

«C'est juste très perturbant»

Elle aime la soupe aux pois, l'odeur de la pluie en été, et mettre les sens dans tous les sens. La Comtoise Claire Perrot orchestre une dégustation de vins à l'aveugle lundi soir à Montbéliard.

« Tu ne mets pas à ta bouche quelque chose que tu ne vois pas ». Telle est l'injonction radicale formulée par notre cerveau, lequel nous interdit de goûter sans regarder. Passer outre les ordres de la kommandantur qui tire les fils sous la boîte crânienne, c'est comme qui dirait « coton ». Défier le cerveau en tentant de deviner ce qu'on boit sans le voir, c'est justement là le plaisir exquis, l'excitation intense tant les sens sont exacerbés, d'une dégustation à l'aveugle comme celle proposée lundi soir par l'ASCAP œnophile club (AOC).

« De la groseille, y'en a, mais pas que... »

Déguster à l'aveugle, c'est ne rien savoir du vin contenu dans le verre. Noir en l'occurrence. Le dégustateur se sent tout nu comme au premier jour. Pas d'étiquette pour l'influencer. Pas de couleur (blanc, rouge ou rosé) pour lui donner un premier indice. Au nez et au goût seulement, à la longueur en bouche, au ressenti et à l'affect, il doit parvenir à identifier le vin mystère, sa région de production, son cépage, son millésime pour les plus affûtés du goulot... « La dégustation à l'aveugle, c'est une grande leçon d'humilité », résume Claire Perrot, jurassienne diplômée en analyse sensorielle par l'université du vin de Suze-la-Rousse (unique du genre en France).

Le je-sais-tout vous dira que même à l'aveugle, un amateur de vin saura dire sur le champ s'il a en bouche un rosé, un rouge ou un blanc ? Ah bon ? On voudrait le voir à l'œuvre car les fines gueules de l'AOC rompuent à l'art de la dégustation ont trouvé l'exercice ardu. Claire Perrot les avait prévenus : « Sans la vue, c'est juste très perturbant ». Serge Desserterne, dégustateur parmi



■ Claire Perrot, œnologue, spécialiste du Comté et bras armée du GAG, groupe d'actions gustatives.

Photo Francis REINOSO

les 45 autres aveugles de la soirée, confirme. « Je me suis planté. Paraît que même des pros peuvent confondre un blanc et un rouge ». Pas faux. « C'est parti. Jouez le jeu. On va goûter des vins de France. Il n'y a pas de piège... Au premier nez, appréhendez les arômes. Au second, après agitation du vin, devinez le terroir, le cépage ». Le nez dans le verre noir, les impressions fusent : « C'est un blanc, ça sent l'agrumes ». Et en bouche ? « Pas vraiment perlant. Une acidité franche ». C'est quoi ? « Un chardonnay ». Non. « Un sauvignon ? ». Non. C'est un Bourgogne Melon, domaine en bio au pied de Vézelay. Second vin : « métallique en bouche. Avec du fruit rouge. Cassis, groseille, y'en a mais pas que... Bien frais donc c'est un rosé ». C'en est un mais d'où ? Un Tavel, un rosé de Toul ? Non, c'est un Bourgogne rosé, cuvée du père Gaby. Et celui-ci ? « Il y a des choses, un peu d'épices ». Certains y

trouvent un « petit côté eau-de-vie », d'autres relèvent son côté « un peu tannique ». Un rouge sûr. Sans doute un Côtes-du-Rhône. Perdu. C'est un rosé, le même que celui précédemment goûté mais servi chambré. « Je ne voulais pas vous piéger », assure la chambouleuse des sens. « Seulement vous montrer à quel point la température influe sur le vin. C'est le même vin et pourtant vous n'avez pas le même ressenti ». Comme Claire Perrot aime jouer avec le goût autant que de faire découvrir des vignobles, la dégustation se poursuit avec un beaujolais cuvée « Vigne centenaire » (les pieds ont 130 ans), un saumur Champigny de 2010 (domaine en biodynamie, cuvée sans soufre) deviné à l'instant par Philippe Bessonne et un Cante Renard, coteaux du Pont-du-Gard IGP. C'est bon, déconcertant, joyeux sur le plan sensoriel... À ce jeu-là, la tribu de l'AOC y aurait bien passé la nuit !

Françoise JEANPARIS

Les bons plans de l'AOC

► **BIO** - Prochain rendez-vous proposé par l'Ascaph œnophile club, le mardi 25 juin, de 16 h 30 à 19 h 30, avec une soirée découverte de la production du château La baronne, un domaine réputé des Corbières labellisé en agriculture biologique. La soirée sera animée par Marie-Josée Bauer, caviste à Suarce (90).

BLANC ET BON - Rendez-vous le 9 juillet pour la prochaine dégustation autour de six Chassagne blanc 1^{er} cru. Deux séances à 17 h et 18 h 30. La dégustation sera animée par Arnaud Chambost, professeur de sommellerie, meilleur ouvrier de France.

L'ART ET LA MANIÈRE - Déterminer un cépage, un terroir, un millésime. Identifier des fruits, des épices, une droiture ou une charpente... Déguster un vin est un art. L'AOC propose justement une initiation à la dégustation le 9 septembre, à 17 h 30, avec Romuald Garzetta, caviste à Belfort, meilleur sommelier de Franche-Comté 2010.

ACCORDS VINS ET COMTÉS - Elle revient. Qui cela ? Claire Perrot. Elle revient le 15 octobre animer une dégustation à l'AOC sur le thème « six Comtés et vins en accord ». Le Comté qui, dit-elle, s'accorde parfaitement « avec de vieux Riesling, des champagnes plutôt vigneux mais n'apprécie pas du tout les vins tanniques ».

S'INSCRIRE - Accueil ASCAPH, 4 route de Grand-Charmont à Montbéliard. Tel : 03.81.95.27.68. www.ascaph25.com - Dégustation et initiation sur inscription pour les adhérents ASCAPH et les non adhérents. Tarif dégressif pour plusieurs séances.