

# Vins



## Tout savoir sur le dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>)

Utilisé en œnologie contre l'oxydation, le dioxyde de soufre (ou sulfite) est parfois mal maîtrisé. Des personnes y sont allergiques. Ce livre fait un point complet. « Le SO<sub>2</sub> en œnologie », par Jacques Blouin, éd. Dunod-La Vigne, 300 p., 45 €.

# Alexandre Schmitt chasseur d'arômes

**ODORAT** Après une première vie dans les parfums, ce Bordelais est devenu nez de vin, un nouveau métier aidant les producteurs à explorer l'univers des odeurs

**CÉSAR COMPADRE**

c.compadre@sudouest.fr

Pour les amateurs, l'essentiel du plaisir est souvent dans la bouche et le gosier, quand le vin est ingurgité et avalé. Mais, avant, le nez joue aussi son rôle : capter les arômes et les senteurs. Lors de toute séance professionnelle de dégustation, le triptyque vue-nez-bouche est d'ailleurs mis en avant pour ne rien perdre de la complexité des vins et alcools.

Le Bordelais Alexandre Schmitt, 47 ans, en a fait un métier original en devenant, depuis 2007, nez du vin, par analogie avec les nez de l'univers — pas si éloigné — de la parfumerie (qui sont environ 500 sur la planète). « Durant mes formations, je fais de l'éducation olfactive et gustative pour structurer et développer les connaissances aromatiques des œnologues, sommeliers et autres acteurs de la filière », explique celui qui a passé une première vie dans l'univers de la parfumerie avant de bifurquer vers celui du vin (1). Des rencontres, des passions pour le jus de treille et la précision des mots (le consultant d'aujourd'hui fut aussi romancier hier), et voilà une nouvelle activité.

« La structure mentale du cerveau humain est fondée sur le sens de la vue. Pour 100 informations sensorielles lui parvenant, 60 à 65 émanent de la vue, 20 à 25 de l'ouïe, 10 à 15 du toucher, et une seule du goût ou de l'odorat. Notre façon de réfléchir est essentiellement visuelle », précise celui qui a des clients en France mais aussi au Portugal ou en Californie, aux États-Unis, où il repart en fin de semaine pour un mois.

Une prédominance de l'œil que les étudiants en dégustation se faisant « piéger » à l'exercice du blanc devenu rouge connaissent bien. Le même vin blanc servi dans deux verres, le second ayant reçu quelques gouttes de colorant rouge (inodore et sans goût), et presque toujours des commentaires différents... La simple vue de la couleur rouge conditionne le cerveau et l'amène à penser que gustativement le vin est un rouge, différemment du verre visuellement blanc.

### Les arômes, un monde infini

« Alexandre Schmitt amène la précision dans l'identification des arômes et le vocabulaire employé. Les études classiques [œnologie...] ne vont pas aussi loin. Il élargit notre spectre », commente Jean-Michel La-



Alexandre Schmitt exerce depuis 2007 dans l'univers viticole : « Durant les formations, je cherche à objectiver avec les professionnels du vin la subjectivité de la dégustation ». PHOTO QUENTIN SALINIER

## « Il nous apprend à mieux identifier les arômes, à mettre le bon terme sur la bonne molécule »

porte, directeur du Château La Conseillante (AOC Pomerol), qui suit, avec des collègues du Libournais, une formation, depuis 2012, à raison de dix séances de trois heures par an. Cannelle, safran, fleur d'oranger, cuir, pain grillé, thé noir, violette ou mûre, le monde des arômes est complexe et presque sans limites.

### Identifier les défauts

« L'humain ayant une mauvaise mémoire olfactive, il faut travailler ses gammes et utiliser, entre professionnels, les mêmes mots sur les mêmes odeurs », complète le producteur. Cette question de l'homogénéisation du vocabulaire de la dégustation est si centrale dans le monde viticole que l'Institut national de l'origine et de la qualité (Inao) envisagea, à une époque, de construire un dictionnaire sur le sujet. Idée depuis abandonnée devant la complexité de la tâche. « L'apport est intéressant pour identifier les défauts

[réduction, oxydation...] et progresser dans la qualité de nos bouteilles. Lors des vinifications puis des assemblages, mon maître de chai et moi — il participe également à la formation — parlons le même langage », précise Ludovic David, à la tête du Château Marquis de Terme (AOC Margaux). « Le vocabulaire est plus riche et nos vins plus précis dans l'expression du fruit. » Un outil pour gagner ces points qui rapprochent de l'excellence via des fioles enfermant des arômes et des touches à sentir (tiges de papier blanc) pour les reconnaître et les commenter.

