

La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole

Geneviève Teil*

Résumé – Alors que l'on ne cesse de montrer ou dénoncer la variabilité des jugements sur la qualité des vins, la critique vinicole, chaque année plus importante, se livre à un travail collectif : produire un jugement sur la qualité des vins. Prenant au sérieux ce travail, cet article analyse la manière dont les critiques vinicoles dégustent les vins, quelles procédures et techniques de dégustation ils utilisent et à quelles contraintes et exigences ils soumettent la production de leur jugement. L'analyse fait apparaître le rôle central de deux opérations : une réduction des produits dégustés qui assure leur comparabilité et un déploiement qui produit « l'exhaustivité » du vin à déguster. La procédure générale que dessine l'activité globale de l'ensemble de la critique permet de dégager une caractérisation de « la qualité » qui se dégage de cette activité : les vins de qualité semblent être ceux capables de résister à la réduction des épreuves de dégustation comparatives et toujours manifester un surplus d'existence qui en fait la singularité. © 2001 Éditions scientifiques et médicales Elsevier SAS

alimentation / description / jugement esthétique / qualité / représentation / réputation / sociologie du goût / vin

Abstract – How wine-tasters produce aesthetic judgments about wines. Despite endless criticism of the variability of judgements about the quality of wines, wine-tasting – of increasing importance from one year to the next – is a collective undertaking. How do wine-tasters go about their work of formulating a judgement about the quality of wines? How do they free their opinions from the context? Should wines be tasted 'blindfolded' or not? How to put perceptions into words so as to produce statements that can be compared? What procedures and techniques to use? What requirements do their 'judgments' have to satisfy to fulfill objectives. Is such a judgement collective or personal? This analysis sheds light on two key operations: reducing the number of wines to be tasted so as to vouchsafe their comparability and 'displaying the exhaustiveness' of the wine to be tasted. Thanks to the general procedure for wine-tasting, a wine's detected quality can be characterized: quality wines are capable of passing the tests that reduce the number of wines being compared while still manifesting a 'surplus of existence' that constitutes their specificity. © 2001 Éditions scientifiques et médicales Elsevier SAS

beverages / description / aesthetic judgments / quality / perception / reputation / sociology of taste / wine

Qu'est-ce que la qualité des vins ? Il semble qu'il y ait autant de réponses que de vins, de juges ou d'occasions de boire. Et pourtant, la critique vinicole entend prononcer un jugement sur la qualité des vins. Accusée de tous les torts, du manque d'indépendance à l'incompétence, l'on pourrait être tenté de ne pas prendre cette prétention au sérieux. Pourtant, l'ampleur des accusations dont elle est l'objet peut aussi être le signe de l'efficacité du jugement qu'elle porte.

Dans les domaines touchant à l'art, « l'efficacité » de l'action des critiques peut être expliquée selon deux voies. La première réside dans l'exactitude du dévoilement

*Correspondance et tirés à part.

d'une qualité esthétique intrinsèque à l'objet d'art et totalement extérieure au critique (Moulin, 1967, p. 152). La seconde lie son efficacité aux réseaux d'influence des critiques et à leurs luttes internes pour la reconnaissance (Bourdieu, 1979) ; cette dernière explication, indépendante du produit jugé par la critique et des procédures de jugement qu'elle emploie, pourrait facilement être étendue aux critiques vinicoles. Pourtant ils entendent bien juger *le vin* ; en témoignent les concours, les dégustations comparatives de toute sorte, tantôt « verticales » tantôt « horizontales » auxquelles ils ne cessent de se prêter.

Cet article tente d'utiliser une autre voie en analysant l'activité de dégustation des critiques pour montrer dans un premier temps par quelles procédures la critique se saisit des produits et les qualifie ; ensuite, comment et dans quelle mesure, la procédure générale de dégustation que dessine son activité collective, peut prétendre produire un jugement sur la qualité des vins ; enfin, quelle « qualité » dessinent les produits qu'elle sélectionne.

Le choix du vin pour analyser la construction de la qualité peut paraître judicieux, c'est sans aucun doute un des produits alimentaires qui suscite le plus de difficultés et de tentatives d'objectivation de sa qualité. Mais il est aussi un des rares à voir cette qualité jugée par une critique. Et la situation vinicole est sans doute, de ce fait, peu comparable à celle d'autres produits pour qui la dimension esthétique ne requiert pas une telle activité d'évaluation.

Ce même choix du vin pour l'étude de la construction du jugement esthétique peut sembler alors bien peu adapté : le vin est une marchandise, de consommation courante, dans laquelle la dimension esthétique peut sembler marginale. Cependant, les centaines de milliers de vins différents sur le marché qui réinitient à chaque nouveau millésime le travail de la critique rendent son activité de jugement et de qualification des produits particulièrement intense. L'enjeu économique considérable lié à cette évaluation de la qualité a conduit les critiques à toujours se questionner sur les meilleures méthodes à mettre en œuvre pour porter leur jugement et à toujours devoir justifier à la fois l'indépendance de leurs jugements et leur compétence. L'analyse de leurs publications fournit donc un matériau d'étude particulièrement riche pour tenter de comprendre, comment on porte un jugement esthétique sur un produit, en quoi il consiste.

Le jugement produit par la critique est une forme d'énoncé qui tire ses caractéristiques de jugement – par opposition à une description par exemple – de la procédure qui lui donne naissance. Afin de pouvoir rendre compte du processus de production de cette spécificité de l'énoncé *jugeant* une chose, nous employons tout au long de cet article volontairement le terme très vague « d'énoncé », qui désigne des paroles, écrites ou orales à propos d'un vin. Nous souhaitons ainsi éviter d'introduire a priori ce qui fait de l'énoncé un jugement, plutôt qu'une description notamment.

L'étude dont cet article rapporte les résultats s'appuie à la fois sur les sources écrites produites par la critique, une dizaine de guides français et espagnols et une vingtaine de revues différentes, français ou américains, espagnols, anglais, allemands, suisses, belges, autrichiens, etc., « professionnels » ou « grand public » ainsi

que l'observation participante des différentes procédures de dégustation qu'elle utilise, concours, tous types de dégustations de journalistes, dégustations de marchands et producteurs, présentations de vins aux professionnels, etc., ainsi que sur des ouvrages de critiques décrivant la « bonne » manière de déguster (Lynch, 1990 ; Peynaud et Blouin, 1996 ; Paumard et Millet, 2000 ; Fribourg et Sarfati, 1989 ; Pelayo et Illobre 1995 ; Renvoisé, 1996 ; L'église, 1976).

Cet article procède en trois parties. Dans la première nous décrivons les pratiques de dégustation mises en œuvre par la critique ; dans une seconde, nous examinons les propriétés du jugement collectif ainsi produit. Dans la dernière enfin, nous discutons les conséquences de la production de ce jugement sur la qualité des vins pour le fonctionnement des marchés.

1. Analyse des pratiques de jugement par les critiques vinicoles

Produire « un jugement sur la qualité des vins » conduit les critiques dégustateurs à distinguer trois éléments : le « dégustateur », le « produit dégusté », les « conditions » ou « contexte de dégustation ». L'énoncé produit doit ensuite s'affranchir du dernier, le contexte, tout en aménageant la place mutuelle de l'esthétique du dégustateur et du produit dégusté pour produire un jugement *sur* la qualité du produit. Enfin, la critique doit assurer la « condensation » de tous les énoncés qu'elle produit en *un* unique énoncé : le jugement sur *la* qualité des vins.

1.1. S'affranchir du « contexte » : concours ou restaurant ?

La perception du goût d'un même vin varie selon les moments, lieux, etc. Penser qu'un vin doit toujours avoir le même goût, quelles que soient les circonstances de dégustation, serait aussi réducteur que de penser qu'un concert rock peut indifféremment avoir lieu à la Sainte-Chapelle ou au Zénith.

« J'ai goûté le 70 dans un salon feutré... fauteuils en cuir et lumière tamisée, il était extraordinaire. J'ai goûté ensuite le 85 dans des conditions, disons normales, il n'avait rien et pourtant 85 c'est une autre peinture que 70. Mais il y a des vins qui impliquent une certaine manière et attention pour les boire. » (BR, caviste).

Pour déguster « le produit » et non les « circonstances de dégustation », le dégustateur doit donc « s'affranchir du contexte ». Comme il est impossible de déguster « hors contexte », une des solutions consiste à privilégier une situation particulière de dégustation, comme la situation du concours, très proche du laboratoire d'analyse sensorielle.

Le *Guide des vins et vignobles de charme* sélectionne lui aussi une situation particulière de dégustation. Attentif au contexte nécessaire à l'émergence du plaisir, il met l'accent sur les différents facteurs qui le conditionnent :

« C'est un guide pour ceux dont le plaisir de la dégustation passe aussi par la beauté d'un vignoble ou d'une cave, la compétence de son accueil et la passion d'un artisan. » (*Guide des vins et vignobles de charme*, 1998).

