

Parfums, un verre dans le nez

> **Arômes** L'œnologue vaudois Richard Pfister marie vin et parfumerie

> Une tendance appelée à se développer sous l'impulsion de marques prestigieuses comme Château Angélus ou Ruinart

Pierre-Emmanuel Buss

Son nez, c'est son fonds de commerce. Tous les jours ou presque depuis bientôt dix ans, l'ingénieur œnologue vaudois Richard Pfister hume, analyse et détaille près d'un millier d'odeurs tirées d'un orgue de parfumeur. Cet entraînement intensif lui permet de reconnaître en une fraction de seconde l'ambre, le vétiver, le musc, mais aussi la violette, la réglisse et le bourgeon de cassis. «Cela n'a rien à voir avec le talent, souligne-t-il avec modestie. En travaillant, n'importe qui peut arriver.»

Cette dextérité olfactive lui a permis de participer à l'élaboration de nouvelles fragrances pour de grandes maisons de parfumerie. Elle lui a aussi – et surtout – ouvert de nouvelles perspectives dans son métier d'œnologue. «On ne le sait pas toujours, mais le vin est un des produits alimentaires les plus complexes, souligne-t-il en manipulant les mouillettes d'arômes qu'il utilise pour driller son odorat. Il est composé de 500 à 1000 molécules olfactives. Un bon dégustateur peut rarement en reconnaître plus de six ou sept.»

Fils d'un vigneron de Begnins, Richard Pfister est tombé dans le monde du vin par atavisme. Il a mis l'accent sur l'olfaction par curiosité et goût du défi. «A l'École d'ingénieurs de Changins, les thé-

mes du travail de diplôme sont souvent prédéfinis. J'ai choisi la méthodologie de l'olfaction en parfumerie et son application pour l'analyse sensorielle des vins. À l'époque, c'était un domaine complètement nouveau.»

Deblée, le jeune étudiant consacre un après-midi par semaine à mémoriser les odeurs les plus diverses encadré par le parfumeur genevois indépendant Daniel André. «Il m'a inculqué les rudiments de son métier. Je lui dois beaucoup.»

«Il est impossible de trouver sur Terre deux personnes qui sentent de la même manière»

En parallèle ou presque, Richard Pfister rencontre Patrick MacLeod, professeur de neurophysiologie et président de l'Institut français du goût. «Il m'a ouvert l'esprit. C'est lui le premier à avoir dit qu'il est impossible de trouver sur Terre deux personnes qui sentent de la même manière. Ou qu'il n'y a pas cinq saveurs fondamentales comme on le dit souvent, mais une dizaine.»

Face à l'hétérogénéité des perceptions sensorielles, Richard



Richard Pfister, œnologue et parfumeur. Il imagine dès 2005 une nouvelle méthode de classification des arômes du vin. Inspirée de la parfumerie, elle permet une description plus fidèle du bouquet du vin. GLAND, 17 MARS 2011

Pfister imagine dès 2005 une nouvelle méthode de classification des arômes du vin. Son idée est à la fois simple et ambitieuse: remplacer la description par analogie utilisée habituellement (la syrah sent la violette, le viognier la pêche) par des catégories plus larges afin d'obtenir «un langage commun». En plus d'un conséquent travail sur la compréhension de la neurophysiologie olfactive, il retient neuf familles (fruité, floral, boisé, lactique, etc.) divisées en sous-familles (agrumes, fruits

exotiques, baies) elles-mêmes composées de descripteurs (citron, litchi, cassis).

Inspirée de la parfumerie, cette classification permet une description plus fidèle du bouquet du vin comme l'ont montré des tests menés avec des panels de dégustateurs. «Avec les classifications standards, très subjectives, les descriptions données n'étaient pas souvent significativement semblables, indique Richard Pfister. Avec ma classification, après un entraînement olfactif sur me-

sure, le taux est monté à 80%»

Surtout utilisée en Suisse, la classification Pfister suscite un intérêt croissant à l'étranger. L'œnologue, qui est également actif dans le développement durable avec sa société Praxis Energia, donne régulièrement des cours en France, en Espagne, en Italie et au Portugal.

Le profil de Richard Pfister intéresse aussi les maisons vini-viticoles qui ont compris l'intérêt de mettre en valeur leur patrimoine olfactif. Avec parfois des requêtes

surprenantes. L'œno-parfumeur vaudois a participé à un travail de plusieurs mois pour développer une bougie exhalant les arômes de Château Angélus, grand cru classé de Saint-Émilion, dans le cadre d'une soirée organisée par une multinationale suisse. «Le résultat était très intéressant, bien qu'approximatif, reconnaît-il. Notamment parce que la combustion de la bougie modifie les odeurs.»

La démarche n'est pas isolée. En début d'année, Ruinart a présenté son coffret «Interprétation» développé par la société IFF (International Flavors and Fragrances): il comprend une bouteille de Ruinart Blanc de Blanc et huit petits flacons qui révèlent les arômes majeurs du champagne. La marque Thierry Mugler a fait la démarche inverse: elle a lancé trois parfums qui macèrent plusieurs mois dans des fûts de chêne comme des grands crus.

Richard Pfister voit plus loin. Entre deux cours, il prépare sa propre version – plus riche – du «Nez du vin», institution créée il y a 30 ans par Jean Lenoir. Développé avec des parfumeurs, le nouveau coffret comprendra 155 flacons de parfums destinés à l'entraînement des professionnels et des amateurs. Accompagné par un livre explicatif, il devrait être disponible à la fin de l'année. Un joli cadeau de Noël.