

Créé dans les années 90 par l'ingénieur de recherche Jacky Rigaux, le terme de «dégustation géosensorielle» désigne une méthode pratiquée au XII<sup>e</sup> siècle par ceux qu'on appelait les «gourmets». Sans utiliser les sens de la vue et de l'odorat, ils étaient capables de retrouver le lieu de production du vin. Ce procédé revient un peu à la mode et s'enseigne en France, en Suisse et... à Shanghai! Texte: Anick Goumaz

# Dégustation géosensorielle

Photo: Anne-Laure Serret

La dégustation géosensorielle est une pratique très ancienne, qui remonte à la guilde des gourmets de Bourgogne, renommée et remise au goût du jour depuis quelques années, principalement en France. En quelques mots, elle consiste à accorder moins d'importance à l'olfaction et donc aux arômes. Ils se manifestent par conséquent surtout en rétro-olfaction, c'est-à-dire en bouche. Et pourquoi ce terme de «géosensorielle»? Parce que selon son origine et les personnes qui prônent cette méthode, elle transmettrait beaucoup plus de messages liés au lieu de production que la dégustation basée principalement sur les arômes. Une histoire de geek du vin? Oui et non... À l'heure actuelle, le sujet semble passionner surtout un public de niche. L'évocation de la dégustation géosensorielle fait se lever les sourcils de la plupart des personnes, qu'elles soient amatrices ou professionnelles, mais elle offre aussi un potentiel de popularisation. En effet, nous ne sommes pas tous égaux devant l'appréhension des arômes. Gabriel Lépousez, œnophile et neurobiologiste, qui mène à l'Institut Pasteur des recherches sur la perception sensorielle, le démontrait au micro du podcast «La Terre à Boire». Il prenait l'exemple de la bêta-ionone, la molécule responsable de l'arôme de violette dans un vin: «Cette molécule de bêta-ionone n'active qu'un seul de nos 400 récepteurs olfactifs. Dans la population humaine, certaines personnes ont des capteurs qui marchent bien et d'autres pas du tout. C'est juste un exemple de ce qu'on retrouve régulièrement à l'échelle de l'olfaction. Il y a beaucoup de variabilité.» Même si la sensation du toucher de bouche reste également personnelle, elle l'est bien moins que l'olfaction. «Au niveau tactile et gustatif (à l'exception de l'amer), la différence de seuil de perception entre deux personnes est maximum d'un facteur 5 à 10, ajoute Lépousez, alors qu'il est d'un facteur 10000 pour l'odorat.» De quoi décomplexer un débutant.

#### Des gourmets à la géosensorielle

À l'origine de la dégustation géosensorielle, il y a la guilde des gourmets, active pendant des siècles en Bourgogne. Ces spécialistes contrôlaient le commerce du vin dès le XII<sup>e</sup> siècle. Leur rôle principal consistait à s'assurer que le vin vendu était bien celui indiqué sur le tonneau. Ils dégustaient grâce à un tastevin, un conte-

nant qui ne permettait pas d'analyser la robe du vin, ni son parfum. Le grand savoir-faire reconnu des gourmets s'appuyait donc principalement sur le toucher de bouche. Il semblerait qu'ils aient disparu à la Révolution française, comme toutes les corporations. Au début du XIX<sup>e</sup> siècle, l'industrialisation s'immisce dans la production vitivinicole et les vins de lieu perdent de l'importance. C'était juste avant la crise du phylloxéra, qui mit un frein brutal à la viticulture. Après la renaissance du vignoble, la dégustation redevient un savoir-faire, mais basée sur une méthode différente. Les années 1960 marquent l'avènement de la dégustation analytique ou sensorielle. Elle est renforcée par plusieurs facteurs, dont le lancement du fameux verre Inao. On le doit à Jules Chauvet, scientifique et négociant en vin dans le Beaujolais. Il cherche, grâce à la géométrie de ce verre, à optimiser la perception olfactive des arômes. Pendant toutes ces années, les gourmets et leur savoir-faire ont presque été oubliés. Mais pas totalement... Quelques écrits et associations de passionnés ont fait perdurer la méthode et ont permis sa renaissance, jusqu'à cet échange marquant entre le vigneron bourguignon Henri Mayer et l'ingénieur de recherche Jacky Rigaux. Le premier a conseillé au deuxième de se replonger dans le livre «Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or», publié par le professeur Jules Lavalle en 1855. Un petit paragraphe y était consacré aux gourmets. Avec Henri Mayer, Jacky Rigaux commence à pratiquer, d'abord dans un but de promotion des vins de terroir. Une dizaine d'années plus tard, l'œnologue conceptualise la dégustation des gourmets et la renomme «dégustation géosensorielle», avec l'objectif de l'enseigner. Il a fallu plusieurs années pour que des formations se mettent en place.