De même que les concours, ce guide privilégie une situation particulière de dégustation, la dégustation en cave. À la différence des concours, cette forme de

dégustation est utilisée par nombre de buveurs. Mais, différente dans chaque cave, elle n'assure aucune comparabilité des énoncés produits sur les différents vins, et réduit le goût du vin à son goût dans la cave¹.

La situation de concours au contraire est définie par la mise en comparabilité des tous les vins quelle que soit leur provenance, type de fabrication, etc. De plus, le protocole de dégustation du concours a été standardisé et normalisé afin de garantir sa reproductibilité à l'identique dans le temps et l'espace. La norme européenne des conditions de déroulement des concours par exemple stipule précisément l'environnement et les circonstances dans lesquelles doivent se dérouler les dégustations. Ainsi est assurée la comparabilité de tous les vins² dans la situation normalisée sans que chaque concours doive réunir à lui seul l'ensemble des vins produits dans le monde et soumis à la critique. Mais cette normalisation des circonstances de dégustation induit une *réduction* de la définition de la qualité qui devient « être de qualité dans la situation du concours » ce qui lie étroitement la qualité à un contexte donné au lieu de l'en affranchir. Or, comme le souligne le critique ci-dessous, la qualité d'un vin ne saurait être sa seule aptitude à se dégager d'une situation de concours :

« Les vins qui m'ont le plus impressionné sont les vins de concours. Si vous me les donniez à boire lors d'un repas, je ne serais pas tout à fait d'accord. » (*Decanter*, juin 1995).

Ensuite, une unique dégustation n'est qu'un coup d'œil, une présentation d'un produit. Pour redéployer les états possibles d'un vin, il est nécessaire de le regoûter un grand nombre de fois afin d'éviter une vision partielle, réduite, du produit dégusté :

« Il [José Peñín] tire son impression générale [...] des résultats des différentes dégustations effectuées en différents lieux, et moments. » (*Guía Peñín de los vinos de España 1994*, p. 13).

Pour compenser la *réduction* opérée par les dégustations professionnelles et affranchir le produit du « contexte » de dégustation, chaque dégustateur multiplie les occasions de dégustation d'un même vin afin de dégager une perception qui inclue l'ensemble de ses présentations selon les différentes circonstances de dégustation :

« À la différence des dégustations comparatives et de concours, José Peñín [...] ne note jamais un vin sur *une seule dégustation*. Il affirme que, sauf au cas où les dégustations des mêmes vins seraient réalisées plusieurs fois, par différents groupes ou commissions de dégustateurs, les résultats obtenus par *une seule dégustation* à

¹ Si le lecteur est convaincu de la légitimité des dimensions mises en avant par le guide, il se laissera sans doute d'autant mieux séduire par le vigneron visité, et sera d'autant plus satisfait de son guide. Le plus grand risque survient à la redégustation, quand le lecteur séduit a acheté ses bouteilles et les goûte à nouveau loin de l'atmosphère sympathique de la cave et du vigneron. Si le vin dans ces nouvelles conditions n'est pas à la hauteur des attentes du client et si le souvenir n'est plus capable de générer le plaisir, alors le lecteur sera déçu et jettera son guide, dépité. Au contraire des guides gastronomiques, le guide des vins évalue un produit qui ne maîtrise pas bien son contexte de consommation.

² Le nombre de vins mis chaque année sur le marché dans le monde se chiffre sans doute en centaines de milliers.

l'aveugle pour une publication de vigilance annuelle ne sont jamais justes. » (*Guía Peñín de los vinos de España 1994*, p. 12).

Les critiques, que ce soit individuellement ou au sein de leur communauté par « délégation des tâches³ », utilisent donc à la fois des situations « normalisées » ou « standardisées » de dégustation que nous appellerons « situations de jury⁴ » qui permettent de saisir finement une expression du vin et les complètent de multiples autres expériences pour revenir sur la réduction qu'elles opèrent.

Aussi les revues vinicoles présentent-elles assez souvent des comptes rendus de dégustation en situation de repas « optimale », le plus souvent dans un grand restaurant, afin que le déplaisir d'une dégustation ne puisse être attribué à une mauvaise situation de dégustation.

« Le travail de composition que sont les « coquilles Saint-Jacques sur feu de bois, jeune laitue, noix et amandes d'ici et d'ailleurs » est délicieusement mis en valeur par le Salon 1983 qui intensifie le goût des fruits secs. Mais le 1982, vif, précis, gai et très élégant, s'accorde mieux avec la chair soyeuse et souple des coquilles Saint-Jacques cuites à la perfection sur laquelle il rebondit avec des éclats de pamplemousse et des notes mentholées. On atteint le plaisir. Et cette divine bouteille fait tout naturellement le lien avec le « bar de ligne, galette de blé noir aux moules et sa sauce mousseline à la fenouillette sauvage », petite herbe parfumée cueillie sur la falaise. Voilà un plat exquis [...] décidément le Salon 1982 est un grand Champagne. » (*International Vintage Magazine*, décembre 1996).

Ce n'est pas tant le compte rendu de dégustation entièrement lié aux conditions de dégustation que la confrontation du vin à une nouvelle situation de dégustation qui importe. Ainsi, ici, le Salon 1982 est-il différencié du 1983 par une meilleure expression lors de cette dégustation, différence qu'une dégustation comparative à l'aveugle, en concours par exemple, peut facilement échouer à montrer.

Grâce à la multiplication des conditions de dégustation qui le dégage de l'étroite dépendance d'une situation de dégustation déterminée, l'ensemble des énoncés produits à propos de la qualité d'un vin peut prétendre s'affranchir du « contexte de dégustation ».

Ces deux opérations complémentaires, une *réduction* du contexte de dégustation qui permet d'assurer la *comparabilité* des énoncés sur les produits et, dans le même temps, une *multiplication* des situations de dégustation qui *déploie* les expressions de chacun des vins pour parvenir à une saisie plus complète du produit, se retrouvent de la même manière dans la production du goût du vin et du goût du dégustateur.

³ Certains critiques sont « polyvalents » et pratiquent tous les types de dégustation ; d'autres à l'inverse défendent la légitimité de l'une ou l'autre des situations de dégustation.

⁴ Par situation de jury nous recouvrons l'ensemble des situations « professionnelles » qui spécifient les bonnes conditions de la dégustation, sans les réduire à la norme européenne des concours. Sont en général précisées l'absence d'odeurs parasites, la lumière, le rythme de dégustation et la pratique de la dégustation comparative à l'aveugle et en groupe.

1.2. Les goûts du produit et du dégustateur : déguster en aveugle ou en clair ?

Comme précédemment pour le « contexte », la dégustation saisit le produit sous la forme combinée d'une réduction qui permet la comparaison entre les différents produits et d'un déploiement qui en renvoie la spécificité.

La dégustation à l'aveugle dépouille le vin de toute information autre que la perception visuelle, olfactive et gustative qu'il peut produire en le réduisant à un liquide coloré, aromatique et goûteux. Cette réduction permet de comparer des vins produits aux quatre coins du monde, selon les technologies les plus variées, et avec les desseins les plus divers.

Elle permet aux dégustateurs auxquels il est impossible de reconnaître les vins⁵, de les ordonner selon leur qualité croissante. Mais cet ordonnancement se fait par rapport à un « être » commun des produits à déguster particulièrement vague, « le bon vin », et qui ne permet qu'une expression réduite des particularités de chacun. L'esthétique propre du dégustateur, ses goûts, tiennent donc une importance prépondérante dans l'énoncé. En cherchant à rendre « indépendants » le dégustateur et le produit dégusté, la dégustation à l'aveugle diminue la place du produit dans l'énoncé et souffre la constante accusation de privilégier l'esthétique du dégustateur en oubliant l'« intention esthétique » du produit, et d'induire au final une uniformisation des styles des vins par l'imposition du seul goût du critique⁶.

