

PHYSIOLOGIE DE LA DÉGUSTATION

D'après Voyage sous le crâne d'un dégustateur in LeRouge&leBlanc n°139

La dégustation sollicite les yeux, le nez, la bouche et même les oreilles !



L'exercice est donc complexe et le cerveau doit sélectionner, hiérarchiser, analyser et mémoriser les perceptions. Bref, un vrai travail intellectuel !

L'analyse peut être séquentielle (l'œil, puis le nez et enfin la bouche). Mais, très vite, c'est l'analyse globale qui prévaut car toutes les informations interagissent, et se combinent avec d'autres informations déjà mémorisées. Mais cela ne se fait pas sans risque de biais.

Regarder le vin droit dans les yeux !

L'œil et la vue, comme sens primordial de l'espèce humaine, induit fortement le raisonnement ; et s'il y a incertitude entre odeur et couleur, la vision prime, parfois à tort. Et comme on regarde le vin avant de le goûter, le cerveau prédit certaines sensations et induit une analyse qui va forcément dans le même sens (ex : je vois du vin rouge, j'anticipe sur les sensations que procure habituellement un vin rouge et je focalise inconsciemment mon attention pour les retrouver effectivement dans le vin dégusté).

Pour éviter ce « piège », il est possible de déguster dans un verre noir, ou simplement de fermer les yeux pour mieux écouter son nez et sa bouche.



Odeur ou arôme ?

Le nez capte une odeur : l'information est analysée comparativement aux données de la mémoire olfactive et aux émotions (la fameuse madeleine de Proust !). La variabilité est immense entre deux individus ; elle est essentiellement due à la génétique et à la culture : difficile donc de s'entendre facilement sur une même odeur.

La voie de perception est importante : la voie orthonasale, c'est-à-dire en direct, permet de capter les composés volatiles d'un vin à température ambiante. La voie rétronasale, c'est-à-dire de l'intérieur de la bouche vers la cavité nasale, offre une autre ambiance, plus chaude, plus confinée, plus concentrée, plus combinée avec les enzymes de la salive, les saveurs voire la texture du vin ; elle permet de libérer d'autres arômes.



La bouche qui touche et qui goûte !

Rondeur, viscosité, consistance, souplesse, astringence... autant de sensations dévoilées en bouche.

Des terminaisons nerveuses transmettent les informations tactiles, thermiques, piquantes et irritantes. Songez que certains composés naturels activent des capteurs thermiques : le piment donne l'illusion du chaud, le menthol celle du froid ; dans le vin, l'éthanol (l'alcool) active les récepteurs du chaud et contribue à la dimension « chaleureuse » du vin.

La sensation tactile provient principalement des tannins et de leur combinaison avec les protéines de la salive, engendrant une texture plus ou moins rugueuse.

Les papilles gustatives portent les « bourgeons du goût », en contact avec la salive et dotés de récepteurs gustatifs. Ces récepteurs-capteurs sont des protéines qui agissent comme des serrures dans lesquelles « la clef » des saveurs s'adapte plus ou moins.



La ronde des saveurs

L'acidité

Un seul capteur permet de détecter les nombreux et différents acides organiques naturellement contenus dans le vin. Cette acidité peut être renforcée par le CO₂ des vins effervescents, et elle renforce l'astringence des tannins.

L'acidité peut « faire mal », entraînant le rétrécissement des papilles gustatives, un tiraillement comme dans un sourire crispé, et provoquant un afflux réflexe de salive par réaction (pour tamponner l'effet de tiraillement).



Le salé

Le sel est peu présent dans le vin, et plutôt sous forme de potassium K⁺. C'est une sensation assez directe et qui résulte de la dégradation des acides.

Le sel est un exhausteur de goût par la salivation et l'humidification qu'il provoque et qui favorisent l'expression des arômes.



Le sucré

Tous les glucides peuvent activer ce capteur assez peu sensible. L'élevage en fût peut induire une « sucrosité » sans sucre pour les vins blancs secs, en raison de composés édulcorants libérés par le bois.

La douceur semble créer un film sur les muqueuses, comme une barrière qui empêche les autres saveurs de s'exprimer.



L'amer

Les récepteurs de l'amer sont bien plus nombreux et bien plus sensibles que ceux des autres saveurs ; tout simplement parce qu'originellement, cette saveur est souvent associée à la toxicité ! D'ailleurs, de nombreuses plantes l'utilisent pour se défendre contre leurs prédateurs.

Rien de tel dans le vin, mais l'amer est une saveur lente, progressive, pesante qui peut dominer la fin de bouche.



L'umami

En japonais, cela signifie « savoureux, délicieux ». Un capteur perçoit les acides aminés, notamment le glutamate (très présent dans le parmesan), libérés par les protéines des aliments et boissons. L'umami est également présent dans le lait maternel, la première boisson que nous goûtons !

L'umami provoque une salivation épaisse et enveloppante.

Dans le vin, l'umami provient de la fermentation et de l'autolyse des lies.

Percevoir l'umami dans un met ou un vin, c'est en quelque sorte l'extase !



Evidemment, ces saveurs interagissent, se combinent, se renforcent, s'atténuent. Les équations sont multiples ! Sans oublier l'état physique et psychologique de celle ou celui qui goûte le vin. Autant de variables qui renforcent la complexité de l'exercice de dégustation. Intellectuel vraiment.

Mais on peut aussi décider de laisser reposer son cerveau en évitant de trop intellectualiser la dégustation.

**Un peu d'analyse, une dose de sérieux, deux doigts de réflexion,
beaucoup de sensibilité et une montagne de convivialité.**