#### À l'école de la géosensorielle

Au gré de ses rencontres, Jacky Rigaux rallie de grands noms du monde du vin qu'on ne présente plus, tels que Aubert de Villaine, Georges Truc ou Jean-Michel Deiss. «Les arômes décrits par le dégustateur amateur parlent beaucoup plus du personnage que du vin qu'il décrit», commente le vigneron alsacien. «La nature nous a pourvus de tous les capteurs du toucher en bouche et d'un vocabulaire très solide, universel, très efficace. Peut-il y avoir incompréhension sur la signification des mots que nous

## Pour creuser le sujet

### La dégustation géosensorielle

de Jacky Rigaux, aux éditions Terre en vues, 2012 (en français, anglais et italien)

### Vers le terroir viticole par la dégustation géosensorielle

Diplôme de la faculté de Géographie et d'Aménagement de l'Université de Strasbourg (en français)

### Podcast La Terre à Boire

Épisode n° 76 «Jacky Rigaux Penseur Géosensoriel» (en français)  
[laterreaboire.com](http://laterreaboire.com)

### Beyond Flavour: Wine Tasting by Structure

par Nick Jackson MW, 2022 (en anglais)

### Manuel de dégustation du vin. Et si on dégustait autrement?

par Franck Thomas, Idelette Fritsch et Fabien Humbert (en français)

### Le Toucher du Vin, la manière et la matière pour déguster autrement

par Cyrille Tota, aux éditions Ellipses, 2022 (en français)

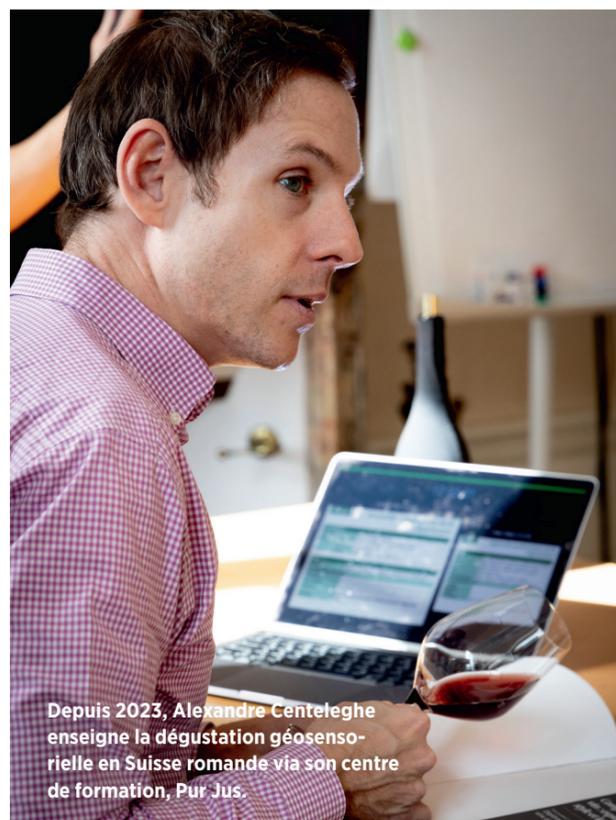
### Pur Jus Education

Alexandre Centeleghe  
[pur-jus.ch](http://pur-jus.ch)



Photo: Anne-Laure Seret

Même s'ils sont optionnels, un bandeau et des verres noirs sont conseillés lors des ateliers de dégustation géosensorielle.



