

# Questions de goût

La nouvelle exposition du Musée du Vin à Sierre décortique la notion du goût. Entre vérités et illusions...

Dans nos régions vini-viticoles, savoir tester et reconnaître un vin reste l'affaire de spécialistes. Pour autant chacun d'entre nous s'est essayé, un jour ou l'autre, à tenter de découvrir les spécificités et dénicher les éléments qui caractérisent un vin de qualité.

demment, l'ensemble des sens doit s'unir pour parvenir à un jugement. L'odorat, bien sûr puis les récepteurs tactiles et thermiques de la langue, l'ouïe, le mouvement du vin mais également l'apport de souvenirs et d'impressions cérébrales.



Cependant, ainsi que l'expliquent les organisateurs, le goût n'est jamais neutre. La perception visuelle, les souvenirs, l'éducation, la culture influencent fortement l'impression de chacun. L'idée initiale de cette exposition était de remonter le temps pour comprendre comment les vins valaisans étaient dépeints aux siècles passés. À l'époque, tout se résumait à la dualité « bon » et « mauvais ». C'est en mesurant ce décalage avec l'éventail d'expressions usitées aujourd'hui que l'anthropologue Mélanie Hugon-Duc a décidé de mettre au jour la méthodologie culturelle qui construit le goût. «La dégustation n'est ni naturelle ni objective. C'est un savoir acquis, un apprentissage qui fait appel aussi bien aux sensations physiques qu'aux représentations sociales», explique-t-elle.

Il semblerait que le sens de la vue soit le plus prépondérant lors d'une dégustation. Tout ce que l'on peut observer – le contenant, la robe, l'étiquette etc. y compris les familles d'arômes « officiels » - influencent le consommateur sur sa perception. Évi-



Cependant pour qui a déjà dégusté à l'aveugle, cette recherche de sensations est d'autant plus ardue si on ne peut se laisser guider par l'aspect visuel. C'est pourquoi l'exposition s'articule autour de cette notion de vue. Par la mise en scène, le visiteur peut ainsi s'interroger sur l'impact des images quant à nos sensations.

L'exposition se décline en quatre espaces thématiques, répartis sur les trois étages du Musée du Vin à Sierre. Après une mise en musique et en mots des arômes



du vin, le monde du goût s'appréhende à travers les actions «voir», «produire», «juger».

On découvre tout d'abord la poésie des arômes. Chaque perception s'apparente à une formule chimique répertoriée selon des catégories bien précises – et plus accessibles au cerveau – qui apportent en outre une touche plus sensitive. Les différents arômes isolés et codés sont classés en dix catégories : animale, balsamique, boisée, chimique, épicée, empyreumatique, florale, éthérée, fruitée, végétale.

lexical d'arômes liés à la couleur rouge (cassis, cerise, fraise) ou blanc (teintes pâles, citron, tilleul), utilisés par les dégustateurs, l'exposition propose de découvrir les univers du rouge et du blanc par une installation interactive. Une autre démonstration visuelle fait appel aux nuances du rouge et du blanc, qui n'en finissent pas de se toucher et de se mélanger. C'est le cercle des couleurs, repris sur l'affiche de l'exposition, qui montre toutes les nuances que peut prendre un vin.

## Produire le goût

La forme et la matière des récipients - gobelets en bois, verre à pied, pichet en étain etc. jouent également un rôle ainsi que les tonneaux et barriques, surtout avec le retour en force des fûts de chêne.

## Juger le goût

Le tempérament de l'œnologue semble être fondamental pour définir des personnalités du vin. Chaque vigneron-encaveur apporte incontestablement sa signature dans sa façon d'être et de travailler le vin. Cependant les critiques, journalistes spécialisés et auteurs de blogs transmettent par leur avis une certaine classification qui aura son importance dans la réputation d'un vin.

Une série de conférences et d'événements prendront place lors de cette exposition dédiée à l'immense palette des goûts et des perceptions liés aux vins.

À voir jusqu'au 27 novembre 2016 au Musée du vin à Sierre.

## Voir le goût

Pour correspondre au champ