



Une heure avec Richard Pfister, spécialiste de l'olfaction

«Il n'y a pas deux êtres au monde qui sentent de la même manière.»

Pour son mémoire d'œnologue, Richard Pfister a créé une nouvelle classification universelle des odeurs du vin inspirée par les méthodes utilisées en parfumerie. Après plusieurs années de perfectionnement, le Vaudois synthétise ses recherches dans un ouvrage de référence «Les parfums du vin» à paraître en août.

Interview: Alexandre Truffer

En quoi les classifications traditionnelles des odeurs vous dérangent-elles?

Les classifications rangent en général les odeurs par ressemblance. Or, on sait désormais de manière indiscutable qu'il n'y a pas deux personnes au monde qui sentent de la même manière. Ce qui veut dire qu'une classification par ressemblance n'est adéquate que pour celui qui la crée.

Comment est-il possible que l'odorat soit aussi différent chez deux individus?

Chez l'être humain, près de 500 gènes influent activement le sens de l'odorat. Ce qui implique une forte variabilité génétique renforcée par le fait qu'au quinzième jour de la vie utérine, les récepteurs de l'odorat se répartissent de manière aléatoire dans le nez du fœtus. C'est pour quoi même les vrais jumeaux ne sentent pas de manière similaire.

L'odorat relèverait donc de l'inné?

Non. La plus grande partie vient de l'acquis. Cet apprentissage commence déjà in utero, puisque le fœtus perçoit les odeurs par le filtre maternel dès l'âge de deux semaines. L'environnement, aseptisé ou au contraire odorant, de celle-ci influence l'odorat du futur enfant.

Comment évolue l'odorat?

Les bébés et les jeunes enfants sentent tout. Pour eux, les mauvaises odeurs n'existent pas, ou presque. Ce concept apparaît avec la station debout et l'apprentissage de la vie sociale lorsque l'olfaction est peu à peu mise de côté. Aux environs de soixante ans, l'odorat commence à baisser légèrement, mais l'entraînement permet de surmonter complètement cette diminution naturelle due à l'âge.

Si l'odorat est complètement subjectif, sur quoi se base votre classification?

Nous avons classé les objets sentants: le narcisse va avec le muguet, car ce sont deux fleurs de jardin. De cette manière, on crée des catégories et des familles indépendantes de celui qui sent et qui sont utilisables par n'importe qui. A l'inverse, en travaillant par ressemblance, le narcisse - qui mêle des impressions animales et florales - est difficile à classer.

Quels changements pratiques cela implique-t-il?

La cire d'abeille entre dans la famille animale, alors qu'elle était souvent classée parmi les notes florales. Les arômes de

pierre à fusil quittent la case empyreumatique pour entrer dans la catégorie minérale. Le miel disparaît, car ce n'est pas une odeur précise mais toujours la composition de cire d'abeille et d'une note florale.

Vous avez défini 152 odeurs, d'où vient ce chiffre?

J'ai sélectionné les odeurs les plus communes, éliminé les définitions redondantes ou poétiques - à l'image de la rosée du matin qui n'a aucune odeur - et ajouté une dizaine d'arômes utilisés en parfumerie (vétiver, patchouli, castoréum) que l'on retrouve dans le vin mais qui n'étaient pas utilisés dans les classifications précédentes. Par contre, il a fallu poser certaines limites: ainsi l'arôme de poire est unique, il n'y a pas une odeur pour chaque variété (William, Beurée-Bosc, Louise-Bonne, etc).

Pour chaque odeur de votre livre, vous présentez plusieurs molécules, à quoi cela sert-il?

A l'exception des défauts - où une molécule, le Trichloroanisole par exemple, est associé à une odeur, ici le goût de bouchon -, les odeurs naturelles se composent toujours d'un assemblage de plusieurs molécules odorantes. Ainsi le gingembre est composé de cinq molécules principales: le Zingerone, le Citral, le Linalol, le Géraniol et l'Alpha pinène. Mais on retrouve aussi le Géraniol dans la citronnelle, ce qui explique qu'un dégus-

tateur mis en présence de cette odeur parlera de gingembre, alors que l'autre soutiendra que c'est de la citronnelle. De même, en face de Dyméthyle pyrazine, une personne associera cette molécule à la noix, une autre au cacao et une autre au café.

En disant à son caviste qu'il aime les arômes de noix, un consommateur fonctionne donc à rebours du bon sens?

Théoriquement, il aurait plus de chance d'être satisfait en disant qu'il apprécie le Linalol ou l'Eugénol. Pourtant, vu le poids de la poésie - souvent nécessaire pour partager une émotion - dans la dégustation, je crois que ce changement ne se fera jamais.

Dans votre ouvrage, vous associez chaque molécule à des cépages. Existe-t-il aussi des «odeurs de terroir», des molécules associées de façon systématique à un certain type de sol?

Aucune étude n'a jamais pu prouver quoi que ce soit dans ce domaine. Ainsi à Changins, une recherche sur la relation entre la présence de Benzyl mercaptan, qui donne des notes de pierre à fusil, et les roches proches des racines de la vigne s'est révélée négative. La capacité de certains dégustateurs à reconnaître une origine laisse plutôt entendre qu'il existe une relation entre le fonctionnement du sol et certains arômes du vin, mais on ignore encore précisément laquelle.

En bref

Né en 1978, Richard Pfister termine Changins en 2004. Quelques mois plus tard, un grave accident l'empêche de travailler en cave pour plusieurs années. Le parfumeur genevois Daniel André, avec qui il a collaboré durant son mémoire dédié à la création d'une nouvelle classification des odeurs du vin, lui offre de se perfectionner dans le milieu assez fermé des «nez» professionnels. Oscillant entre les univers de la parfumerie et de l'œnologie, Richard Pfister se spécialise dans l'olfaction. Formateur recherché, il collabore à des revues comme «Objectif» et la «Revue des Œnologues». «Les parfums du vin» édité par Delachaux et Niestlé pourrait être traduit en anglais et sera complété par «Oenoflair», une collection de plus de 150 odeurs que l'œno-parfumeur espère voir commercialisée en 2014. Richard Pfister est aussi actif dans l'entrepreneuriat, puisqu'il dirige Praxis Energia SA, une société spécialisée dans la gestion de gros projets en énergies renouvelables.