Depuis 2023, Alexandre Centeleghe enseigne la dégustation géosensorielle en Suisse romande via son centre de formation, Pur Jus.



Des échantillons de tissus aux textures différentes aident les étudiants à mettre des mots sur les sensations tactiles en bouche.

utilisons en dégustation géosensorielle, tels que chaud ou froid, épais ou fin, rugueux ou lisse? Non, jamais.» En 2013, Deiss fonde l'Université des Grands Vins, qui forme aux grands vins par la pratique de la dégustation géosensorielle. Puis, en 2018, il fait entrer la méthode à la faculté de Géographie et d'Aménagement de l'Université de Strasbourg. L'autrice Audrey Delbarre fait partie des intervenantes: «La dégustation géosensorielle est complémentaire aux autres. Le fait de réordonner nos sens en privilégiant la bouche nous permet d'éviter de nous faire duper par notre cerveau qui a tendance à anticiper les sensations et donc influencer nos émotions.» En parallèle, Franck Thomas, meilleur sommelier d'Europe en 2000, lance son centre de formation où il met en avant trois types de dégustations: analytique, intuitive et géosensorielle. En 2019, il rejoint la Revue du Vin de France Academy, qui dispose actuellement de dix centres de formation en France et, depuis 2023, d'une antenne en Suisse romande par le biais de Pur Jus Education, fondé par Alexandre Centeleghe. Ancien collaborateur de James Suckling, il se dédie aujourd'hui à l'enseignement, au sein de l'École Hôtelière de Lausanne et dans sa propre structure. «Je connais la dégustation géosensorielle depuis plus de dix ans, raconte le Lausannois. Mais je m'y intéresse réellement depuis trois ou quatre ans. Jusqu'à maintenant, j'avais une approche très classique, mais je désirais me sentir plus en vérité avec le vin. Je

reste pragmatique, pour moi, la dégustation géosensorielle fait sens dans un tout.» Même impression du côté de Lilla Fülöp, Corporate Head Sommelière auprès de Grand Metropolitan Hotels à Zurich et WSET Educator. Même si elle privilégie les vins de lieu et recherche toujours l'empreinte du terroir dans son verre, elle favorise la dégustation analytique: «J'adhère à des méthodes structurées, qui impliquent l'analyse visuelle, la détection des arômes par l'olfaction et la dégustation du vin pour en comprendre pleinement la structure. La reconnaissance des composants influencés par le terroir intervient vers la fin de mon processus.»

#### Quelle dégustation pour quel public?

Et dans le cadre des accords mets et vins, la dégustation géosensorielle pourrait-elle représenter un outil? «Même si la méthode est fascinante pour celles et ceux qui désirent vraiment comprendre le vin, répond Lilla Fülöp, je la trouve trop complexe pour une offre de restauration typique. Je préfère mener des dégustations détaillées de vins de terroir, où la nourriture peut compléter l'expérience, ou non.» Alors, à qui s'adresse la dégustation géosensorielle? «Pour reprendre un terme à la mode, rétorque Alexandre Centeleghe, tous les «terroiristes» devraient y aller à fond! J'espère que nous serons plus nombreux à la pratiquer, afin de créer une communauté et de pouvoir expérimenter ensemble.»

### Quelques marqueurs géosensoriels

Dans la dégustation analytique largement enseignée, on appelle «marqueurs» ou «descripteurs» les arômes qui permettent de caractériser un vin, généralement selon son cépage. La dégustation géosensorielle possède ses propres marqueurs reliant le toucher de bouche aux terroirs.

