef d'entreprise, de financier. Vous faites un métier complet.

La dégustation doit être pour vous un moyen de contrôle permanent de la qualité. Quel que soit le type de votre vin, il vous faut apprendre à bien déguster. On a toujours besoin, du reste, de se perfectionner. Il vous est difficile de progresser en ce domaine si vous ne goûtez que votre vin. Profitez de toutes les occasions de sortir de votre chai, de votre aire d'appellation, de votre région, de votre pays. On revient souvent très modeste de ces confrontations.

Ce livre vous donnera une méthode de travail ; il vous donnera des idées et peut-être aussi l'amour de votre vin. Celui qui sait goûter, fait obligatoirement un vin meilleur. Il le fait à son goût. « Celui est estimé homme de bien, qui a du bon vin », a dit Olivier de Serres. Le bon vin se mérite, en effet. Combien de vins médiocres disparaîtraient des marchés si les producteurs qui les commettent savaient déguster !

POUR LE MARCHAND DE VINS

Vous faites peut-être partie depuis un siècle ou deux du négoce traditionnel ou, plus exactement, vous êtes la troisième ou quatrième génération d'une famille de commerçants. C'est grâce à vous que la

réputation de nos vins s'est étendue au monde entier. Vous avez fait partout connaître et saluer leurs noms et parfois ces appellations qui vous doivent tant, se sont retournées contre vous.

Car les temps ont changé. On a oublié que ce n'est pas le produit qui crée les circuits commerciaux et que les vignobles n'ont pu se développer qu'au fur et à mesure de vos conquêtes de marchés. L'adaptation des vieilles maisons est souvent difficile, car le poids de la tradition est lourd à porter dans les affaires familiales.

Vous avez formé des générations de serviteurs du vin. Personnellement vous m'avez appris à déguster. C'est que vous détenez depuis l'origine, plus anciennement même que la production, l'orthodoxie des types. À vous, ce livre apprendra peu, mais peut-être vous rappellera-t-il tout ce que la technique moderne a ajouté dans ce domaine au riche héritage des anciens.

Mais peut-être êtes-vous plutôt de ceux qui ont adopté des méthodes plus modernes de commerce.

Vous recherchez une période écourtée d'élevage et une rotation plus rapide des stocks. Vous avez étudié le marketing et renouvelé les circuits de distribution. Ou peut-être encore êtes-vous le courtier, intermédiaire entre le producteur et le commerce et leur conseiller ; ou bien l'agent, le représentant, le détaillant, l'épicier ou le responsable de la branche liquide d'une grande surface, le restaurateur, le sommelier, un des derniers donc à être en contact avec le client et son portefeuille. Alors quelle que soit votre place dans cette chaîne d'approvisionnement, n'oubliez pas que le vin vendu sera bu par qui l'a payé. Il serait donc prudent et honnête de votre part de savoir, auparavant, le déguster. Ce livre vous y aidera. Il fortifiera votre conviction et enrichira votre vocabulaire. Ainsi vous deviendrez le garant de la qualité et ne vendrez que les vins que vous aimeriez boire, ce qui est une des formes les plus sûres et les plus agréables de faire commerce.

POUR L'ŒNOLOGUE

C'est un ancien qui vous parle. J'ai pratiqué la recherche œnologique pour expliquer le goût du vin et pour savoir le faire meilleur. J'ai toujours pensé que le vin ne doit pas être simplement bu, avalé, mais savouré, dégusté. À certains d'entre vous, on avait appris l'œnologie mais si peu la dégustation. Les programmes d'enseignement préparant au diplôme

