

Richard Pfister, un nez au service du vin

► **FLAIR** Créateur de la méthode Oenoflair qui se base sur la parfumerie pour améliorer la compréhension du vin, cet expert offre ses compétences peu communes aux quatre coins du monde des vins.



Richard Pfister entraîne son nez plusieurs fois par semaine. Il est capable de reconnaître des centaines d'odeurs et de molécules olfactives. PHOTOS SABINE PAPILLOUD



Mouillettes et flacons contenant des odeurs étranges, comme celle des glandes anales de la civette ou du caoutchouc, autant de supports de travail pour Richard Pfister.



Richard Pfister a écrit un ouvrage passionnant sur les parfums du vin via la méthode Oenoflair qu'il a développée en se basant sur les classifications utilisées en parfumerie. Pour en savoir plus <http://www.oenoflair.ch/fr/livre.html>

Il ne l'a pas encore assuré, mais ça ne va pas tarder. «Assurer un nez coûte très cher, mais je ne vais pas pouvoir m'y soustraire très longtemps encore», confie celui dont la protubérance faciale est le principal outil de travail. Richard Pfister, de son état œnologue et parfumeur, est un nez. Un spécialiste des fragrances, odeurs et parfums. Mais à cette spécificité olfactive, le Vaudois d'origine (il vit à Semsales, dans le canton de Fribourg) ajoute un atout supplémentaire: le goût.

Ce fils de vigneron a commencé sa carrière par une formation d'œnologue à Changins (VD). Passionné de dégustation et d'analyse sensorielle, il a axé sa thèse d'ingénieur sur les relations possibles entre l'œnologie et la parfumerie. «J'ai eu la chance d'effectuer ces recherches sous la houlette de Daniel André, un parfumeur créateur de Genève, un des meilleurs parfumeurs de Suisse.» Sa thèse primée, Richard Pfister part vinifier en Espagne, chez Gramona, un des papes du cava. Un grave accident de moto le contraignit à une convalescence de plusieurs an-

nées mise à profit pour apprendre le métier de parfumeur chez ce même Daniel André et à participer à la création de parfums de luxe.

Aujourd'hui, Richard Pfister exerce en tant qu'œnologue-conseil spécialisé dans l'aromatique et plus spécifiquement sur le rôle des molécules aromatiques.

L'œnoparfumerie

Droit et élégant, 5,8 cm, il n'a rien d'un pic, le nez de Richard Pfister, encore moins d'une péninsule, et pourtant il est en train de le rendre (presque) aussi célèbre que celui du héros d'Edmond Rostand. Ses compétences sont requises aux quatre coins du monde des vins où il dispense conférences, formations et consulting olfactif.

«Je forme à l'olfaction des vignerons, des œnologues, des chercheurs, des dégustateurs. Je donne aussi des cours à Changins et aux universités de Dijon et de Bordeaux. En tant que consultant, je suis appelé en Europe de l'Est où j'explore notamment les caractéristiques aroma-

tiques des cépages autochtones. Au Chili, en Russie et au Kazakhstan également. En France, la maison Bollinger m'a demandé d'entraîner ses œnologues à identifier les différents nez du bois, à reconnaître les molécules caractéristiques de ces contenants et à faire le lien avec la vinification. À Montpellier, je travaille avec des chercheurs pour mieux appréhender les différents profils aromatiques du sauvignon blanc et des rosés, et proposer des méthodes culturelles et des itinéraires œnologiques pour les atteindre. Un de mes sujets phares liés au réchauffement climatique; la vigne subit souvent un stress hydro-azoté qui procure une molécule, l'acétophénone, qui amène un vieillissement prématuré du vin. En intervenant en amont, on peut y remédier en apportant des compléments au sol ou sur les feuilles.»

De la rose aux glandes sexuelles du castor

Dans un autre registre, Richard Pfister a travaillé pour le Musée

olympique sur les saveurs du sport. «J'ai recréé la sueur humaine à partir de certaines molécules qu'on retrouve dans la sueur de cheval, dans le cumin, dans les glandes anales de la civette d'Afrique ou encore du castoréum, une sécrétion des glandes sexuelles du castor.» Vos narines se pincent, ces odeurs vous dégoûtent? Vous préférez la rose ou le litchi qui tous deux contiennent une molécule commune (l'alcool phényléthylque).

Pas notre œnologue parfumeur qui avoue un petit faible pour le castoréum. «C'est une de mes fragrances préférées. Je la retrouve souvent dans le bouquet des vins vinifiés en grappes entières.»

FRANCE MASSY

À lire: *Les parfums du vin. Sentir et comprendre le vin*, par Richard Pfister, éd. Delachaux et Niestlé, 2013, 256 pages. www.oenoflair.ch/fr/livre.html

Avoir du nez

L'odorat fut notre premier outil de survie. «On sentait ce qu'il fallait manger, ce qui était bon pour nous, grâce aux odeurs. On sentait le danger grâce aux odeurs. Tout notre système nerveux est relié aux odeurs. C'est pour ça qu'elles nous influencent tout le temps et que nos émotions, une montée d'adrénaline, le rythme cardiaque, peuvent modifier leurs perceptions.» Ajoutez à cela le fait qu'au moment où l'embryon fabrique ses récepteurs olfactifs, ceux-ci se positionnent aléatoirement sur la surface de l'épithélium olfactif, donc que jamais deux personnes ne disposent d'un système semblable et que chaque individu a des références différentes, vous comprendrez pourquoi vous ne sentez pas la même chose que votre voisin.

Mais tout un chacun peut affiner son odorat. Richard Pfister s'entraîne plusieurs fois par semaine avec plus de 1000 standards olfactifs qu'il s'exerce à reconnaître à l'aveugle. Il nous conseille de fouir notre nez dans tout ce qui est à notre portée et de visualiser l'objet. «L'image aide à fixer l'odeur dans le cerveau.»