**Verticalité et richesse = sol de marnes**

**Richesse prédominante = sol d'argile**

**Salivation intense, fluide, localisée à l'arrière et sur les côtés de la langue = sols sédimentaires**

**Salivation moins fluide, localisée sous la langue = sols cristallins**

Photos: Anne-Laure Seret

De Ebikon à la Suisse romande - votre sélection de vins aux meilleurs prix !



Roero Arneis DOCG Cantina Vietti 2023



Astrales D.O. Bodegas 2020



Aria di Caiarossa 2019



Boissonneuse CHABLIS AOC 2022



Bellavista Alma Gran Cuvée Brut DOCG



San Roman D.O. Tinta de Toro 2020



Villa Donoratico Bolgheri DOC 2021



Hacienda Monasterio Ribera del Duero 2020



Francesco Calamita, Master Sommelier chez Vino Vintana  
„Découvrez plus de 950 vins aux meilleurs prix de Suisse.“



Les meilleurs prix de Suisse !

Livraison gratuite à partir de 99 CHF

www.vinovintana.ch

## LIQUID MASTERCLASS BORDEAUX - CLOS DU CLOCHER & BONALGUE



Le meilleur de Bordeaux

La famille Bourotte gère plusieurs domaines viticoles dans la célèbre région viticole de Pomerol, à Bordeaux. «Notre ambition est de produire de grands vins en travaillant avec la nature.» C'est ainsi que Jean-Baptiste Bourotte résume la philosophie de la famille.

Quand on lui demande quel est son vin préféré, il répond: «J'ai du mal à me décider. Selon l'occasion, je préférerais ouvrir l'un plutôt que l'autre. Le Château Bonalgue, par exemple, est pour moi le vin de la convivialité, des amis, de la fête. Le Clos du Clocher celui d'une ambiance plus intime, tandis que le Château Les Hauts-Conseillants est le vin du repas dominical en famille.»

Pour cette soirée spéciale, Monsieur Bourotte se déplace en personne pour parler des vins élégants et expressifs des domaines Clos du Clocher et Bonalgue. Seulement pour en parler, vous demandez-vous? Bien sûr, nous allons également goûter, déguster et surtout apprécier ensemble ces vins rouges légendaires. Trouvez votre favori personnel.

L'événement a lieu en collaboration avec Vinum à Morges en français et à Bâle en allemand et en français.



**Découvrez** de superbes vins, de petites bouchées apéritives et des histoires intéressantes. Nous nous réjouissons de vous accueillir !  
Masterclass : max. 24 personnes

**Judi** 21 novembre 2024, Hôtel de la Couronne, Passage de la Couronne 2, Morges, 19:00-21:30

**Vendredi** 22 novembre 2024, Laufenstrasse 16, Bâle, 19:00-21:30



# La géosensorielle vue des vignes

Le vigneron bourguignon Henri Mayer était à l'origine de la renaissance de la dégustation des gourmets. Trente ans plus tard, Jean-Michel Deiss lui a ouvert les portes de l'Université de Strasbourg. Au-delà des frontières françaises, d'autres vignerons voient un intérêt en la méthode géosensorielle.



**Laura Paccot**

Après Jules, Roger et son père, Raymond – figure incontournable des vins suisses –, Laura a officiellement repris le Domaine La Colombe et représente donc la quatrième génération à la tête du vignoble de Féchy, sur les rives du Léman. Introduite progressivement depuis 1999, la méthode biodynamique est aujourd'hui pratiquée sur l'ensemble du vignoble. [lacolombe.ch](http://lacolombe.ch)

## **Vous souvenez-vous de la première fois que vous avez entendu parler de dégustation géosensorielle?**

Je m'en souviens très bien. C'était en 2017. J'ai eu la chance d'accompagner mon papa (le vigneron Raymond Paccot, ndr), qui était invité aux Rencontres Henry Mayer, organisées par Jacky Rigaux, en Bourgogne. Elles réunissent trente à quarante vignerons, à chaque fois sur un thème différent. Cette fois-ci, le sujet était la taille et le greffage. Nous sommes allés assez loin dans le principe de développer le goût plutôt que le nez. Avec pour objectif d'essayer de ressentir les différentes méthodes de taille dans le vin. Après avoir vécu ça, j'ai vu le vin différemment.

## **Vraiment? Cela a changé votre manière de déguster?**

Complètement! Au travers de mon cursus à l'École Hôtelière de Lausanne, j'avais appris à déguster en essayant de reconnaître le cépage. Maintenant, ça m'est totalement égal! Je cherche l'énergie du vin avant tout.

## **Pensez-vous que la dégustation géosensorielle fait particulièrement écho chez vous**

## **qui cultivez vos vignes en biodynamie?**

Effectivement, ça nous touche vraiment. Parce que nos vins élaborés selon les principes biodynamiques sont parfois un peu plus en retrait. Leur aromatique ne cherche pas à être flatteuse. Par contre, ils ont le potentiel de développer un toucher de bouche extraordinaire. Le plus important pour créer une texture reste le sol, bien avant les modes de culture.

## **Votre domaine fait aussi partie de l'Association Suisse Vin Nature, qui encourage à déguster les vins d'abord en bouche avant d'utiliser son odorat...**

C'est juste. Favoriser la bouche plutôt que le nez, comme c'est aussi le cas en géosensorielle, est une bonne idée pour déguster des vins naturels, car on n'y ajoute pas d'intrants pour aider à stabiliser les arômes. C'est intéressant de se focaliser sur le toucher de bouche pour déguster ce type de vins.

## **À l'image de Jean-Michel Deiss, plusieurs vignerons français sont devenus des ambassadeurs de la dégustation géosensorielle. Pourquoi n'est-ce pas plus le cas dans d'autres pays comme la Suisse?**

C'est une bonne question... À ma connaissance, nos voisins Raoul et Catherine Cruchon, ainsi que Marie-Thérèse Chappaz, s'y intéressent. Le mouvement vient de la Bourgogne, grâce aux documents historiques retraçant le savoir-faire des gourmets. Des Alsaciens passionnés ont engagé des historiens qui ont pu prouver que des gourmets officiaient également dans leur région. Peut-être que des Suisses aussi pourraient faire des recherches et retrouver des traces de gourmets actifs autrefois dans le vignoble helvétique? Qui sait?

## **Certains vignerons convaincus par la dégustation géosensorielle, par exemple Jean-Michel Deiss, utilisent un vocabulaire totalement différent pour décrire leurs vins sur leur site internet par exemple, est-ce votre cas?**

C'est drôle que vous m'en parliez, car c'est en projet! Effectivement, nous apprécions beaucoup les notes de dégustation de Jean-Michel Deiss.

## **La dégustation géosensorielle représente-t-elle un outil intéressant pour appréhender vos vins et les vins suisses en général?**

Clairement. Notre Domaine La Colombe élabore cinq Chasselas parcelaires. Le Chasselas n'ayant pas une aromatique exubérante, je mets surtout en avant le toucher de bouche pour les comparer. Comme pour les arômes, chacun est plus ou moins sensible aux différents messages tactiles. En dégustant ensemble, on peut développer un jargon universel du toucher de bouche.

## **La dégustation analytique, basée sur les arômes, est-elle dépassée?**

Comme le dit Jacky Rigaux, il faut modérer ces propos. Nous constatons juste que les arômes et donc l'olfaction ont pris trop de place dans la dégustation. Certains dégustateurs trempent à peine les lèvres dans le vin! En plus, il est possible de jouer avec les arômes lors de la vinification. Ce qui est bien moins le cas pour les textures.