d'œnologue de 1955 avaient dû être établis par des abstèmes. Ne savaient-ils pas que l'on doit goûter pour vinifier, pour conserver, pour clarifier, pour stabiliser, pour analyser ? Combien ont appris la biochimie des fermentations et l'ont peut-être oubliée, mais n'ont pas appris à goûter. Ils sont entrés, à leur première place, dans le monde inconnu pour eux de la dégustation professionnelle. Son approximation, son empirisme ont pu les dérouter. Ils étaient plus ou moins doués, ils ont plus ou moins réussi. Mais depuis, l'enseignement de la dégustation s'est beaucoup étoffé. L'institut d'œnologie de Bordeaux délivre même depuis 1975 un diplôme universitaire d'aptitude à la dégustation. Œnologie et dégustation sont liées. Les ayant enseignées toutes les deux, je ne sais si j'ai le plus contribué à faire de la dégustation une introduction à l'œnologie ou à faire de l'œnologie une introduction à la dégustation. Celle-ci est affaire d'œnologues. Ce sont eux qui détiennent la connaissance du vin. La dégustation, c'est leur domaine, leur spécialité.

Ce sont les œnologues qui doivent animer les groupes de goûteurs des syndicats viticoles, des conseils interprofessionnels, des administrations, des maisons de commerce.

Ce livre a été écrit sur plusieurs tons, dans plusieurs registres différents. Il parle à l'œnologue le langage du cours, mais des phrases sont traduites en langue simple pour le praticien. Ce livre bénéficie de tout le poids des connaissances qu'apporte l'œnologie ; il profite aussi de l'apport de l'expérience pratique qui est celle des hommes du vin, le verre à la main.

Croyez-moi : il appartient désormais aux œnologues d'annexer la dégustation. Le Président Puisais l'a compris avec son « Livret du dégustateur ». C'est parmi les œnologues que doit se lever la prochaine génération des grands dégustateurs.

Émile Peynaud
1980

TABLE DES MATIÈRES

USAGE ET SCIENCE DE LA DÉGUSTATION	1
Rôle et usages de la dégustation	4
La dégustation et sa science de tutelle, l'œnologie	5
Dégustation et dégustateurs	6
Quelques bonnes lectures	9



LE PLAISIR DE PERCEVOIR

LE MÉCANISME DES SENS	14
Un mécanisme général	14
Des sens au cerveau	15
Mesurer les sensations	17
Les faiblesses sensorielles	19
LA VUE	22
La couleur des vins	22
L'aspect physique du vin	25
Trouble et limpidité des vins	25
Les « larmes » du vin	25
L'effervescence	27
L'ODORAT	28
Les mécanismes de l'odorat	28
Les cent odeurs	32
Les origines des odeurs	33
Les arômes primaires ou arômes de cépage	34
Les arômes secondaires ou arômes de fermentation	42
La genèse des bouquets d'élevage	45
Quelques défauts : les « faux goûts »	50

LE GOÛT	55
Les quarante saveurs	56
Les saveurs élémentaires	56
Les différences de sensibilités aux saveurs	59
Les saveurs complémentaires	60
Les sensations somesthésiques	60
La minéralité	63

L'ÉQUILIBRE DES COULEURS, ODEURS ET SAVEURS	66
Caractères gustatifs et composition des vins	66
Interférences et équilibres des saveurs	70
Les équilibres des saveurs des vins blancs	73
Les équilibres des saveurs des vins rouges	75
Les équilibres des odeurs	79



LE PLAISIR DE JUGER

QUELLES DÉGUSTATIONS ?	86
Pourquoi déguster ?	86
Dégustation et analyse sensorielle	87
À la vigne	90
Au chai	91
Les agréments réglementaires	91
Les agréages commerciaux	94
Les concours et autres jurys	95
L'œnologie	99
Les dégustations technico-scientifiques	100
Le sommelier	100
Quelques curiosités	100
La dégustation des alcools	101

QUELS DÉGUSTATEURS ?	105
La dégustation est un art difficile	105
Le dégustateur doit être en bonnes conditions	106
Le dégustateur est particulièrement influençable	108
La préparation du dégustateur	109
Qu'est-ce qu'un « bon jury » ?	109