



MASSONGEX
Les artistes s'engagent pour TdH
PAGE 14

ENTREMONT
La Via Francigena a peu de retombées économiques pour la vallée
PAGE 8

ANNIVIERS
Année record pour les remontées mécaniques de Grimontz-Zinal
PAGE 11

EUSEIGNE
Un spectacle son et lumière pour se souvenir de l'incendie de 1917
PAGE 12

INTERVIEW Invité par Vinea à animer une dégustation de petite arvine, Richard Pfister est œnologue et parfumeur.

«Chaque système olfactif est unique»



Un coffret des 152 odeurs des vins classifiées par Richard Pfister devrait arriver sur le marché en 2018. SABINE PAPILLOUD



Une météo maussade n'a pas empêché 6350 visiteurs de profiter de cette œnothèque à ciel ouvert. SABINE PAPILLOUD



Un public intéressé a profité du salon pour déguster et échanger avec les producteurs. SABINE PAPILLOUD

FRANCE MASSY

Vous sentez du narcisse et votre voisin de la sueur de cheval. Et si vous aviez tous les deux raisons? Richard Pfister, œnologue et parfumeur, a développé une nouvelle classification des odeurs du vin basée sur les méthodes des grands parfumeurs. Dans son livre, «Les parfums du vin», il a classifié une dizaine de dominantes qu'il a ensuite déclinées en familles puis en descripteurs. Soit plus de 150 odeurs représentant le spectre olfactif complet du divin breuvage. Nous l'avons rencontré à Sierre où il a été invité par Vinea à animer une dégustation consacrée à la petite arvine.

Richard Pfister, vous avez révolutionné l'approche de la dégustation. Expliquez-nous comment?

J'essaie d'apporter une approche plus scientifique de la dégustation où la personnalité du dégustateur est moins mise en avant. Dans mon livre, je me base sur les molécules, car, quand on les connaît, on arrive à mieux comprendre les termes utilisés par les dégustateurs. On cerne pourquoi ils utilisent des mots différents lorsqu'ils sentent un même produit.

Par exemple?

Un des exemples les plus frappants est peut-être la relation entre le floral et l'animal. Dans le narcisse, certaines molécules sont très proches des notes animales du type sueur de cheval, plutôt considérées comme des défauts. Donc, si un dégustateur parle de narcisse et l'autre de sueur de cheval, on pourrait croire qu'ils sont à l'opposé. Ils auront l'impression de ne pas être d'accord, alors qu'ils ont détecté la même molécule.

Pourquoi est-on tous différents?

C'est génétique. Au moment où l'embryon fabrique ses récepteurs olfactifs, ceux-ci se positionnent aléatoirement sur la surface de l'épithélium olfactif. Donc, jamais deux personnes ne disposeront d'un système semblable et ne sentiront de la même manière. Ajoutez à cela des références différentes pour chaque individu, le fonctionnement de notre cerveau qui va beaucoup influencer la description olfactive, et vous comprendrez pourquoi il n'y a pas deux individus au monde qui vont s'exprimer de la même manière pour décrire une odeur ou un arôme.

PERCEPTION

«Dans le narcisse, certaines molécules sont très proches de notes animales.»

tionnent aléatoirement sur la surface de l'épithélium olfactif. Donc, jamais deux personnes ne disposeront d'un système semblable et ne sentiront de la même manière. Ajoutez à cela des références différentes pour chaque individu, le fonctionnement de notre cerveau qui va beaucoup influencer la description olfactive, et vous comprendrez pourquoi il n'y a pas deux individus au monde qui vont s'exprimer de la même manière pour décrire une odeur ou un arôme.

quoi il n'y a pas deux individus au monde qui vont s'exprimer de la même manière pour décrire une odeur ou un arôme.

C'est-à-dire?

Selon qu'on déguste le même vin avec un rythme cardiaque à 80 ou à 60, on va le sentir différemment. Les hormones, les couleurs et beaucoup d'autres critères influencent encore notre perception.