# Le descendant des gourmets

Psychologue de formation, ingénieur de recherche et formation à l'université de Bourgogne, Jacky Rigaux a redécouvert la dégustation des gourmets grâce au vigneron Henri Mayer. Il l'a conceptualisée et renommée «dégustation géosensorielle», avant d'y consacrer un livre.

## **Jacky Rigaux**

Né le 28 avril 1948, Jacky Rigaux est l'auteur de nombreuses publications. Les plus connues sont «Le réveil des terroirs. Défense et illustration des climats de Bourgogne» et «La dégustation géosensorielle». Retraité actif, il enseigne toujours en Bourgogne et à Strasbourg. Il sillonne le monde avec pour fil rouge la dégustation géosensorielle, à laquelle il consacre des ateliers. Il conseille aussi de nombreux producteurs de vins de terroir.



Photos: Marc Durest, Christian Bon

## **Quand avez-vous entendu parler des gourmets pour la première fois?**

C'était lors d'une dégustation chez le Bourguignon Henri Mayer. Alors que je décrivais le vin avec moult descripteurs olfactifs, il m'a regardé et m'a rétorqué «Dis donc, le vin n'est pas fait pour être reniflé, mais pour être bu!» Il faisait référence aux gourmets. Il m'a renvoyé au livre «Histoire et Statistique de la Vigne et des Grands Vins de la Côte d'Or», publié par le professeur Jules Lavallo en 1855. Par la suite, j'ai aussi retrouvé les gourmets dans «Les cinq sens», par un de nos grands philosophes, Michel Serre.

## **Qui sont ces fameux gourmets?**

À partir du XII<sup>e</sup> siècle, le vin fait l'objet d'un commerce européen. Dans tous les vignobles importants, des professionnels du commerce du vin sont apparus. On les appelait les «gourmets». Ils ont existé du XII<sup>e</sup> siècle jusqu'à la Révolution française. Ils étaient capables de dire si le vin contenu dans un tonneau venait bien du lieu indiqué sur l'étiquette. Ils savaient les reconnaître par le toucher de bouche en particulier. Ils n'oubliaient pas les arômes, mais ils les avaient en rétro-olfaction.

## **Quelle est votre définition de la dégustation géosensorielle?**

Avant que la dégustation dite analyse sensorielle existe, on utilisait le tastevin. La dégustation géosensorielle est associée à la philosophie des climats. Le lieu restitue un message dans le verre et ce message est tactile. Nos gourmets d'antan commençaient par mettre le vin en bouche, avant toute chose, ils le tâtaient.

## **Pourquoi la pratique des gourmets s'est-elle perdue?**

Au XIX<sup>e</sup> siècle, les vins technologiques se sont imposés et nous avons perdu la pratique des gourmets. N'oublions jamais que dans les années 1960-1970, le vocabulaire de la dégustation était d'une pauvreté incroyable. À cette époque, les vignerons ont voulu étendre de manière considérable les appellations. L'ana-

## «Quand on parle de toucher de bouche, on ne peut pas raconter de baratin.»

lyse sensorielle des arômes est devenue un dénominateur commun, mis en exergue par le lancement du verre Inao, par le développement des vins de masse venus du Nouveau Monde ou encore par le penchant des Américains pour les vins boisés.

### Pourquoi vouloir revenir à cette dégustation pratiquée par les gourmets?

Parce que nous savons que les gourmets recevaient beaucoup plus d'informations et de messages du lieu en débutant par la bouche. Dès que je me suis mis à déguster comme eux, j'ai commencé à ressentir plus de choses dans le vin. Au départ, quand je m'exerçais avec mon ami Henri Mayer, je ne pensais pas du tout à conceptualiser cette pratique. J'étais un militant des terroirs, un écolo de la première heure, et la dégustation des gourmets était pour moi une manière d'accompagner ces combats.

### Vous avez pourtant conceptualisé cette méthode et l'avez renommée...

Oui, car le terme de dégustation des gourmets faisait trop penser à la cuisine. C'était plus facile de la renommer pour en parler autour de nous.