Un vin n'est pas seulement un liquide coloré, aromatique et goûteux, il est aussi un style, revendiqué ou non, un lieu de production, une technologie, un millésime, une météo, un système de culture, une certification de qualité, un prix, un étiquetage, etc. La dégustation en clair considère les caractéristiques de tous ordres du produit, depuis l'élevage en « chêne russe » jusqu'à son prix en passant par une culture en « biodynamie » ou un style esthétique qu'il soit ou non revendiqué par l'auteur du vin, afin de les mettre en relation avec l'aspect, l'odeur et le goût. Elle tente donc de réaliser à l'aide de ces trois dimensions, une saisie aussi complète que possible du produit tout en maintenant la possibilité d'articulation de ses énoncés avec ceux produits par la dégustation en aveugle. Le « jugement » esthétique que la critique porte sur le vin privilégie trois dimensions en étroite relation : l'aspect, l'odeur et le goût – au sens de flaveur, auxquelles sont coordonnées toutes les autres. Ce sont elles qui assurent l'articulation entre la réduction produite par la dégustation à l'aveugle et le déploiement que réalise la dégustation en clair. Toutes les caractéristiques du vin qui ne trouvent pas à s'y exprimer, sa dimension hygiénique par exemple et ses effets positifs ou négatifs sur la santé, ne seront jamais prises en compte, n'étant pas associées dans une relation de cause à effet avec elles. En revanche, toutes celles qui peuvent être mises en relation avec elles sont intégrées dans le jugement par la dégustation en clair, que ce soit dans une relation asymétrique de cause à effet

⁵ Gil Morrot (Morrot, 1999) cite une expérience faite avec des sujets professionnels ou non qui devaient reconnaître dans un test triangulaire le vin différent de deux autres. Cette tâche tellement moins complexe que la reconnaissance d'un vin parmi des milliers, n'a été réussie entièrement, en vingt-sept essais, par personne, ni professionnel, ni non professionnel.

⁶ C'est le reproche classiquement fait au critique Robert Parker.

comme les techniques de production, le millésime ; ou dans une relation de mesure d'équivalence, le prix ; ou encore dans une relation de garantie, l'étiquetage par exemple.

La dégustation en clair laisse donc une large place à l'expression du produit et les dégustateurs particulièrement respectueux des vins la préfèrent à la dégustation en aveugle qu'ils refusent parfois totalement.

« Il [José Peñín] [...] prend aussi en compte la ligne, le style ou le segment de gamme de la cave. [...] La connaissance générale par l'auteur du style (généralement continuïste) de chaque cave au travers de ces quatre dernières années, diminue les erreurs d'une dégustation à l'aveugle. [Ainsi, il] diminue les erreurs d'une dégustation à l'aveugle, où, parfois on peut confondre les défauts nés à l'intérieur d'une bouteille déterminée – que l'on ne doit pas noter – avec les déficiences d'une élaboration ou élevage du vin – que l'on doit noter. » (*Guía Peñín de los vinos de España 1994*, p. 13).

Que la dégustation en clair puisse ainsi identifier des « erreurs » du produit par simple répétition, quand la dégustation à l'aveugle ne peut le faire, montre bien la place plus importante accordée au produit qu'au juge, dans l'énoncé produit par la dégustation. Symétriquement, la répétition de la dégustation en aveugle du même vin par de nombreux dégustateurs fait apparaître dans ses variations les « erreurs » de certains dégustateurs, les occasions dans lesquelles « ils ont mal dégusté ».

Les partisans de la dégustation en clair affrontent l'accusation symétrique des dégustateurs à l'aveugle, de se laisser influencer par le produit dans leurs énoncés ; il n'y a plus « jugement » de la part du dégustateur, mais seulement l'évaluation d'une conformité au style qu'établit le produit. Avec la dégustation en clair, c'est le produit qui devient prépondérant dans l'énoncé.

Ces deux procédures se renvoient donc deux accusations symétriques qui ne sont que le reflet de l'asymétrie de poids d'un des deux termes de l'énoncé, le produit dégusté et le dégustateur.

Le choix entre dégustation en clair et à l'aveugle est souvent associé au dilemme entre information et indépendance, voire à la « moralité » des dégustateurs. Informés de ce que sont les produits, ils auraient tendance à conformer leurs énoncés à ce que sont les produits (Morrot, 1999). Au contraire, non informés, ils produiraient des énoncés plus indépendants de ce que sont les produits et donc plus intègres. Les bons dégustateurs, sûrs d'eux, auraient donc tendance à préférer la dégustation en aveugle et les mauvais, la dégustation en clair.

Or, c'est le dessin même de la dégustation qui produit la sur-représentation du dégustateur ou du produit sans que la question de « l'indépendance morale » du dégustateur ne soit en cause. En effet, dans la dégustation en clair, nombre de dégustateurs avertis du risque qu'ils courent de se laisser « influencer » par des réputations établies, bonnes ou mauvaises, se font d'autant plus sévères que le vin est reconnu⁷. Symétriquement, dans la dégustation en double aveugle, il est fréquent de

⁷ Dans les autres domaines artistiques où il est presque impossible de ne pas savoir de quelle œuvre il s'agit avant de produire un jugement (peinture, musique classique, etc.), la question de la technique de dégustation à

voir les dégustateurs tenter de reconnaître les produits, ou du moins leur provenance, leur technique de fabrication, etc., pour deviner l'intention du produit et lui restituer une place dans leur énoncé.

« Une fois que vous avez identifié la variété de raisin, le type de bois dans lequel il a vieilli, cela vous mène droit à une certaine région de production. » (Robert Parker, cité dans *The Wine Enthusiast*, juin 1995, p. 10).

La question du désintéressement et de l'indépendance morale du dégustateur n'est donc pas liée au type de dégustation à l'aveugle ou en clair et il existe sans doute autant de bons que de mauvais dégustateurs de chaque côté.

Finalement, comme dans le cas du contexte, la présence du produit est assurée, par deux procédures antagonistes, mais complémentaires. La dégustation à l'aveugle assure la comparabilité de tous les vins mais en réduisant leur existence ; la dégustation en clair assure le déploiement du produit tout en limitant leur comparabilité.

Mais, les dégustateurs ne sont pas condamnés à choisir l'un des deux camps. Les deux types de dégustations s'articulent sur tous les moyens termes possibles entre ces deux extrêmes qui tentent d'aménager conjointement la place de la chèvre et celle du chou. Ainsi nombre de dégustations se déroulent en semi-aveugle ou simple aveugle, c'est-à-dire regroupant des produits « comparables » parce que revendiquant la même référence de jugement, une « typicité » des vins, qui permet de saisir plus largement les produits. Cette typicité n'est pas seulement entendue au sens de produit typique d'une origine, mais aussi de celle d'un cépage, d'un millésime, d'une marque, d'un prix, d'une technique de vinification, etc. Elle délimite à la fois des vins comparables, et spécifie « l'être commun » sur lequel prend appui la comparaison entre les produits⁸. Par rapport à la dégustation en double aveugle, elle augmente la place du produit ; par rapport à celle en clair, elle augmente la place du dégustateur. Elle permet d'inscrire conjointement dans l'énoncé émis, l'esthétique du produit ajustée en fonction des références de goût⁹ qui encadrent la dégustation en semi-aveugle, et l'esthétique du dégustateur ajustée en fonction de ses goûts pour cette sélection de produits. Ainsi l'énoncé de goût sur le produit peut-il prétendre être le « jugement » d'un dégustateur « sur » un produit dégusté.

Finalement, l'ajustement de la distance entre le produit à juger et le juge relève donc bien d'un ajustement entre « objectivité » et « subjectivité » : trop proche du produit, l'énoncé n'est plus qu'une évaluation de conformité à un goût établi par le

l'aveugle ou en clair n'est pas aussi immédiatement associée à la moralité ou à l'indépendance du critique. Au contraire, le critique est souvent très « dépendant », engagé dans la défense d'un mouvement esthétique et la question de sa moralité plutôt liée à la preuve de son désintéressement.

⁸ La référence de goût que porte la typicité permet de juger un vin selon l'ensemble des dimensions reliées à la perception gustative : les dégustateurs peuvent ainsi produire un jugement sur l'adéquation du goût à une réputation, à un prix, à une région, à une conduite de culture. Ces « typicités » sont produites et amendées au fil des dégustations de produits « typiques ».

⁹ Pour diminuer la lourdeur de l'expression, nous emploierons dans la suite de l'article, à moins de mention contraire, goût du vin au sens général de aspect, odeur et goût proprement dit.

produit seul ; trop proche du juge, il n'est plus que le reflet des goûts du seul juge, indépendamment du produit. Le « jugement » sur la qualité des vins doit être le résultat d'une rencontre qui aménage à la fois l'expression des goûts du juge et ceux du produit. Mais contrairement à une opinion répandue, c'est la dégustation en clair qui produit l'énoncé le plus « objectif », et celle à l'aveugle qui produit, à l'inverse, le plus « subjectif ».

Les dégustateurs utilisent ainsi une vaste panoplie de dégustations du double aveugle total en concours, le seul permettant une *comparaison de tous les vins* quels qu'ils soient, à l'examen minutieux de la traduction gustative de toutes les caractéristiques du produit, en passant par toutes les possibilités offertes par les dégustations en « semi-aveugle » regroupant quelques vins partageant certaines caractéristiques. Ce sont les trois dimensions de la dégustation à l'aveugle, aspect, odeur et goût qui permettent d'articuler les différents énoncés issus tantôt de la comparaison des vins, tantôt de l'explicitation du produit. C'est pourquoi elles revêtent une telle importance dans l'évaluation de la qualité des vins.

