

Quelle est l'origine de l'éducation à la dégustation de vin ?

Publié: 13 février 2022, 20:59 CET

Magalie Dubois

Doctorante en Economie du vin, Burgundy School of Business



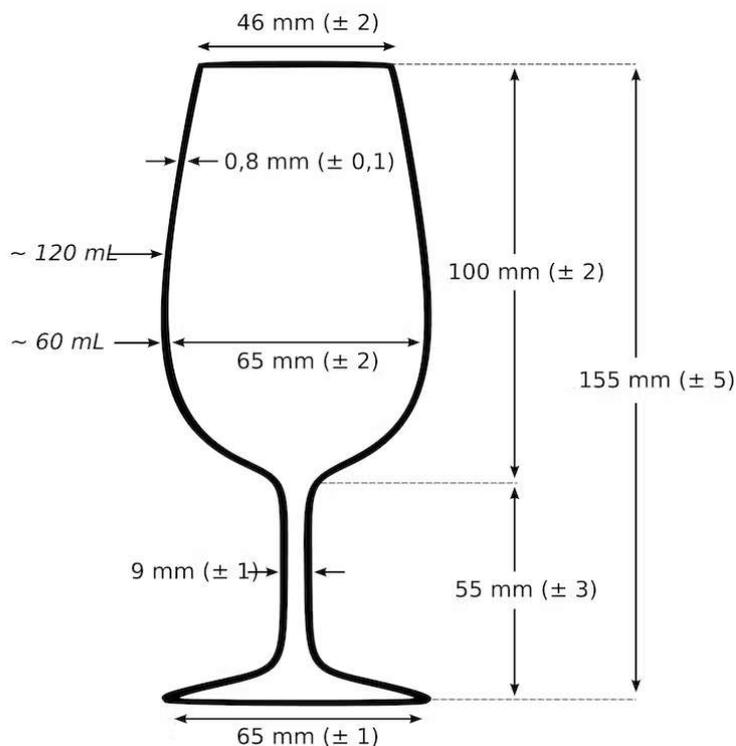
Déguster du vin, tout un art. CC BY-SA

De plus en plus d'amateurs de vins se forment à la dégustation pour approfondir leurs connaissances. En septembre dernier, le Wine & Spirit Education Trust (WSET) l'organisme de formation leader du marché, sis en Grande-Bretagne, publiait ses meilleurs chiffres depuis sa création. Au cours de l'année universitaire 2020-2021, un total de 108 584 étudiants dans plus de 70 pays ont suivi une formation WSET par le biais du réseau mondial de prestataires de cours de l'organisation. Soit une augmentation de 12 % par rapport à 2019-2020. Et les Français ne sont pas en reste : La France est devenue pour la première fois un des trois premiers marchés de l'organisation, avec des inscriptions en hausse de 102 % par rapport à l'année précédente.

Mais pourquoi autant de Français se tournent-ils vers cette certification britannique ? Même si dorénavant de nombreux organismes de formation français dispensent également les formations WSET, d'où vient cet engouement pour les formations à la dégustation ?

Une approche systématique de la dégustation

Les années 1970 ont vu la définition des premiers termes normalisés relatifs à l'analyse sensorielle des aliments dans le cadre des normes ISO 3972-1979, *Analyse sensorielle – Détermination de la sensibilité du goût* et ISO 5492-1977, *Analyse sensorielle – Vocabulaire*, afin de permettre l'alignement des dégustateurs sur une terminologie commune. La création d'outils standardisés permettant la reproductibilité de l'analyse sensorielle, et notamment le verre de dégustation du vin basé sur la norme internationale ISO 3591:1977, *Analyse sensorielle – Appareillage – Verre de dégustation du vin*, a également été déterminante pour permettre une mondialisation de l'évaluation sensorielle du vin.



Verre ISO.

Cette standardisation s'inspire du travail séminal de Le Magnen, chercheur au CNRS, qui publie *Vocabulaire technique des caractères organoleptiques et de la dégustation* dès 1962 ; il y recense 150 expressions pour décrire les goûts et les odeurs du vin. Une telle standardisation permet une meilleure transmission de sensations subjectives, et leur communicabilité. Les travaux de l'UC Davis et notamment la création en 1984 de la roue des arômes du vin s'inscrivent dans cet héritage. Le développement de descripteurs l'apparence, du nez et du palais du vin favorise le développement de l'analyse sensorielle, basée sur des techniques d'évaluation sensorielle standardisées comme moyen systématique de comprendre et de communiquer la perception sensorielle des vins. Le dégustateur formé devient ainsi un acteur réflexif capable de communiquer la perception des vins dans un langage commun puisque standardisé.

Roue des Arômes du vin.

Un nouveau public

La France a très tôt créé ses premiers organismes de formation professionnels aux métiers du vin : la Station Agronomique et Œnologique est fondée à Bordeaux en 1880 et l'École supérieure d'œnologie en 1956. À partir des années 1960, la dégustation devient une discipline qui s'enseigne, ce qui contribue largement à sa diffusion. Les négociants britanniques créent le WSET en 1969 afin de délivrer des certifications aux professionnels du vin. En France, des formations destinées à des professionnels de l'industrie du vin autres que les œnologues et les ingénieurs agronomes apparaissent à Bordeaux dès 1965, mais elles sont là encore uniquement fermées aux simples amateurs.

L'essor de la dégustation dans les années 1970 et la naissance de la culture œnophile va de pair avec l'apparition d'écoles, de stages et de centres de formation à la dégustation. La demande de formation des non-initiés existe, et ce sont déjà des anglo-saxons qui y répondent : la première école privée enseignant la dégustation est créée en 1973 à Paris, à l'initiative de Steven Spurrier, John Winroth et Patricia Gallagher. L'Académie du vin (Wine Academy) destine ses formations à des amateurs, initialement britanniques et américains, et très rapidement français. Son équivalent Français, le CIDD (Centre d'initiation et de découverte de la dégustation) ne voit le jour qu'en 1982. Le WSET quant à lui n'ouvre ses formations aux non professionnels qu'à partir de 1991, et devient en trois décennies une référence à l'échelle mondiale.

Un loisir cultivé

La publication en 1980 de l'ouvrage de référence sur la dégustation à l'usage des amateurs *Le goût du vin* par l'œnologue Émile Peynaud marque le début d'une ère nouvelle pour l'édition vinicole. Avec l'apparition des premiers traités de dégustation, le vin conquiert enfin son propre rayon dans les librairies. En parallèle, l'offre d'initiation à la culture œnophile s'étoffe, notamment grâce aux cours de dégustation et l'apparition des clubs de dégustation. La généralisation de la technique de dégustation basée sur la description sensorielle impose peu à peu une véritable identification entre amateur et dégustateur. La dégustation est reconnue comme un mode de consommation particulier par les nouveaux consommateurs.

L'essor, à la faveur de la crise actuelle, des formations à distance pourrait bien renforcer l'engouement international pour les formations à la dégustation œnologique.