« Alexandre Schmitt incarne un métier de niche, complémentaire dans notre cursus, où il intervient. Avec son expertise dans la parfumerie, il emploie des mots autres pour raconter les odeurs des vins. Un plus dû à son parcours, mais je ne crois pas que ce métier sera démultiplié », précise Gilles de Revel, professeur à la Faculté d'œnologie de Bordeaux, où un autre expert des arômes intervient aussi (2).

(1) Son site : www.wineandflavors.com

(2) Richard Pfister (« Les Parfums du vin », éd. Delachaux et Niestlé, 2013).

### LES BARRIQUES AUSSI

Si les arômes de vin sont le quotidien d'Alexandre Schmitt, il exerce aussi dans la tonnellerie via un partenariat avec le groupe Charlois. Ce poids lourd (61 000 barriques par an, 280 salariés) est présent dans la Nièvre (Berthomieu), la Corrèze (Saury), en Charente (Leroi et Érable) et en Californie, aux États-Unis.

Dans le cadre d'un programme de recherche présenté en décembre au salon bordelais Vinitech Sifel, l'expert formera les équipes notamment sur l'identification des molécules issues de la chauffe des fûts, étape clef du métier.

Ensuite, 40 barriques contenant du vin de la récolte 2014 seront dégustées, une par une, tous les trimestres. L'objectif ? Identifier les molécules aromatiques et structurantes en croisant trois paramètres : provenance des bois de chêne ; leur type de grain, les opérations menées lors de la fabrication (utilisation de vapeur, du feu...). Et ce pour les différentes marques du groupe, y compris les produits alternatifs (co-peaux...).

Fournir au client vigneron le produit le mieux ciblé possible est l'ambition finale.

## LA BOUTEILLE DU MARDI

### CHÂTEAU CHAPELLE D'ALIÉNOR 2010

Saint-Émilion (33). 9,90 € prix de départ. Tél. 05 57 56 40 81.

**AOC Bordeaux supérieur.** La famille Malet Roquefort, à la tête de La Gaffelière (cru classé à Saint-Émilion), exploite aussi cette propriété de 20 ha près de Castillon-la-Bataille (33).

Un 100 % merlot doux au palais, élevé en fût et plein de peps. Fraîcheur et longueur en bouche sont là. Un reflet de ce que Bordeaux sait faire sur une belle année comme 2010. À ouvrir, par exemple, avec son gigot favori.



Retrouvez nos sélections sur [sudouest.fr/vin](http://sudouest.fr/vin)

### COTATIONS DU VRAC SYNDICAT DES COURTIER

Prix en € HT (tonneau de 900 l).

#### RÉCOLTE 2013

Bordeaux rouge : 1 100-1 250.  
Bordeaux supérieur : 1 300-1 400.  
Côtes : 1 200-1 400.  
Médoc : 2 300-2 400.  
Saint-émilion : 3 000-3 400.  
Satell.-st-émilion : 2 400-2 700.  
Graves rouge : 1 550-1 700.  
Sauternes : 4 000-5 000.  
Monbazillac : 2 850-3 000.

#### RÉCOLTE 2014

Bordeaux rouge : 1 100-1 250.

Prix moyen Bx rouge 1 294 €/t  
Tranche de prix (% vol. total)  
moins de 1 100 € (NS)  
1 100 à 1 149 (NS)  
1 150 à 1 199 (NS)  
1 200 à 1 249 (NS)  
1 250 et plus (NS)  
(Source CIVB)

Bordeaux rosé : 1 100-1 250.  
Bordeaux blanc : 1 100-1 300.  
Entre-deux-mers : 1 150-1 250.  
Graves blanc : 1 550-1 700  
Graves supérieur : 1 800.  
Bergerac rouge : 1 050-1 100.  
Bergerac sec : 950-1 100.  
Côtes-de-bergerac : 1 050-1 100.  
Vin sans indication géographique (VSIG) rouge : 75-80.

## ÉCHANTILLONS

« La Bouteille du mardi » est ouverte à tous. Merci d'envoyer vos échantillons à César Compadre, « Sud Ouest », 23 quai de Queyries, 33094 Bordeaux Cedex. Échantillons récents à la vente avec plaquette de présentation, fiche du produit, circuits de vente et prix. Évitez les microcuvées.