### Œil, premier nez, deuxième nez, bouche: la dégustation analytique respecte ces étapes. Et en dégustation géosensorielle?

En formation, nous parlons des quatre coups de bouche. Le premier sert à mâcher le vin, afin de bien ressentir sa texture et à le toucher grâce à tous les capteurs tactiles qui se trouvent dans la bouche. Au deuxième coup de bouche, on ferme les yeux et se concentre sur ce qu'il se passe au niveau de la salivation. Avec le troisième coup vient l'analyse des saveurs: vivacité, salinité, amertume, sucrosité et maintenant umami grâce à la proposition de mon ami Gabriel Lépousez, neurobiologiste et spécialiste de la perception sensorielle. Enfin et seulement au quatrième coup, les arômes entrent en jeu, mais par la rétro-olfaction et pas l'odorat.

### Dans votre pratique, quelle place prend l'analyse des arômes?

Au départ, les journalistes pensaient qu'on niait les arômes, mais pas du tout! Je suis même un

champion des arômes. J'aime beaucoup les travaux du sociologue Edgar Morin, qui disait que les sciences modernes se basaient sur la simplification. C'est ce qu'il s'est passé avec la dégustation analytique. En la mettant au point dans les années 1960, Jules Chauvet - que je respecte néanmoins infiniment - a amputé la dégustation. Il disait que l'olfaction était 20 000 fois supérieure aux goûts. C'est vrai qu'il avait un pif incroyable!

### Le cépage a-t-il encore de l'importance?

On oublie complètement le cépage pour sentir le message du lieu. C'est là que la dégustation géosensorielle est intéressante.

### Dans la dégustation analytique, on parle de descripteurs (la violette pour la Syrah, l'abricot pour le Viognier, etc.), est-ce le cas aussi?

Tout à fait! Même si la dégustation géosensorielle poursuit un objectif plutôt holistique.

### Nous avons évoqué le toucher de bouche.

#### La salivation revêt une importance particulièrement grande...

Un grand vin de terroir, c'est un vin salivant. À partir du moment où ça salive, ça montre qu'il y a du terroir. Il y a des vins monstrueux, dits du Nouveau Monde, bien construits, super bons avec la première bouche, mais on peine à boire un deuxième verre. Alors que dans un vrai vin de lieu, ça salive.

#### La dégustation géosensorielle est-elle adaptée pour les connaisseurs de vins de tous les niveaux?

Bien sûr! Parce qu'au niveau de la bouche, on ne peut pas raconter de baratin. Consistant ou fluet, chaud ou froid sont des termes très clairs. Pour la texture, on fait toucher une dizaine d'étoffes aux étudiants. Environ 30% des capteurs tactiles se trouvent dans la bouche. Ce qui veut dire qu'elle est aussi performante au toucher que la main, le pied ou la peau. Il suffit de réhabiliter ces capacités. L'amateur qui démarre par la bouche se sent beaucoup plus à l'aise, parce qu'il renoue avec des choses tout à fait naturelles. Même s'il ne perçoit pas la vio-

lette ou la prune tout de suite, il retrouve la matière. Le palais est plus universel. On partage beaucoup plus facilement les sensations de bouche que les sensations de nez.

### Malgré tout, nous ne sommes pas habitués à décrire le toucher de bouche, votre formation à Strasbourg donne-t-elle des clés dans ce sens?

Oui, bien sûr. Nous apprenons à nos étudiants à identifier les marqueurs tactiles, ceux de la salivation, mais aussi des différents saveurs: vivacité, salinité, amertume, sucrosité et umami.

### Quels profils présentent les étudiants de votre formation?

Il y a de tout, des critiques, des vigneronnes, de grands amateurs devenus des professionnels. Une promotion est d'ailleurs en cours.

