

L'ivresse des mots

Michel Logoz

Comment pénétrer dans l'univers sensoriel du vin pour s'en laisser conter les charmes et les sortilèges si l'on oublie de s'en donner les clefs ? Les mots du vin ne traduisent que les images qui naissent de la fréquentation des arômes et des saveurs que nous dispensent les crus de nos terroirs. La lecture de ces quelques digressions, grappillées dans le vocabulaire oenologique, gustatif et hédoniste, doit donc idéalement s'accompagner d'un verre de vin, propice à l'éveil de sensations vagabondes, viatique indispensable à un constant va-et-vient entre texte et nectar. Les adversaires du vin ne sont pas les abstèmes. Ses vrais ennemis se rangent en deux camps tout aussi redoutables: les uns ne demandent au vin que de les étourdir pour noyer leurs humeurs; les autres l'épongent sans discernement, se hâtent de l'écluser dans la plus totale indifférence pour retourner à leurs conversations sur les fluctuations de la bourse ou pour se vouer à d'autres papotages. C'est voyager sans observer le paysage, renoncer à s'émouvoir au spectacle d'un coteau sous le soleil automnal, d'une scène de vendanges. C'est se montrer insensible à l'esprit de la terre, à la nature, à la richesse et à la profusion de ses dons. Parmi eux, les cinq sens que nous avons reçus en héritage et qui nous permettent de percevoir la beauté du monde, ses sons, sa musique, ses odeurs, sa palpitation.

Robe d'or ou de pivoine

Dans l'approche du vin, la vue est notre premier auxiliaire. Elle nous permet d'interroger la limpidité d'un vin, d'apprécier sa robe, sa brillance, son intensité, sa profondeur, sa couleur, d'en distinguer les nuances, de les évoquer par analogie avec les fleurs, les fruits ou les pierres précieuses. Selon que le vin qui nous tient compagnie est blanc ou rouge, nous évoquerons ainsi le bouton d'or ou la topaze, la cerise ou le rubis. Un rosé nous invitera à de subtiles déclinaisons, en passant de la pelure d'oignon au saumon, du corail à l'abricot. Mauvaise surprise si notre vin blanc présente une teinte ambrée ou si notre vin rouge s'annonce sous des reflets tuilés ou brunâtres. Ce sont là les signes d'un vin oxydé, victime d'une garde trop prolongée. Car, comme les hommes, les vins sont mortels. Heureux qui sait profiter du fruité juvénile d'un Chasselas ou de la santé printanière d'un Gamay ! Sage est celui qui, attentif à l'origine, au cépage, au millésime, aux conditions d'un élevage en cuve ou en barrique, contrôle le cheminement du temps, veille à être au rendez-vous que lui fixe l'apogée d'un vin parvenu à son âge optimal.

Le nez du vin

Mais, ne nous abandonnons pas aux vertiges de l'extase ! Poursuivons notre quête sensorielle en nous laissant maintenant guider par notre sens olfactif, en humant un Yvorne au parfum de tilleul, une Petite Arvine aux effluves d'agrumes, une Humagne Rouge aux senteurs de sous-bois. Nez à l'affût, flairons dans un vin blanc la violette ou l'aubépine, le caramel ou la pierre à fusil; respirons le bourgeon de cassis dans une Syrah, le poivron dans un Cabernet, la truffe dans un Pomerol. Capital aromatique inépuisable, dont les inflexions varient et se modifient au gré de la température du vin, de son contact avec l'air ambiant. Souvenez-vous ! Ces notes épicées ne vous rappellent-elles pas la vanille, la cannelle, la muscade, le clou de girofle ? Ces odeurs de plantes aromatiques, de garrigue, n'éveillent-elles pas en vous le souvenir d'un séjour estival en Provence ?

Notre anatomie est ainsi faite que notre odorat est activé par deux voies. L'une est dite "voie directe". C'est celle dont on use quand on aspire pour sentir. L'autre est appelée

"rétronasale". Elle utilise le passage reliant le palais aux fosses nasales situées à l'intérieur de notre cavité buccale. Ainsi, alors que notre nez s'est enfiévré des arômes intenses et complexes de cassis, merrain toasté et cardamome d'un Saint-Emilion, nous ne sommes qu'à mi-chemin de nos découvertes. En prenant le vin en bouche, nous percevons, en même temps que les saveurs, des sensations olfactives d'une extrême richesse. Qui d'entre nous, lorsqu'il est affligé d'un simple rhume, n'a-t-il pas ressenti qu'il perdait le goût des aliments ? Par défaut, cet état illustre le rôle capital de la voie rétronasale dans la perception des arômes. Appelée le "nez du vin", l'appréciation olfactive englobe les deux phases d'analyse successive. C'est pourquoi un dégustateur n'hésitera pas à parler parfois de rémanence aromatique, entendant par là qu'il retrouve les mêmes arômes au nez (voie directe) qu'en bouche (voie rétronasale), expression qu'il nuancera peut-être par l'ajout d'autres parfums perçus seulement en rétro-olfaction, par exemple de notes de fruits confits ou d'eaux-de-vie.

Le plaisir de l'expression

Alors que, le plus souvent, quelques secondes à peine séparent le moment où l'on sert le vin de celui où l'on porte le verre à ses lèvres, le déploiement de notre rituel gustatif aura sans doute exaspéré plus d'un lecteur, excédé par cette liturgie. Avant de passer à la dégustation en bouche, interrogeons-nous alors sur la signification que nous accordons à l'acte de boire du vin. Est-ce par pure convention sociale, par tradition ? Nombre de consommateurs protesteront, en affirmant que le plaisir qu'ils éprouvent à découvrir sans chichi un Pinot Noir de nos contrées ou du Nouveau Monde, suffit à leur bonheur. A quoi bon s'encombrer de commentaires savants, d'un lyrisme de pacotille ? Disons que le vin est bon, qu'il nous plaît ou qu'il nous rebute et hâtons-nous de passer à d'autres sujets de conversation. Il en est de la dégustation comme de la critique d'un film, d'un livre ou d'une pièce de théâtre. Quel sens donnons-nous à l'intrigue ? Comment voyons-nous les personnages ? L'auteur a-t-il été trahi par le metteur en scène ou par les comédiens ? En exprimant nos impressions, nous nous obligeons à étayer notre jugement, à le formuler dans des mots qui éclairent notre propre esprit. Qui, au soir ou au lendemain de la vision d'un film, n'a écrit quelques lignes destinées à clarifier ses idées et fixer son souvenir ? La réflexion s'en trouve approfondie, la connaissance enrichie. A quel ingrat destin vouons-nous le vin si nous en limitons la boisson à un rôle purement physiologique ! L'analyse de nos sensations, leur interprétation dans un vocabulaire, où l'imaginaire et la subjectivité ont leur large place, tendent à l'expansion de notre personnalité. Le vin nous invite à la rêverie, à la découverte de la nature, de vignobles proches ou lointains. Julien Gracq a admirablement résumé cette démarche: "Le besoin de tout éprouver, de tout ressentir, celui de dominer aussitôt intellectuellement l'expérience sensible, de ne jamais se laisser réduire à purement consommer, de ne jamais s'enfouir dans la sensation ou dans le sentiment." Faisons du vin tout à la fois une fête du corps et de l'esprit !

La mise en bouche

Verre en main, reprenons le cours de notre dégustation. Avec la mise en bouche, nous pénétrons dans la sphère la plus intime du vin. Nous découvrons son corps, son volume, sa densité. On sait que notre langue ne perçoit que quatre saveurs: le sucré, le salé, l'acide et l'amer. Dans le vin, elles opèrent en synergie, dans un continuum où, selon notre sensibilité, l'une d'elles nous paraît soudain dominer ou s'immiscer subrepticement. L'amertume n'est souvent décelée qu'en avalant le vin. En conservant le vin quelques secondes en bouche, en le faisant tourner afin d'irriguer les papilles, nous opérons une synthèse dans laquelle se fondent toutes les sensations, où saveurs et arômes se livrent à un ballet d'interférences, que l'on désigne du nom de "flaveur", terme incluant à la fois le goût et l'odeur. L'attaque nous

rend sensible à une chair souple, friande, étoffée. Selon la constitution tannique, on parle alors de tannins verts, austères ou, au contraire, de tannins moelleux, veloutés, d'une trame fine ou grossière. En milieu de bouche, notre sens tactile nous renseignera sur la texture et la structure du vin. Le maître-mot sera celui d'équilibre entre tous les constituants, symbiose dans laquelle la palette aromatique, le fruit, l'acidité et le sucré, les tannins sont en parfait accord. On peut s'aventurer dans le monde des formes en qualifiant le vin dégusté de rond, sphérique, rectiligne, ou anguleux, carré, creux, cette dernière épithète n'étant pas très flatteuse.

Après l'ingestion du vin, les impressions gustatives se prolongent plus ou moins longuement. On reprochera au vin sa finale courte, fugace, brève ou on le louera pour sa longueur, sa persistance, son intensité. Viendra enfin le moment où l'on discutera sur son élégance, son caractère rustique ou aristocratique, sur son charme ou son agressivité, sur sa virilité ou sa féminité. Portraits où l'on pourra se livrer à des gloses subtiles, à des métaphores audacieuses, à de savantes et délectables digressions sur l'art du vin, ses styles et sa magie.