1.3. La construction du dégustateur : jugement collectif ou d'auteur ?

Mais, tout comme le concours est une réduction du contexte de dégustation, tout comme le liquide dans le verre est une réduction du produit, un dégustateur unique est une réduction de dégustateur. Comme précédemment, les diverses formes de dégustation consistent dans le même travail d'articulation entre réduction et déploiement du dégustateur.

Certains guides sont des guides d'auteurs qui revendiquent une esthétique particulière, assument les goûts particuliers de leurs auteurs. On dit de Robert Parker « qu'il aime les vins très concentrés », d'autres assurent « préférer la finesse » :

« Je suis classique par nature et donc ce que je cherche, c'est à la fois l'équilibre et la subtilité. » (un dégustateur de la revue *Decanter*, juin 1995).

Certains auteurs disent être très attentifs au bois, d'autres à l'intensité en bouche, et militent ainsi pour une esthétique déterminée des produits que doivent refléter leurs sélections de vins. Ces esthétiques peuvent être très variées. À propos de Chardonnays de Californie, la revue *Decanter*, dans son numéro de juin 1995, publie les préférences de chacun de ses huit dégustateurs et fait état ainsi de la variété de leurs goûts. Deux d'entre eux recherchent la générosité et la puissance, ainsi que des vins fortement marqués par le bois :

« Ce que j'attends d'un vin californien, qu'il soit rouge ou blanc, c'est de la générosité et du fruit même si c'est parfois au prix de l'élégance. Si je voulais de l'élégance avant tout, je me tournerais vers la Bourgogne. Je suis un fan de l'ancien style, surboisé des vins californiens. »

Certains se réjouissent au contraire de la diminution des excès de bois et de maturité. Deux autres préfèrent « l'élégance », la « finesse » ou la « subtilité ». Les suivants veulent une bonne boisson de repas ou d'apéritif. Difficile de faire plus hétérogène ! Et *Decanter* n'est pas une exception. D'ailleurs, les quelques essais qui ont pu être menés pour évaluer la convergence des notes attribuées aux mêmes vins

par des guides différents ont abouti à l'absence de corrélation générale entre les guides¹⁰ (Ginsburgh, 1995 ; Teil, 1999).

Ces points de vue d'auteurs ont l'avantage de produire des énoncés comparables sur un grand nombre de vins. Mais ils restent toujours partiels et ne rendent pas compte de manière *complète* de l'ensemble des énoncés que peut susciter un produit particulier. Ils sont donc accusés de produire une réduction du goût :

« Face à l'uniformisation des goûts et à la domination d'une critique anglo-saxonne par trop monolithique, ce jury a l'ambition de préserver la spécificité des vins européens par l'acceptation de la pluralité des goûts et des jugements. » (*Revue du vin de France*, n° 407, p. IV).

Certains guides ou revues réunissent donc les dégustateurs en commissions :

« [...] la somme des vingt et une subjectivités est le début d'une objectivité. » (*Revue du vin de France*, n° 407, p. IV).

L'auteur de la citation qui justifie l'utilisation d'un jury comprenant vingt et un dégustateurs entend par « objectivité » que l'énoncé que peut porter une commission est moins réducteur, particulier, et plus complet que celui d'un auteur seul.

Le redéploiement de la variété des évaluations esthétiques est obtenu par le fonctionnement de la critique en collectif qui permet de multiplier les « dégustateurs ». Ainsi, le caractère controversé des énoncés que regroupe la critique, n'est-il pas le signe de l'incompétence des critiques, mais au contraire celui de l'intensité de leur activité ? Mais se pose alors la question de l'articulation entre les différents énoncés qu'ils émettent. Comment assurer la confrontation et la circulation des énoncés entre juges différents.

1.4. L'énoncé de goût

Le fonctionnement en collectif de l'ensemble des critiques ne peut se faire sans une nouvelle réduction, la verbalisation de la perception, qui assure la comparabilité des énoncés ; réduction que ne manquent pas de leur reprocher de nombreux amateurs et à laquelle ils ajoutent le mauvais ajustement entre signifiant et signifié.

« Et je ne te parle pas des niaiseries des journalistes qui parlent de tant de goûts. Je ne comprends pas comment on peut sentir tant d'arômes et de foutaises. » (Gonzalo, un amateur, p. 6).

L'utilisation du langage pour décrire la perception est une réduction de la présence du vin. Mais elle est nécessaire pour articuler les différentes perceptions des vins par les dégustateurs. Aux amateurs qui privilégient leur propre esthétique de dégustateur

¹⁰ Victor Ginsburgh a comparé les notes attribuées à des crus classés du Bordelais par deux experts internationalement réputés, Michael Broadbent et Robert Parker. Nous-même avons comparé les notes attribuées par trois des plus importants guides espagnols, la *Guía Peñín*, la *Guía Gourmet* et la *Guía de Oro*. Dans ces deux tentatives, ni Victor Ginsburgh ni nous-même n'avons pu mettre en évidence de corrélation entre ne serait-ce que deux d'entre eux. L'absence générale de corrélations qui revient à comparer globalement deux modes de jugements n'exclut cependant pas de rares convergences ponctuelles, mais qu'il est impossible *statistiquement* d'attribuer à autre chose que le hasard. Cette absence de corrélations statistiques des notes des différents dégustateurs débouche souvent sur l'accusation d'incompétence alors que ces comparaisons ne font que découler de la comparaison de réductions souvent hétérogènes opérées par les points de vue de chacun des dégustateurs.

et peuvent ainsi se passer du langage et éviter la réduction du goût qu'il opère, les commissions de critiques répondent que grâce à la réduction du langage, ils peuvent éviter celle que produit un dégustateur unique. Ensuite, le lien faible entre signifiant et signifié fournit au contraire l'occasion d'une explicitation et d'un ajustement des perceptions entre les juges qui diminue considérablement le caractère réducteur du langage. De plus, il permet d'ajuster les places respectives du produit dégusté et du dégustateur dans l'énoncé.

1.4.1. L'ajustement produit dégusté dégustateur : analyse ou synthèse ?

Les critiques et plus généralement les dégustateurs professionnels utilisent tous la même grille de décomposition de la perception. Les trois dimensions de l'aspect, de l'odeur et du goût sont en général décomposées en intensité, évaluée directement, et qualité, saisie au travers de descripteurs.

Les descripteurs utilisés dans les commentaires de dégustation permettent de préciser les perceptions produites par différents vins ; ils serrent au plus près le vin, mais ne font que le décrire.

« On est sur une couleur pas très soutenue, mais tout de même évoluée, un nez avec une palette aromatique [...] il n'y a pas beaucoup d'intensité au niveau du nez. On a l'impression qu'on va percevoir des notes d'acidité au niveau du nez parce que cela passe au niveau des sinus et pourtant on est sur un vin évolué ce qui est assez étonnant. En bouche, c'est un vin qui est bien équilibré ; il y a une recherche au niveau de cette acidité et là on retrouve la notion de millésime qu'on a au niveau de la couleur. C'est un vin qui est souple, un vin qui est gouleyant. S'il y avait des tannins, c'est des tannins qui étaient fondus, une petite rétro-olfaction quand même légèrement [...] on a quand même une petite attaque un petit peu tannique, mais c'est des tannins qui sont sur le déclin. On dirait même pas très très agréables, un petit peu desséchants. » (BJ, sommelier, dégustation en double aveugle, le 8 juillet 1999, p. 11).

Chaque catégorie de vins, quelle que soit sa taille, comporte ses descripteurs de « typicité » avec ses qualités et ses défauts propres, appris et connus des dégustateurs. Les défauts généraux des vins comportent les traces d'oxydation dans la robe, au nez ou en bouche, la présence d'odeurs de fermentation, de traces de pourriture de la vendange, de moisi, de vieux bois [...] une bouche acide, alcoolique, courte [...]. Ils peuvent aussi être liés à une catégorie très précise de produits comme le critère « punzante¹¹ » des Jerez. L'utilisation de ces descripteurs de défauts et qualités appuyés sur la typicité du produit assure la présence du produit aux dépens de celle du dégustateur dans l'énoncé de goût.

À l'inverse, les énoncés synthétiques, les impressions globales, moins finement inscrits dans le produit permettent une meilleure expression des goûts des juges. Les controverses autour de la mesure globale de la qualité montrent en effet qu'il est difficile de saisir le produit dans un énoncé global.

¹¹ Le caractère « punzante » désigne le « mordant ». Cependant, pour un vin français, le « mordant » est assez lié à l'acidité et à la « vivacité » d'un vin ; pour un Jerez, il faut ajouter le piquant de goût et sans doute aussi un certain aspect de la sensation de « jaune » que l'on trouve dans le vin jaune du Jura.

