



La minéralité, rêve ou réalité?

La complexité du vin a inspiré religions et mythologies à travers les siècles. Ses innombrables descriptions évoluent avec le temps, certains termes apparaissant cycliquement. La minéralité est assurément l'un des plus en vogue aujourd'hui. Nous allons tenter de mieux la comprendre au fil des lignes qui suivent...

Richard Pfister – Photo: Régis Colombo

Même si peu de publications scientifiques ont paru sur le sujet et qu'aucune ne peut prétendre être LA référence en matière de définition de la minéralité, cela ne veut pas dire que celle-ci n'existe pas. En effet, elle compte pour chaque dégustateur qui emploie ce terme descriptif. Le hic, c'est que rares sont ceux qui s'entendent sur sa signification... Christian Guyot, professeur d'analyse sensorielle à Changins, souligne le manque de consensus à l'encontre de la minéralité: «Il y a à peu près autant de définitions de la minéralité que de dégustateurs et commentateurs de vins! [...] Je ne peux pas accepter d'employer le terme de minéralité dans la description professionnelle d'un vin, puisque je n'en ai pas de définition claire. J'ai de la peine à comprendre l'origine de cette mode lexicale. Qui en effet utiliserait «floralité», «fruititude»? En revanche, j'emploie volontiers le terme de minéral, à l'instar de fruité, floral, animal, épicé... qui définissent les familles d'odeurs des vins».

Afin de tenter d'apporter un peu de clarté à ce brouhaha vineux, il me paraît important de traiter séparément les deux organes qui pourraient déceler la minéralité: le nez et la bouche.

Commençons par le nez...

Un consensus qui pointe à l'horizon consisterait à dire que la minéralité d'un vin se traduit par la présence de notes minérales dans son bouquet. Mais qu'est-ce qu'une note minérale? Un article paru dans *Le Guillon 42* (septembre 2012) présentait une classification des odeurs qui précise ce point: une note qui nous fait penser par analogie à l'odeur dégagée naturellement par une substance d'origine minérale, partiellement du moins. Comme celles-ci, par exemple: Craie - fer - iode - pétrole - pierre à fusil - tourbe.

Certaines odeurs minérales sont peu odorantes, comme la craie. A forte intensité, d'autres font parfois penser à de la réduction, comme la fameuse pierre à fusil (odeur de deux silex frottés l'un contre l'autre).

Corollaire: un dégustateur pourrait tout à fait flairer des côtés minéraux alors que son voisin aurait une impression de réduction. On saisit mieux le problème à la lecture du nom de la molécule soufrée principalement responsable de cette note: benzylmercaptan. Dans les vins, mercaptan est régulièrement synonyme de réduction...

Léonard Pfister, œnologue chez Obrist, abonde dans ce sens: «A mon avis, une



des notes les plus typiques de la minéralité est celle de pierre à fusil, même si plusieurs notes soufrées amènent souvent les dégustateurs à ressentir des côtés minéraux». Ces notes soufrées sont aussi relevées par Philippe Corthay, œnologue conseil: «La minéralité, je la perçois comme un élément qui touche l'olfactif, le gustatif et les sensations tactiles en bouche. [...] Les odeurs minérales sont celles appartenant au règne minéral, comme la pierre à fusil, la pierre mouillée; le terreux; une allumette après avoir été allumée; des facettes empyreumatiques; des notes soufrées...»

A force d'habitude et d'entraînement, il est possible de reconnaître par la dégustation des configurations de sol qui se cachent derrière un vin. Beaucoup plus difficile par contre de déceler les minéraux qui tiennent compagnie aux racines des plants de vigne... Stéphane Burgos, professeur en sciences de la terre à Changins, le confirme: «On avait fait un travail sur l'odeur de pierre à fusil en 2004 et les résultats montraient une relation sur certains types de fonctionnement du sol. Par contre, rien de lié à une roche, comme beaucoup de producteurs le désiraient ou le disaient...»

Et en bouche?

Il semble plus difficile de s'entendre sur la définition de la minéralité en bouche. Aujourd'hui, de nombreuses explications sont proposées, explorant des

univers régulièrement plus poétiques que scientifiques. En effet, difficile de trouver une définition pour un mot qui n'existe pas (encore?) dans les dictionnaires de langue française. On pourrait malgré tout en proposer une qui a le mérite de se fonder sur des éléments mesurables, et qui peut donc être aisément explicable. Essayons donc...

De l'avis de ceux qui utilisent le terme de minéralité, tous les vins n'en expriment pas forcément. En dehors de l'aromatique, elle se manifesterait par des sensations à la fois gustatives et tactiles. Répondant à ces quelques critères, la salinité ne pourrait-elle pas en être une bonne représentation? Souvent présente en filigrane, rare-

«La difficulté de cerner la minéralité dans un vin provient sans doute de ce que cette notion mêle plusieurs plans de perception: d'une part, des notions aromatiques et, d'autre part, une dimension de structure liée à une forme de tension ou de trame minérale et, enfin, une impression de vivacité et de salinité.»

Jacques Perrin, CAVE SA

Les formations à Changins

Haute école de viticulture et œnologie (HES)

Bachelor of Science HES-SO en Œnologie
Master of Science HES-SO in Life Sciences orientation
Viticulture et œnologie

Ecole Supérieure (ES) de Technicien/ne vitivinicole

Technicien/ne vitivinicole dipl. ES
La formation pour devenir viticulteur encaveur

Ecole du Vin

Formations modulaires destinées aux amateurs et professionnels du vin et de la table
Nouveau : Brevet fédéral de sommelier
- Début des cours : septembre de chaque année

Le site internet www.changins.ch vous renseigne sur toutes les formations proposées.



CHANGINS

haute école de
viticulture et œnologie

école supérieure de
technicien/ne vitivinicole

école du vin

Changins

Route de Duillier 50
Case postale 1148
1260 Nyon 1
Suisse

+41 22 363 40 50
www.changins.ch



haute école de viticulture et œnologie - HES-so
école supérieure de technicien/ne vitivinicole
école du vin



ment intense, la salinité a l'avantage d'être la sensation perçue en raison de l'action des sels... minéraux, quelle coïncidence! Ceux-ci ne se décèlent pas que par une sensation saline: ils peuvent notamment apporter de la viscosité et de la rondeur. Cette complexité gustative pourrait expliquer partiellement la difficulté à caractériser la minéralité. Jacques Perrin, directeur de CAVE SA, perçoit aussi une certaine salinité dans la minéralité: «La première approche de la minéralité est d'abord celle des sels minéraux, comme dans une eau minérale dont les teneurs en sodium, calcium, sodium, etc. varient d'une source à l'autre.»

D'infimes variations de sels minéraux peuvent avoir un impact organoleptique tout à fait perceptible. En général, l'augmentation de leur concentration correspond à un accroissement de la sensation de rondeur. Toutefois, l'augmentation de cette concentration n'est pas toujours perçue linéairement et peut, par exemple, passer de la rondeur à l'assèchement pour revenir ensuite à la rondeur pour certains dégustateurs, comme l'a observé l'Institut Œnologique de Champagne. Peut-être n'y-a-t-il plus qu'un pas à faire avant d'affirmer que minéralité égale salinité, avis à ceux qui aimeraient se prononcer...

La minéralité multifactorielle

Fréquemment, d'aucuns voient dans la minéralité une notion plus complète. Pour Vincent Chollet, vigneron à Aravillette, «elle évoque des souvenirs du lieu terroir – la pierre chaude, humide – les végétaux environnants – une fleur, une abeille qui passe, le miel – c'est un tout, rêvons un peu...» Pour Jacky Rigaux, professeur à l'Université de Bourgogne, la minéralité représente notamment l'inconscient du vin. Elle est bien plus importante sur des vins de terroirs favorisés par une culture biodynamique que sur des vins technologiques. Elle se manifeste principale-

ment en bouche par de la sapidité, de la viscosité, révélée par l'acidité. «Ce n'est pas parce qu'on n'arrive pas à la définir précisément qu'elle n'existe pas». On ne saurait lui donner tort! *La dégustation géosensorielle*, un de ses ouvrages paru aux éditions Terre en vues, développe plusieurs chapitres intéressants sur la minéralité.

La multifactorialité de la minéralité, Jacques Perrin la corrobore: «La difficulté de cerner la minéralité dans un vin provient sans doute de ce que cette notion mêle plusieurs plans de perception: d'une part, des notions aroma-

tiques et, d'autre part, une dimension de structure liée à une forme de tension ou de trame minérale et, enfin, une impression de vivacité et de salinité.»

Le mot de la fin?

En matière de bouquet, il semble souhaitable de ne pas parler de «minéralité», mais plutôt d'odeurs «minérales», notion plus facile à comprendre et à faire partager.

Mais en bouche, à quand une définition claire de la minéralité? Parfois, les rêves sont suffisamment mûrs pour être réalisés... ■

Les parfums du vin Sentir et comprendre le vin

Richard Pfister

L'ouvrage de Richard Pfister *Les parfums du vin* explore l'univers olfactif des vins grâce aux travaux effectués par l'auteur sur la dégustation depuis 2002, ainsi que sur son expérience dans la création en parfumerie. Ce livre s'articule autour de la liste des 152 odeurs des vins d'Œnoflair, une classification des odeurs des vins créée en collaboration avec Changins.

Le livre en bref

- 152 odeurs de vins décrites en détail
- Nombreux exemples de vins pour chacune des odeurs
- Conseils pour la mémorisation olfactive
- Description actualisée de la neurophysiologie de l'olfaction
- Liste des ressemblances entre les odeurs des vins
- Classification Œnoflair

Pour plus d'informations:

www.oenoflair.com et www.delachauxniestle.com

Pour commander *Les Parfums du Vin*, merci d'envoyer un e-mail à richard.pfister@oenoflair.com. Prix: Fr. 35.- (+ frais de port)

