

LA BOUCHE AVANT LE NEZ

ou la nouvelle méthode de dégustation du critique œnologique

Jean-Marc Quarin

En 1970, l'INAO a mis au point avec l'AFNOR (Association Française de Normalisation) son célèbre verre à dégustation de forme tulipée. Peu à peu, il remplaça chez les professionnels et les particuliers le taste-vin ou le petit verre ballon. Depuis, ce verre a créé un nouveau besoin : renifler et s'exprimer sur le nez du vin.

Le vin devenu à la mode et l'imagination des verriers œuvrant, l'usage du nez connaît une véritable hypertrophie. Qui ne s'est pas senti isolé dans un groupe de dégustation en entendant évoquer l'odeur du cassis, du musc, de l'abricot et même de l'abricot de Californie ? Cela se passe encore dans des lieux de formation réputés auprès de personnes qui ne parviendraient même pas à ranger l'odeur de la rose dans la série florale. Et bien que je sois un dégustateur très sensible aux parfums, aux odeurs, aux arômes, je ne crois pas à la communication sur le vin à travers ce type d'échange, sauf entre spécialistes. Pour les autres, ils relèvent de représentations très personnelles qui font rarement sens.

Plus important encore, cet usage hypertrophié du nez ne convient pas à l'appréciation qualitative des vins de Bordeaux, en particulier jeunes.

Le monde gustatif du Bordeaux est celui du tannin bien plus que celui des odeurs. Il existe dans un vin de Bordeaux qui a moins de 3 ans une opposition entre l'intensité du nez et la présence de tanin. A cet âge, plus un vin a du nez, moins il possède de corps et vice versa. Or, un grand vin ne peut pas être sans corps. Sinon, il se présente dilué, mince, sans pouvoir jamais révéler les atouts de son origine, de son terroir avec le temps. En donnant trop d'importance au nez, de nombreux goûteurs risquent un contre sens majeur : préférer à l'aveugle le second vin d'un château à son grand vin ; là où le meilleur se trouve ; là où les propriétaires portent leur effort maximal. Le grand vin jeune est moins flatteur, plus dense, moins aromatique, plus fermé, plus tannique et moins aisé à situer et comprendre. C'est la raison pour laquelle il ne peut s'apprécier que par la bouche. Par elle s'ouvre la lecture de sensations essentiellement tactiles. Elles informent sans ambages sur la qualité de constitution de tous les vins et de leur potentiel à se révéler avec le temps.

De surcroît, les vins de Bordeaux sont vendus en primeur, c'est-à-dire avant même que leur élevage soit terminé, soit douze à seize mois avant leur mise en bouteilles. À ce moment-là, le nez n'est pas en place. Il ne le sera pas avant un minimum de cinq ans de bouteille. Il s'exprimera définitivement entre quinze à vingt ans pour les meilleurs crus. A cet âge, son statut qualitatif ne peut plus être ignoré. Tant et si bien qu'il n'est plus besoin de posséder une méthode de dégustation dont le premier rôle est l'anticipation de ce qui sera révélé.

Ainsi et même si cela semble paradoxal, pour savoir goûter les Bordeaux jeunes et décider de les encaver ou pas, je vous recommande de cesser de raisonner en termes de saveurs (odeurs, arômes et saveurs sont liés en dégustation). L'essentiel est de centrer l'attention sur la présence physique du vin dans la bouche. L'expérience prouve que lorsque la bouche est bien en place, le nez suit. Mais alors, comment faire ?

Jean-Marc Quarin vous guide personnellement dans cette expérience unique : de précieuses minutes qui changeront à jamais votre approche de la dégustation de tous les vins rouges.

« If there is a cartesian rigor to Quarin's thought process, cartesian doubt doesn't trouble him for a moment! his book is a tour de force of information, opinion, and clarity; a work of scholarship, scope, sensitivity, and innovation; a major contribution to the literature of Bordeaux—a triumph, no less ». Michael Schuster, THE WORLD OF FINE WINE ISSUE 37 2012