		E X C E L L E N T	T R E S B O N	B O N	I N S U F F I S A N T	É L I M I N É	<u>Observations du dégustateur</u>
Œil	Aspect						
Nez	Intensité						
	Qualité						
Bouche	Intensité						
	Qualité						
Harmonie							
Total							

Figure 1. Fiche de dégustation de type OIV – 1994 – selon la norme des concours internationaux.

Certains associent ce critère global à l'hédonisme parce que le plaisir ressenti leur semble une mesure adéquate, voire l'unique mesure possible, de la qualité du produit (Puisais, 1999). Mais le plaisir comme mesure globale de la qualité du produit est contesté car trop personnel au dégustateur et ne reflétant pas assez largement le produit. La faible résistance du plaisir à la décomposition analytique de la perception, quand ce n'est pas à l'usage, forme alors autant de preuves de la faible place du produit dans le plaisir généré. Certains dégustateurs préfèrent substituer au plaisir, une théorie de l'harmonie globale, une nouvelle décomposition analytique¹² et donc plus appuyée sur le produit. Comme précédemment, l'usage de cette théorie induit une réduction du dégustateur ; controversée, elle n'est pas d'un usage général et le dispute en particulier à toutes les mesures du plaisir.

Finalement, pour aménager la place simultanée du produit dégusté et du dégustateur dans les énoncés, les fiches d'évaluation des vins (*figure 1*) comportent toujours à la fois une décomposition analytique et une évaluation synthétique de « l'harmonie », ou « impression générale » ou encore « qualité globale » du vin¹³.

1.4.2. La condensation en *un* jugement : note synthétique ou commentaire détaillé ?

La notation est largement contestée : certes, elle permet un calcul de moyenne qui agrège l'ensemble des notes attribuées par tous les juges dans toutes les situations de

¹² Voir É. Peynaud et J. Blouin (Peynaud et Blouin, 1996) par exemple.

¹³ Voir J. Crettenand (Crettenand, 1999) par exemple.

dégustation ; mais elle est trop liée à l'ensemble de la procédure de dégustation, et le calcul que techniquement elle permet, risque de vider la moyenne de tout principe esthétique cohérent, que ce soit celui des dégustateurs ou des produits. Dans un jury notamment, la multiplication des dégustateurs qui permet une description plus complète de leur goût pour le produit, se paye d'une perte de sa capacité de mise en cohérence ou d'articulation des jugements.

À cause de la dépendance de la note envers l'ensemble de la procédure de dégustation, elle est souvent accompagnée d'une description du produit, voire, mais plus rarement, du protocole utilisé, qui gardent la trace de la construction qu'elle synthétise. Ainsi que le précise en caractères gras Robert Parker dans son avis sur les commentaires et notes de dégustation qui forme la une de chacune des livraisons de sa revue *The Wine Advocate* :

« [...] la seule attribution d'une note ne saurait tout dire d'un vin donné. En effet, les commentaires de dégustation décrivent la personnalité et le style du vin, situent son niveau de qualité et sa valeur par rapport à ses pairs et définissent son potentiel de garde de manière infiniment plus explicite qu'aucune donnée numérique, quelle qu'elle soit, ne saurait le dire. »

Les notes attribuées aux vins gardent toujours le lien avec les descripteurs propres à les expliciter. Dans le cas ci-dessous, un même vin est très bien noté par deux jurys différents. La bonne note est accompagnée des deux commentaires peu comparables :

« Sexy, exciting and superbly crafted, with lovely perfumed character of black berries and well integrated tannins » [Sexy, excitant et de belle facture, avec de délicieux parfums de myrtilles et des tannins bien fondus] (*Wine Spectator*, juin 1991).

« Les années passent et il reste au sommet. C'est exceptionnel. Chaque millésime affirme sa personnalité par une note aromatique spécifique, de vanille, de café et de santal dans ce très grand 89 au corps superbe. » (*Guide des vins Hachette*, 1993).

La différence entre ces commentaires est-elle due aux dégustateurs, à la procédure de dégustation, ou bien au produit capable de manifester sa qualité quelle que soit la procédure et le juge utilisés ?

Au sein d'un même jury, les commentaires permettent d'attribuer la variété des notes, à des goûts spécifiques d'échantillons différents comme dans le cas ci-dessous, où la différence a finalement été attribuée à « la bouteille » représentée par deux échantillons différents :

« Description organoleptique : robe en début d'évolution, brun sombre ; le nez est apprécié de manière très inégale selon les dégustateurs : soit ils le considèrent fin avec des notes de tabac et de truffe, soit pas net (carton, café) ; idem pour la bouche, soit ils la voient pleine, séveuse, équilibrée, avec une finale longue et épicée, soit manquant de complexité, avec une chair déjà amaigrie et séchant en finale.

Conclusion : pas de doute, il s'agit d'un vin de beau merlot malgré la différence d'appréciation olfactive, sans doute due à la bouteille. Dans le meilleur des cas, c'est une bouteille de garde et de plaisir. Note, 8,35/10. » (*Revue du vin de France*, n° 407, p. II).

La différence des notes peut être attribuée à des goûts différents des membres du jury :

« Description organoleptique : robe peu intense, d'une beau cuivré ; nez peu ouvert, évolué, avec des notes de café-crème, ou minérales également (hydrocarbures) ; bouche bien structurée, puissante mais un peu sèche toutefois, dominée par le bois, avec des notes de truffe. Elle présente enfin une bonne longueur.

Conclusion : austère avec ses tannins pas encore digérés, ce vin plaît ainsi à certains en raison de sa forte carrure qu'ils apprécient, tandis que les autres lui auraient souhaité plus de finesse et de moelleux. Note, 7,75/10. » (*Revue du vin de France*, n° 407, p. IV)

ou encore :

« Conclusion : une bouteille qui suscite la polémique : ses partisans la jugent racée, subtile avec une matière fine et très serrée, ses pourfendeurs lui reprochent son manque de moelleux et des tannins rêches et secs. Note, 7,95/10. » (*Revue du vin de France*, n° 407, p. III).

D'autres enfin, s'agrègent puis condensent dans une conclusion unanime :

« Description organoleptique : très grande robe, jeune, noire à reflets bleutés, dense, profonde ; nez de classe, délicat et fort concentré, avec des notes de goudron, de mûres, de bonne volatile ; bouche encore très jeune, très texturée, charnue et grasse, riche et élégante, très longue.

Conclusion : racé, plein de sève et encore très jeune malgré ses 11 ans, c'est un vin qui s'impose à tous comme un très grand vin. Note, 8,90/10. » (*Revue du vin de France*, n° 407, p. V).

Ce travail d'articulation des différences entre dégustateur et produit, et d'accumulation de consensus, a lieu de la même manière entre deux jurys collectifs¹⁴ qu'entre deux dégustateurs. La *Revue du vin de France* a organisé une dégustation comparée de deux jurys de dégustation (RVF et GJE). Pour chaque vin, les deux notes ont été publiées. Dans vingt cas sur soixante-neuf les deux jurys sont en assez net désaccord et les écarts sont commentés comme suit :

« Le jury de la RVF est à peu près en symbiose avec le GJE en notant généralement un peu plus dur, suivant sa bonne tradition de sévérité. Cette règle connaît quelques petites exceptions. Le jury de la RVF entretient des relations coupables avec [une série de sept vins sur les soixante-neuf goûtés] qu'il surnote par rapport aux autres (ou que les autres sous-notent).

En rejetant à la fois les crus les plus charmeurs du Libournais et les crus les plus sévères du Médoc, le GJE s'est cantonné dans une sage moyenne. » (*Revue du vin de France*, n° 407, p. III).

Les notes en désaccord ne sont pas disqualifiées, ou jugées fausses. Grâce au commentaire écrit qui les accompagne, elles peuvent être interprétées comme diverses manières d'apprécier, plus ou moins conservatrices selon les jurys et selon les vins¹⁵.

¹⁴ Un jury inclut une procédure de dégustation et des dégustateurs.

¹⁵ Le travail d'attribution des causes et de condensation qui est rapidement évoqué au travers des

Comme ces jurys, la communauté de la critique vinicole, grâce à la multiplicité des procédures de dégustation qu'elle emploie, permet de déployer les énoncés sur la qualité tout en les articulant les uns aux autres. La trace que ces énoncés gardent de leur production permet, le cas échéant, d'attribuer leurs divergences à la qualité du produit plutôt qu'aux procédures de dégustation qui les ont produits. La critique vinicole évite ainsi le face à face silencieux de jugements idiosyncrasiques « je ne sais que ce que *je* sens et ce qui *me* plaît ; et cela ne peut être connu ou commenté par personne d'autre que moi ». Le langage, s'il est réducteur de la perception, permet également, par la communication et l'ajustement des perceptions, un déploiement du produit dégusté¹⁶. Il a donc dans la dégustation des effets complémentaires qui expliquent en partie l'importance et l'omniprésence des commentaires de dégustation : celui de ménager la place du vin au sein de l'énoncé produit par le dégustateur grâce à la décomposition analytique qu'il permet ; celui également de réduire la perception de la chose qu'il énonce aux mots qu'il emploie et qui permet la comparaison des énoncés, leur réunion en un énoncé collectif, leur agrégation et parfois leur condensation lorsque leur convergence est avérée.

2. La production d'un jugement esthétique *général*

Finalement, les énoncés portés par la critique vinicole articulent constamment des réductions permettant la comparaison entre des produits, des dégustateurs et des situations différentes de dégustation, et des déploiements aussi complets que possibles tendant à saisir l'exhaustivité du produit à juger au travers de toutes les perceptions qu'il induit. Grâce à ce jugement complet, qui tente de tracer l'ensemble des présentations d'un même produit, la critique peut prétendre juger *la* qualité des vins par l'articulation d'une collection aussi vaste que possible de goûts de juges pour un vin dans toutes les situations de dégustation, articulée autour de la comparaison des juges, des vins et des situations.

2.1. La *généralité* de l'énoncé

Réduire pour comparer exhaustivement ; déployer pour connaître complètement, semblent former les deux opérations au cœur de la production du jugement de goût par la critique. Ces deux opérations permettent de construire la *généralité* du jugement de la critique selon deux sens : valoir pour *tous* les produits à juger, dans ce qu'ils ont de commun ; prendre en compte *l'intégralité* du produit à juger, dans toutes ses manifestations.

La réduction organise la comparaison, elle institue le domaine commun à des objets différents. La comparaison produit de la *généralité* dans le sens où elle dépasse la particularité des choses qu'elle compare et prend appui sur tous. « Le déploie-

commentaires ci-dessus nécessiterait des développements détaillés que l'espace de cet article consacré à l'explicitation générale des articulations entre les différentes procédures de dégustation, ne permet pas de traiter.

¹⁶ Le langage a bien sûr également un effet sur le plaisir, mais qui sort du cadre de cet article.

ment » organise la complétude. Elle produit de la généralité en subsumant toutes les présentations de la chose dégustée. C'est la conjonction de ces deux opérations qui permet de produire un jugement sur la qualité des vins.

Mais comment la recherche de la complétude qui s'appuie largement sur la variété des perceptions des juges trouve-t-elle une limite ? Ne faut-il donc pas interroger l'ensemble des buveurs et non pas seulement les critiques ? La complétude seule ne permet que de produire la particularité de chaque vin à laquelle participe, bien entendu, le jugement de tout buveur ; la complétude que recherche la critique est toujours articulée avec la comparabilité des jugements que ce soit du point de vue des produits, des dégustateurs ou des contextes de dégustation. Faute de quoi elle ne peut participer à ce travail collectif de jugement et reste un jugement isolé, ininterprétable. Si quiconque peut légitimement porter un jugement esthétique sur un vin, tous les énoncés ne peuvent s'articuler à ceux de la communauté de la critique. Et de ce fait, n'importe qui ne peut se prétendre critique.

2.2. « Produire » la qualité des vins

La production collective de la critique ne se donne pas à voir directement et globalement. Elle ne se laisse appréhender que par la discontinuité de chacun des énoncés de goût que réalise chaque critique. Or, ces énoncés, ainsi que tous ceux que l'on peut produire sur la ou les qualités des choses, sont d'une très grande variabilité toujours dénoncée tant par les scientifiques qui en cherchent les causes que par les professionnels eux-mêmes, car elle semble mettre en doute la qualité de leur travail.

Les solutions proposées par les sciences physiologiques ou cognitives consistent à proposer des procédures qui, à l'instar de celles des critiques, spécifient comment déguster, ce qui doit être évalué dans le produit, et qui peut le faire. Mais elles s'appuient invariablement sur une réduction du produit, du contexte et du dégustateur incompatible avec le but général visé par la critique. Elle ne saurait donc se substituer à l'ensemble de l'activité collective de la critique. En effet, de leur point de vue, le contexte qui « influence » la dégustation doit être neutralisé ; les dégustateurs doivent pouvoir être interchangeables ; et les qualités du produit à juger résistantes à la répétition des épreuves. Pour prendre un exemple, la qualité du produit à déguster est souvent réduite au plaisir physiologique mesuré par l'excitation de l'hypothalamus (Mac Léod et Sauvageot, 1986 ; Brochet, 1999). L'incompatibilité avec la procédure de dégustation utilisée par la critique est double, d'une part sur le critère de mesure de la qualité : l'hédonisme immédiat est souvent rejeté par les critiques comme les amateurs, que ce soit pour le vin¹⁷, la musique (Fauquet et Hennion, 2000) et de manière presque systématique pour l'art contemporain ; ensuite, sur la réduction du produit à une chose produisant du plaisir, opposée au déploiement du produit que réalisent les critiques. De la même façon, l'analyse sensorielle suggère une réduction de la variabilité inter-dégustateurs en alignant la production de leur perception sur une référence préconstruite, et la neutralisation du

¹⁷ La prise en compte du plaisir est très variable au sein de la critique, mais il n'est en aucun cas un indicateur suffisant pour désigner la qualité du vin.

contexte par la sélection de la situation qui rend le « dégustateur type » le plus discriminant dans les épreuves qu'elle impose au produit. Mais toutes ces réductions, à elles seules, sont intrinsèquement impropres à rendre compte de la qualité des vins telle qu'elle se dégage de la procédure utilisée par la critique parce qu'elles sont contradictoires avec le but de son action. Il n'est pas question de dénoncer la validité des résultats scientifiques, simplement leur application qui doit être circonscrite aux procédures particulières des critiques reposant sur la même réduction du produit à déguster. D'ailleurs la procédure de dégustation de la critique n'invalide en aucune manière ces travaux. Au contraire, particulièrement propices à s'articuler aux énoncés produits par les critiques, ils sont les premiers à les rechercher et à les utiliser. Simplement, les « dégustations » que produisent chacune des différentes disciplines scientifiques sont incompatibles avec la procédure générale déployée par la critique. Elle ne saurait donc en invalider les résultats.

La désignation du critique par sa compétence à inscrire son énoncé dans une procédure collective de jugement s'oppose radicalement au point de vue sociologique qui réduit l'activité du critique à des jeux de réseaux et d'influence. Elle ne nie pas que les jeux d'influence puissent exister, mais elle n'y réduit pas l'activité des critiques.

La critique soumet les vins à une procédure complexe, collective, multiforme. La qualité des vins est le résultat de cette procédure de « dé-gust-ation » ainsi nommée pour souligner le fait qu'elle produit le goût, et non un donné préexistant qui se révélerait totalement et instantanément à chacun et qui serait ensuite « filtré » par les goûts du dégustateur pour produire ses préférences. Symétriquement, le goût de la critique est lui aussi le résultat de cette longue et intense pratique de la dégustation qui loin de se figer le rend au contraire de plus en plus sensible à la variété des présentations du produit.

Cette étude des pratiques de dégustation de la critique montre que le goût ne saurait se réduire ni à un donné préexistant dans le produit, ni à une détermination sociale. Il semble bien plutôt être le *résultat* d'une procédure, la « dé-gust-ation » qui produit le goût, non seulement le goût ou la qualité des vins, mais aussi celui des dégustateurs.

2.3. La qualité comme singularité résistante à la réduction

La critique vinicole, à l'inverse des sciences sus-citées désigne la qualité des vins « par l'absurde », en écartant les produits qui ne nécessitent pas plus d'épreuves pour être saisis, qualifiés, évalués, jugés. Tous les vins qui ne sont que « du Bordeaux », que « technologiquement bien faits », que « défectueux » et peuvent être circonscrits par une désignation, ceux qui ne savent pas donner plus, manifester une différence outre l'appartenance à une catégorie définie de vins sont écartés, tandis que le travail de saisie se poursuit pour les autres.

La « qualité » du vin semble donc traduire sa compétence à toujours nécessiter plus d'épreuves, à se déployer de manière toujours différente. La procédure de dégustation utilisée par l'ensemble de la critique identifie chez les vins leur résistance à la réduction, une « singularité ». C'est une caractéristique du vin, mais

qui n'existe pas en dehors de jugements qui sont portés sur lui ; c'est une caractéristique produite par la critique mais totalement dépendante des produits qu'elle déguste. Le jugement esthétique que dessine la procédure de dégustation utilisée par la critique n'est donc ni à rechercher exclusivement dans les propriétés intrinsèques du vin, auxquelles il pourrait se réduire et qui l'épuiserait immédiatement, ni dans des propriétés intrinsèques des seuls dégustateurs qui seraient alors incapables de produire les propriétés des vins (Hennion, 1993 ; Teil, 1997). Déploiement et réduction sont toutes deux nécessaires pour produire la (ou les) singularité de la chose dégustée. La recherche de la complétude induit une multiplication des présentations du produit en un déploiement toujours plus poussé, tandis que la réduction assure le jugement de chacune de ces différentes présentations par la confrontation à celles des autres vins. La singularité est produite, délimitée, évaluée, testable ; elle n'est pas la simple hétérogénéité de toute chose envers toute autre.

Les débats méthodologiques les plus vifs au sein de la critique sont sans doute ceux qui opposent dégustation en clair et à l'aveugle. Les premiers reprochent aux seconds de laminer des différences, de manquer de finesse de saisie du vin, en particulier pour des vins inconnus ; les seconds aux premiers, de ne faire que répéter la qualité « acquise » sans la tester. Il est probable que le domaine d'application privilégié de la dégustation en clair soit la production de la singularité et celle de la dégustation à l'aveugle, sa résistance à la réduction. Ainsi, les dégustations en clair telles qu'elles se pratiquent par exemple en cave avec le producteur porte-parole de ses vins est-elle sans doute la plus efficace pour saisir l'intérêt d'un produit, soit les dimensions où il est à même de faire état de sa différence ; symétriquement les dégustations à l'aveugle sont probablement les plus appropriées pour retester sans cesse la validité d'une grandeur acquise, en mettant à l'épreuve sa (ou ses) singularité.

3. La production de la différenciation, de la rareté et de la réputation des vins...

La critique vinicole, en utilisant simultanément réductions et déploiements des vins, contribue à produire la différenciation entre des produits à la fois tous différents par leur marque, leur élaboration, leur lieu de production, leur prix, et semblables par ces mêmes catégories qui les réunissent. En indiquant la possibilité pour un vin d'être circonscrit par une catégorie, « du vin » ou un « côtes du Rhône » ou « un grenache » ou « un château Rayas » ou encore « un château Rayas 86 », la critique intervient donc non seulement dans la catégorisation et la différenciation entre les produits, mais aussi dans la formation de la « rareté » des vins, résultat de la catégorisation des choses. Il est difficile de considérer qu'une chose puisse être rare en soi ou alors il s'agit de la propriété commune à toute chose d'être unique et donc toujours rare. C'est l'activité de catégorisation des produits à laquelle participe la

critique, qui désigne outre les singularités résistant aux réductions au travers desquelles elle éprouve le vin, des catégories faiblement représentées, de produits « rares ».

Les énoncés qui circulent au sein de la critique sont controversés tant sur les méthodes de dégustation que sur ses résultats et sur ce qui doit être dégusté. C'est un jugement « multiple » qui présente de nombreuses facettes couvrant chacune un aspect particulier de la présentation du vin à chaque dégustation et pour chaque dégustateur. Mais bien qu'il puisse s'en rapprocher parfois, il ne se confond jamais avec le jugement des producteurs, ni avec celui des buveurs. Les contraintes que s'imposent les dégustateurs lui confèrent des propriétés particulières dues à la procédure générale de dégustation de la critique, à sa double exigence de comparabilité et complétude. La production d'un jugement sur la qualité des vins permet d'assurer la formation et l'accumulation de la *réputation* des vins, jugement complet et comparant tous les vins, sans cesse à jour, évoluant avec toutes les modes, de la critique comme de la production, et diffusé selon les médias spécialisés, les réseaux de la critique et des amateurs. Ainsi la critique apparaît comme un des « chaînons manquants » qui assurent un fonctionnement du marché lié aux caractéristiques des produits, sans que celles-ci soient postulées extérieurement comme la rareté, la qualité, la différenciation, etc., comme en économie ; sans non plus qu'elles soient intrinsèques au produit, indépendantes de toute épreuve de jugement (Moulin, 1992 ; Moulin, 1995) ; sans enfin, que cette réputation soit le résultat de l'accumulation impossible des jugements hétérogènes des buveurs consommateurs.

3.1. ... Indépendamment des consommateurs

Dans un autre domaine que celui du vin, mais qui lui reste proche, celui de la restauration, le *Guide Zagat* perpétue un mode de jugement de la qualité différent de celui de la critique : il fait la moyenne des avis de clients à l'issue d'une visite dans un restaurant. Ainsi que le dénonce Fernando Point dans le *semanal* du quotidien espagnol *El País*, cette démocratie du jugement ne fait que consacrer la réputation déjà établie par la critique :

« De par leur nature propre, les produits collectifs sont très conservateurs et ne font que résumer la tâche de nombreux critiques qui sont ceux qui amènent à la lumière et popularisent (ou fustigent) les nouveautés. Le [guide] *Zagat* paraît toujours parier sur l'honorable moyenne, comme toute démocratie ; et ce qui est bon en politique ne l'est pas nécessairement en matière de goût, où il est plus facile de s'identifier à un critique ou un autre, même avec ses caprices, plutôt que de se fier à une multitude anonyme. »

L'auteur ne rejette pas la légitimité du client à porter un avis sur la qualité des restaurants. Comme tout critique sa perception révèle une des facettes du produit à juger. En revanche, la production du jugement utilisée par le *Guide Zagat* est incompatible avec celle de la critique. Elle se fonde sur une impression globale produite chez des juges clients dont les différences ne sont jamais explicitées et qui forment donc un ensemble de jugements très hétérogènes, pour les réduire drastiquement à des notes puis à leur moyenne sans examen préalable de leurs différences. Ce guide juge « scientifiquement » la qualité des restaurants en utilisant

les clients comme autant d'observateurs mesurant « à l'incertitude près » *une* qualité qui préexisterait à l'activité de la critique et que notent les clients. Pour la critique, cette forme de production du jugement est inacceptable, car elle ne se fonde sur aucune explicitation des différences de goûts entre les clients, ni aucune spécification de ce qui constitue la chose à déguster qui organiseraient la production du jugement. Les moyennes des notes attribuées par les consommateurs clients ne disent donc rien ou seulement ce que l'on savait déjà. Soit elles laminent les différences, soit elles consacrent l'accumulation convergente de bonnes notes et ne font dans ce cas que montrer l'incomplétude du jugement des clients tous frappés par un même aspect saillant, ou que répéter ce que les critiques ont déjà rendu public depuis longtemps, la réputation du restaurant.

Finalement, cette dénonciation virulente de Fernando Point souligne la spécificité de la « dé-gust-ation¹⁸ » ou production de jugement par les critiques et qui induit la différence essentielle qui sépare le jugement collectif de la critique de celui des consommateurs. Dans le marché des vins de qualité, ce ne sont donc pas les consommateurs qui, grâce à l'information dont ils peuvent disposer, produisent l'alignement des prix sur la qualité des vins ; ce sont les critiques qui, grâce à la production d'un vaste corpus de commentaires de dégustation cherchant à circonscrire les qualités des produits, agissent sur cet ajustement et produisent la réputation des vins. Le travail réalisé par les critiques résout donc la difficulté que posaient les jugements de dégustations des consommateurs : ensemble hétérogène de jugements incomparables, ininterprétables, il est difficile d'imaginer leur condensation dans une relation avec un « prix de marché ».

4. Conclusion

La qualité ne *s'impose* pas à la perception, ni par les caractéristiques intrinsèques des vins, ni par une structuration purement sociale des goûts. La qualité n'est donc pas un donné préalable, mais au contraire le résultat de pratiques de la perception.

Pour produire un jugement général sur la qualité des vins, les critiques tentent de s'affranchir des effets de contexte, de la multiplicité des goûts des dégustateurs ainsi que de la variété des présentations d'un vin, non pas en sélectionnant et diffusant *une* technique préférable de dégustation, mais au contraire en les multipliant de sorte à épuiser l'ensemble des perceptions possibles d'un produit. Pour ce faire, les différentes techniques de dégustation utilisées articulent toujours deux opérations. Une « réduction », du contexte, du dégustateur ou du produit, permet la comparaison entre tous les vins, en s'affranchissant de la particularité de chaque dégustateur ou situation de dégustation. Simultanément, un « déploiement » du vin vise à en épuiser les différentes manifestations en multipliant les dégustateurs et situations de dégustation quitte à produire des qualifications du produit absolument particulières à chaque vin. Les commentaires de dégustations permettent ensuite d'analyser la

¹⁸ Par l'utilisation du terme « dé-gust-ation », nous entendons insister sur le fait que le goût n'est pas un donné, mais le résultat d'une procédure destinée à le produire.

convergence entre les réductions comparables, mais toujours réductrices du produit, et les déploiements incomparables mais visant à l'exhaustivité, pour produire un jugement collectif et général sur *la* qualité des vins.