### Est-ce que tous les terroirs de toutes les régions viticoles peuvent se prêter à la dégustation géosensorielle?

Naturellement. Les Italiens, par exemple, sont très intéressés par cette approche qu'ils peuvent mettre en relation avec les grands Barolo et de plus en plus avec les vins de Toscane. Un éditeur italien va traduire mon livre. En Espagne, Álvaro Palacios la pratique aussi. Je suis également en relation avec Egon Muller et Katharina Prüm. Et je rentre justement de Santa Barbara, en Californie. J'anime régulièrement des ateliers pour des amateurs chinois. Une école de dégustation géosensorielle a ouvert ses portes à Shanghai. Par chance, ils ont l'habitude de déguster le thé d'une manière un peu similaire.

### Que conseillez-vous à quelqu'un qui voudrait se lancer?

De s'exercer! Par exemple, en participant à des ateliers.

### Que répondez-vous aux sceptiques?

Je leur laisse le soin de lire les travaux de mon ami Gabriel Lépousez, neurobiologiste et spécialiste de la perception sensorielle, ainsi que des historiens et d'autres experts qui se sont intéressés aux gourmets et à leur pratique.

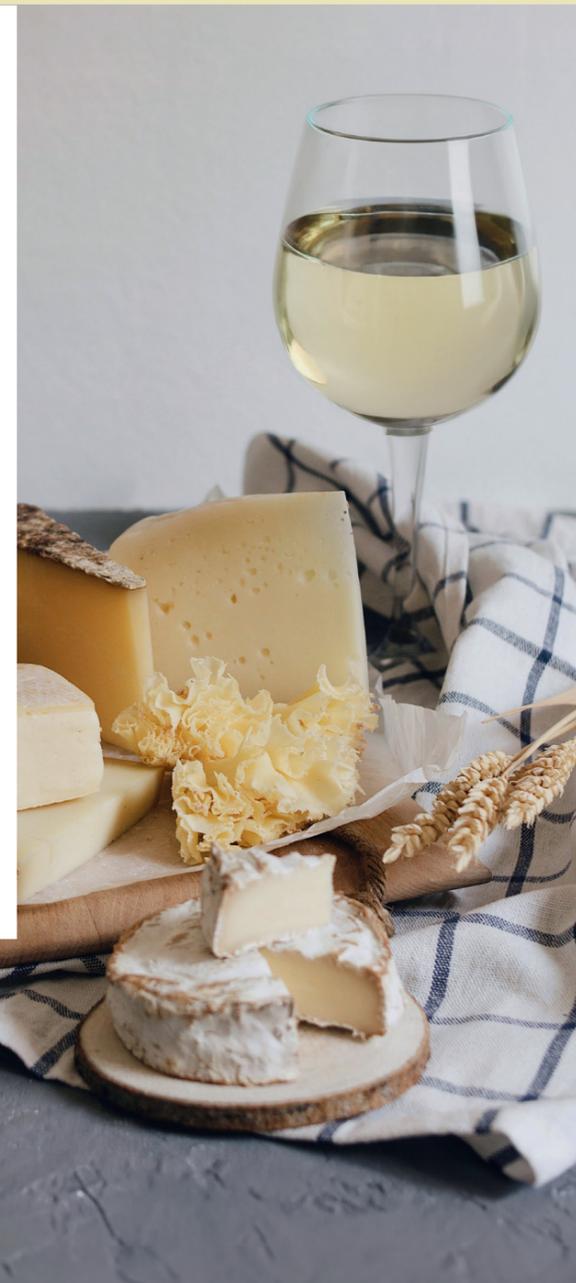
# 16 Fromages suisses et les vins pour les accompagner

Ici, vous devriez trouver le livret «Fromage & Vin»

VINUM FOODPAIRING GUIDE

## FROMAGE & VIN

Si ce n'est pas le cas, vous trouverez en cliquant sur le code QR ci-dessous ou sur [vinum.eu/fr/magazine/extras/kaese-wein-vinum](http://vinum.eu/fr/magazine/extras/kaese-wein-vinum) une version numérique de la brochure.



Vinum