

Bergheim, Juin 2013

La dégustation géo sensorielle

Jacky Rigaux

La dégustation géo-sensorielle a pour vocation à comprendre la relation unissant les caractéristiques d'un produit et son lieu de production. Elle s'inscrit à l'opposé de l'analyse sensorielle qu'aujourd'hui presque tout le monde pratique, inventée après 1945 et codifiée en 1974 par le Professeur Vedel, inventeur du verre INAO et qui a pour objet de définir seulement le produit, essentiellement par son nez (l'olfaction serait 20.000 fois plus performante que le goût)... d'après Jules Chauvet, père fondateur de l'œnologie microbiologique moderne. Aujourd'hui, tous les amateurs agitent frénétiquement leur verre, espérant capter et nommer le dernier arôme... de plus en plus rajouté ! Personne ne s'interroge plus sur la structure des vins et plus particulièrement sur leur aptitude à la garde et au voyage : des questions pourtant prenantes dans la perspective d'un retour à plus de Naturalité dans les vins et le renoncement au sursulfitage.

La dégustation géo-sensorielle vient de très loin : elle participa à l'évidence à l'élaboration du cadastre « Charlemagne » (802) qui, de la Bourgogne à l'Alsace, en passant par le Rhin et le Danube, nomma le talent de chaque lieu-dit dans une perspective successorale Saxonne. Elle fût perfectionnée par les Moines de Cîteaux, qui recherchèrent, avec Bernard de Clairvaux, les lieux favorables à la production de Grands Vins Purs et Natures, sang de notre Seigneur. On dit qu'ils goûtaient la terre....

Enfin, elle devint le principal outil des « Gourmets » qui, du 15^{ème} au milieu du 19^{ème} siècle, avaient pour fonction de décider, avec une bougie dans la semi-obscurité de la cave, quel vin devait être bu localement et avant la Saint Michel parce que de constitution trop faible, quel vin pouvait être élevé, parfois des décennies, soutiré sept fois sans soucis, voyager avec profit et être valorisé plus loin.

Réhabilité par Jacky Rigaux, enseignée dans le cadre d'un diplôme universitaire de formation à la dégustation par la connaissance des Terroirs, elle sera développée en Alsace par l'Université des Grands Vins.

La dégustation géo-sensorielle se pratique plutôt avec un taste-vin qu'avec un verre « analytique » ; plutôt dans le noir ou la semi-obscurité que dans une salle blanche, à l'éclairage normé. Il s'agit de saisir la texture des vins plutôt que leurs arômes, de « tâter » leur niveau de complexité, d'éprouver leur capacité de se minéraliser lentement, pour aboutir à un équilibre final, une harmonie absolue. Forme subtile d'introspection, elle révèle l'Humain des vins, comme l'Humain dans le dégustateur. Ce qu'exprime avec esprit Paul Claudel dans ses « Louanges du vin » :
« le vin est professeur de goût : en nous formant à la pratique de l'attention intérieure, il est libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence ».