



# DÉGUSTER À L'AVEUGLE : UNE QUESTION DE REPÈRES

Publié par Frédéric Fortin le 30 Avril 2013



Ce matin, sur les réseaux sociaux, je vous demandais si vous étiez de ceux qui dégustent à l'aveugle de temps à autre, et quels étaient, à votre avis, les bénéfices d'une telle pratique.

Vos commentaires – merci à ceux qui ont osé se mouiller – font principalement référence à l'absence de biais (ou à l'objectivité), à l'état dans lequel on se trouve (la concentration étant à son paroxysme, on peut mieux apprécier les subtilités du vin), à l'effort d'humilité que l'exercice implique et au caractère formateur de ce type de dégustation.

Toutes ces réponses sont bonnes, mais, pour ma part, ce qui apparaît le plus intéressant dans la dégustation à l'aveugle, c'est la nature didactique de l'activité. Je l'ai encore constaté la semaine dernière avec quelques

collègues sommeliers et blogueurs au Tandem – restaurant «apportez votre vin» que je vous recommande chaudement d'ailleurs –, alors que nous avons dégusté huit vins masqués.

Parmi ces vins, aucun n'a été identifié correctement sous toutes ses coutures : le pays et le(s) cépage(s) ont été découverts à quelques reprises, la région occasionnellement, l'appellation rarement et la cuvée... je vous laisse imaginer.

Déception? Pas du tout !

Parce que la dégustation à l'aveugle, c'est en quelque sorte une résolution de problème, et comme nous l'avons entendu à maintes reprises dans le milieu scolaire, l'important ce n'est pas la réponse, mais bien la démarche. L'avantage de la dégustation à l'aveugle en groupe, c'est qu'on y questionne nos repères : en écoutant les autres se commettre et émettre leurs «hypothèses» sur tel ou tel vin, nos aprioris personnels sont parfois bousculés, nos certitudes remises en question... On se surprend alors à se dire dans notre tête : « [...] il croit vraiment que c'est un pinot noir avec une couleur aussi opaque...» ou encore « [...] comment peut-elle prétendre à un millésime aussi ancien, les arômes tertiaires sont à peine perceptibles...».

Pédagogique vous dites? Absolument! Parce qu'une fois les bouteilles dévoilées, on repense aux réflexions de nos collègues et à la manière dont ils ont construit la justification de leurs choix, on constate le type de pièges dans lesquels tout le monde est tombé et on apprend, mais surtout... on se rappelle parce que nos repères ont été ébranlés. Aucun document de référence – ils demeurent nécessaires, je le concède – n'a autant de potentiel sur le plan de l'apprentissage.

Vous êtes d'accord ?

Autre avantage notable : on y découvre de nouveaux vins !

Parmi les vins que nous avons dégusté ce soir-là, l'un a retenu l'attention de tous, plus particulièrement encore lorsque son prix nous a été révélé. Pour moins de 20\$, le cheverny Le Pressoir 2011 de Michel Gendrier en a beaucoup à offrir. Un assemblage de pinot noir (80%) et de gamay (20%) frais et harmonieux où le fruit est pur, presque croquant, avec une pointe de salinité qui nous invite à y retourner gorgées après gorgées. Belle découverte!

P.S. La dégustation à l'aveugle n'est pas réservée qu'aux professionnels et amateurs passionnés, même les néophytes y trouveront du plaisir. Voici d'ailleurs une courte vidéo qui énumère quelques paramètres à respecter pour que l'exercice soit concluant si vous décidez de vous lancer.

---

Les prix indiqués dans les différents articles et vidéos sont sujets à changement sans préavis.