L'analyse des pratiques de dégustation mises en œuvre par l'ensemble des critiques vinicoles semble donc indiquer que la production de l'esthétique peut sortir de la dualité d'interprétation habituelle : pratique sociale pour laquelle le goût du vin n'est qu'un prétexte ou, à l'inverse, un ensemble de caractéristiques du produit trop normatives. Juger la qualité d'un vin, c'est, selon la leçon des critiques vinicoles « éprouver » dans le sens de mettre à l'épreuve sa qualité, au fil d'un ensemble de dégustations visant à en épuiser les présentations et manifestations possibles. Ainsi la qualité d'un vin apparaît-elle comme le résultat de sa résistance aux épreuves de dégustation pour le cerner et en délimiter les caractéristiques ; une propriété que nous avons résumée sous le nom de « singularité résistante à la réduction » opérée par les dégustations.

Nous avons également tenté de montrer que cette activité des critiques ne se substitue pas à celle des producteurs, des technologues, des chercheurs que ce soit en agronomie ou analyse sensorielle ; au contraire, elle intègre tous ces points de vue, toutes ces théories esthétiques particulières, qui lui fournissent autant de prises à mettre à l'épreuve dans la production de ses jugements. En revanche, les dénonciations dont la critique fait l'objet : la variabilité des jugements individuels des critiques, leur faible répétabilité, le manque de « scientificité » des méthodes de dégustation – en particulier l'usage de la dégustation en clair – qui signeraient leur non-pertinence, semblent infondées au regard de la visée collective « irréductrice » de l'activité de production de jugement par la critique. La qualité esthétique que juge la critique s'oppose à toute définition positive de la qualité. Condamner l'activité de la critique au nom d'un point de vue particulier qui lui serait supérieur, ce serait penser qu'un juge peut se substituer à l'ensemble de tous les juges, quand c'est l'activité coordonnée de tous qui permet la production d'un jugement général.

Enfin, la production de la qualité des vins a un effet direct dans l'économie des vins de qualité. La critique vinicole n'est pas un enregistreur d'une qualité issue des interactions de marché et qu'elle diffuserait ensuite auprès des consommateurs ; à l'inverse, elle produit la qualité, juge l'aptitude des prix à s'ajuster aux qualités, et diffuse ces informations auprès des différents acheteurs.

Si cette étude s'appuie exclusivement sur l'analyse du travail des critiques vinicoles, il semble que leur existence et l'effet de leur activité ne soient pas propres au cas du vin. En effet, un des effets majeurs de l'activité de la critique vinicole est de distinguer au sein de l'ensemble des vins, les produits de qualité des autres, créant ainsi au sein du marché des vins, celui plus restreint des vins de qualité. Ce dernier se distingue du marché des vins par la nécessité dont doivent faire preuve les marchandises de produire leur qualité auprès des critiques, ce pourquoi nous proposons de le distinguer du précédent en l'appelant « marché à critique ».

Or, cette existence conjointe de deux formes de marché semble se retrouver dans de nombreux cas : l'art bien sûr, où l'on distingue le marché des chromos de celui de la peinture (Moulin, 1967), la musique avec ses variétés, le cinéma avec son

cinéma « commercial », mais aussi la couture, et toutes les formes d'artisanat qui opposent l'artisanat « d'art » à la vente d'objets les plus « industriels » au sein desquelles on retrouverait sans doute aussi bien les automobiles que la verrerie, la poterie, la production alimentaire, le logement, le sport et même peut-être, dans le domaine du marché du travail, le recrutement des personnels¹⁹ ou la réputation des établissements scolaires²⁰. L'étude comparée de ces différents cas généraliserait la portée des pratiques décrites dans le cas du vin. Elle permettrait aussi, en montrant les diverses adaptations des procédures de dégustation aux choses dégustées, d'approfondir l'étude des différentes manières dont les acteurs peuvent se saisir des choses. Enfin, loin d'être une forme rare de vente de biens, il semble au contraire que le « marché à critique » soit très fréquent, peut-être particulier à la France et que son importance et ses effets débordent le pourcentage parfois faible des biens qui entretiennent l'activité de jugement de la critique. Tous les vins français ne tirent-ils pas un certain prestige de l'existence des grands vins ? Il resterait donc à élucider les relations qu'entretiennent ces deux organisations particulières de marché.

Références

- Bourdieu, P., 1979. *La distinction, Critique sociale du jugement*. Minuit, Paris.
- Brochet, F., 1999. Le goût du vin en conscience, n° spécial La dégustation. *Journal international de la vigne et du vin*, 19–23.
- Crettenand, J., 1999. Fiches de dégustation dans les concours internationaux des vins, n° spécial La dégustation. *Journal international de la vigne et du vin*, 105–112.
- Fauquet, J.M., Hennion, A., 2000. *La grandeur de Bach*. Fayard, Paris.
- Fribourg, G., Sarfati, C., 1989. *La dégustation, Connaître et comprendre le vin*. Édisud, Suze la Rousse.
- Ginsburgh, V., 1995. Techniques de production, réputation et qualité des vins. Essais économétriques sur les vins rouges du Haut Médoc. In : Beusen, P., Vandeuven, H. (Eds.), *Les arts du vin*. Le Crédit Communal, Bruxelles.
- Hennion, A., 1993. *La passion musicale*. Métailié, Paris.
- Léglise, M., 1976. *Une initiation à la dégustation des grands vins*. Divo, Lausanne.
- Lynch, K., 1990. *Mes aventures dans le vignoble de France, Un américain sachant cracher*. Jacques Legrand, Paris.
- Mac Léod, P., Sauvageot, F., 1986. *Bases neurophysiologiques de l'évaluation sensorielle des produits alimentaires*. Lavoisier, Dijon.
- Mijares y García Pelayo, M.I., Saez Illobre, J.A., 1995. *El vino de la cepa a la copa*. Ciencias de la dirección, Madrid.
- Morrot, G., 1999. Peut-on améliorer les performances du dégustateur ? n° spécial La dégustation. *Journal international de la vigne et du vin*, 31–38.

¹⁹ Remarque faite par Marie-Thérèse Letablier.

²⁰ Remarque faite par un membre du comité de lecture de la revue.

- Moulin, R., 1967. Le marché de la peinture en France. Minuit, Paris.
- Moulin, R., 1992. L'artiste, l'institution et le marché. Flammarion, Paris.
- Moulin, R., 1995. La valeur de l'art. Flammarion, Paris.
- Paumard, B., Millet, J.G., 2000. Guide pratique de la dégustation du vin. Eyrolles, Paris.
- Peynaud, É., Blouin, J., 1996. Le goût du vin, le grand livre de la dégustation. Dunod, Paris.
- Puisais, J., 1999. Hédonisme, n° spécial La dégustation. Journal international de la vigne et du vin, 53–57.
- Renvoisé, G., 1996. Le monde du vin : art ou bluff. Éditions du Rouergue, Rodez.
- Teil, G., 1997. De la rosée et du miel distillés avec le parfum des fleurs sauvages : une promenade autour de la *qualité* des vins, n° spécial « qualité ». Annales de l'École des mines.
- Teil, G., 1999. Pratiques de la perception. Comment un vin est-il bon ? Rapport de mission. Inra, Paris.

Liste des revues et guides consultés

- Guía de Vinos de España 1995. 450 Catas implacables*, 1^{re} édition, Alfred Rexach, Folio Columna, 1995.
- Guía Gourmet*, Club G, S.A., Madrid. Livraisons 1994, 1995.
- Guía Peñin de los vinos de España*, Peñin, Pierre Ediciones. Livraisons 1987, 1993, 1994-1995, 1996, 1997, 1998, 1999.
- La Guía de Oro de los vinos de España 1996*, 2^e édition, Andrés Proensa, Naturaleza & Ambiente, Madrid, 1995.
- Guía Campsa de los Mejores Vinos de España 1999*, Academia Española de Gastronomía, Repsol Comercial de Productos Petrolíferos, S.A.
- Guide Hachette*, Hachette, Paris. Livraisons 1967 et suivantes.
- Guide Dussert-Gerber*, Dussert-Gerber, P., Albin Michel, Paris.
- Guide des vins et vignobles de charme*, Couvreur, D., Gerbelle, A., Rivages, Paris, 1998.
- Guide Bettane et Desseauve des vins de France*, Bettane, M., Desseauve, T., Éditions de la Revue des vins de France, 1999.

Revue

- Sibaritas, Mi Vino, Vitivinicultura, Sobremesa, Club de Gourmet, Vitivinicultura profesional, The Wine Advocate, The Wine Letter, Revue du vin de France, Vins magazine, International Vintage Magazine, Revue belge des vins et spiritueux, Falstaff, Decanter, Wine Spectator, The Wine Enthusiast, L'amateur de Bordeaux, Revue Gault et Millau, Vinum.*