Le vin, c'est aussi beaucoup de poésie et d'âme. Avec votre approche scientifique, y a-t-on encore droit?

Bien sûr, l'un n'empêche pas l'autre. Je déguste toujours un vin analytiquement d'abord, mais, après, je ne peux m'empêcher de le voir dans son ensemble, dans son harmonie et là, c'est l'hédoniste qui parle. Le consommateur ne doit pas trop s'intéresser à ces aspects analytiques, car c'est un métier. Pour lui, la recherche du plaisir doit être prépondérante. Mais le professionnel du vin, s'il veut amener du plaisir à ses clients, mieux il connaît son vin, mieux il y arrivera.

Que peut-on faire pour entraîner notre odorat?

Etre ouvert à sentir, en se promenant, en cuisinant, en mangeant, en buvant du thé ou autre chose et essayer de mémoriser cette odeur. C'est très rapide, parce qu'à chaque respiration, on ne peut s'empêcher de sentir. Il faut juste y être attentif.

6350 PERSONNES SE SONT DÉPLACÉES À SIERRE

Les prévisions météo avaient fait craindre le pire aux organisateurs mais, malgré une température frisquette, un public pointu s'est déplacé à Sierre. «On est dans une phase où il y a beaucoup de concurrence dans l'événementiel lié au vin. Donc, faire venir plus de 6300 personnes à Sierre avec un temps douteux, c'est la preuve que la qualité de notre manifestation est un critère important pour les visiteurs», explique David Gnolet.

Le nouveau président est satisfait d'avoir pu redonner un peu de corps à la manifestation en mariant le vin à la culture: conférence, dégustations commentées, visites de musées, projections de films. «Ajouter des pôles thématiques et festifs attire aussi

une clientèle plus éclectique.» Elisabeth Pasquier, directrice de Vinea, relève que les ateliers de dégustation et le premier Festival des pinots primés, qui offrait au public l'occasion d'échanger avec les producteurs et de déguster les vins médaillés, ont séduit. «Plus de 300 amateurs se sont déplacés le jeudi en fin d'après-midi. Ce qui a permis de renforcer la visibilité du Mondial des pinots. Les producteurs ont bien pu mettre en valeur leurs médailles.»

Une 25e édition aura lieu du 30 août au 1er septembre 2018. «A l'écoute des commentaires, nous envisageons quelques adaptations pour l'édition 2018, celle du 25e anniversaire», conclut Elisabeth Pasquier. **FM**

Pourquoi avoir choisi la petite arvine comme vedette de la dégustation?

On me l'a imposé (rires). Mais j'ai vite accepté car, dans les blancs suisses, le chasselas et la petite arvine sont les deux cépages les plus intéressants pour moi. Ils ont pourtant des profils complètement différents, le premier est plus sur la discrétion, le second, plus sur l'expression, tant au nez qu'en bouche. Ce que j'aime beaucoup sur la petite arvine, c'est qu'il y a de l'expression, mais aussi beaucoup de complexité. C'est facile de trouver des blancs expressifs, le muscat ou le sauvignon blanc auront du fruité et du floral,

mais moins facilement des notes minérales ou épicées. Pour la petite arvine, c'est une conjonction de choses en nez et en bouche qui fait d'elle un cépage exceptionnel. Bien sûr, il faut qu'il soit bien cultivé, bien vinifié, mais si ces deux choses sont bien faites, c'est un tout grand vin. **o**

Pour suivre Richard Pfister: www.oenoflair.ch

GALERIE PHOTOS+
Retrouvez notre galerie sur photos.lenouvelliste.ch et sur notre app journal.

PUBLICITÉ

Sophie, 34 ans
Employée & Etudiante

FORMATION UNIVERSITAIRE A DISTANCE, SUISSE

2 JAHRE ANS

UniDistance, des formations qui s'adaptent à ma vie.
Unique en Suisse – UniDistance.ch