

Percevoir le vin à travers ses molécules



Durant plusieurs années, Richard Pfister a développé et perfectionné sa propre méthode pour classifier les odeurs perçues dans les vins en s'inspirant de la parfumerie. DR

CENOLOGIE SEMSALES

Ingénieur en œnologie, Richard Pfister a développé sa propre méthode pour classifier les senteurs des vins. Le Semsalois d'adoption a mêlé l'art de la parfumerie avec l'œnologie. Il a également développé une société active dans le pellet.

Fils de vigneron, Richard Pfister a développé un nouvel aspect de l'œnologie en ajoutant une touche de parfumerie dans l'étude et la connaissance du vin. Un grave accident de moto en Espagne a bouleversé sa carrière

professionnelle et l'a amené à se diriger vers la création de parfums durant plusieurs années.

Au moment de choisir sa thèse dans le cadre de sa formation d'ingénieur en œnologie, le Vaudois établi à Semsales depuis dix ans a naturellement choisi de mêler ces deux sujets. «Je me suis inspiré de la méthodologie des parfumeurs pour classer les odeurs que l'on retrouve dans le vin.» Il a écrit un livre: *Les parfums du vin*. Dans l'ouvrage, il présente notamment sa classification appelée «Oenoflair. Un guide d'analyse sensorielle».

Une distinction importante apparaît chère aux yeux du Vaudois d'origine: différencier l'odeur et l'arôme. «L'odeur est ce que l'on ressent au reniflage du vin. L'arôme est perçu en bouche par rétro-olfaction avant de le

recracher ou de l'avaler.» Comme chacun possède un nez différent, il ne ressentira pas la même chose, d'où l'importance de la classification. «Il faut s'entraîner et verbaliser ce que l'on sent.»

Neuf dominantes

Mêler parfumerie et œnologie, deux métiers différents, a motivé Richard Pfister. «La parfumerie crée à foison des odeurs de toutes pièces alors que l'œnologie prend ce que la nature lui donne une fois par année.» Ce tableau de classification est composé de neuf dominantes (fruité, floral, animal, ...) et 19 familles (agrumes, végétaux secs, bois, fleurs du jardin, ...). «Les dominantes

«La parfumerie crée à foison des odeurs de toutes pièces alors que l'œnologie prend ce que la nature lui donne une fois par année.»
Richard Pfister

représentent l'impression olfactive générale du vin: le dégustateur en détermine une, voire deux. Ensuite, il rentre dans la description détaillée en repérant les familles. Puis il choisit un ou plusieurs descripteurs à l'intérieur de chacune d'entre elles.»

Le travail de Richard Pfister se partage entre l'analyse sensorielle, les conférences sur l'olfaction, l'enseignement et le consulting œnologique, le tout dans de nombreux pays viticoles. Il consiste notamment à améliorer le bouquet des vins en agissant naturellement sur les molécules qui le composent, que ce soit par la viticulture ou l'œnologie. Il s'entraîne à reconnaître des centaines d'odeurs et de molécules différentes au fil du temps. «Ce travail me permet davantage de précision. Je me suis basé sur la pratique en parfumerie pour la transférer à l'œnologie.»

Dans les faits, Richard Pfister ne s'appuie pas seulement sur les odeurs perçues par ses voies nasales, mais sur les molécules. Grâce à cette technique, l'homme de 43 ans est capable de divulguer ses conseils pour que le vigneron ou l'œnologue puisse modifier certains aspects de la production pour améliorer le bouquet de ses vins. «Il peut

agir en changeant la date de la récolte, la position du feuillage, la nutrition de la vigne ou encore l'oxygénation de la cuve, par exemple.»

L'analyste avant l'hédoniste

Même à table entre amis ou avec sa famille, le Semsalois d'adoption ne peut s'empêcher un premier réflexe d'analyse avant de s'adonner au côté hédonique. «J'apprécie particulièrement les vins avec beaucoup de fraîcheur. J'aime aussi découvrir des cé-

pages autochtones que l'on ne connaît que très peu ici.»

Cet art, qu'il est l'un des seuls à pratiquer, lui a permis de voyager. Il distingue deux façons d'approcher la culture du vin. «L'Ancien Monde met en avant son terroir, alors que le Nouveau Monde est axé sur les consommateurs. Ces dernières années, j'ai accompagné certains pays de l'Europe de l'Est à retrouver leur culture viticole et à se réapproprier leur rapport à leur terroir.»

Maxime Schweizer

Révolutionner le marché des pellets

Depuis 2007, en parallèle de ses activités œnologiques, Richard Pfister s'est montré actif dans l'entrepreneuriat en rapport avec les énergies renouvelables. Il a notamment créé trois sociétés dans ce domaine. Sa rencontre avec André Corthay a permis de développer la dernière, fondée en 2013. Aujourd'hui, neuf ans plus tard, Proxipel s'expose au grand jour.

«Nous sommes capables de transformer en pellets différents types de biomasse ligneuse. Cela permet de métamorphoser de nombreux résidus non utilisés, comme les sarments de

vignes.» Cette technologie, mobile, permet de réduire les émissions de gaz à effet de serre de la production de pellets «par un facteur 4».

Même s'il continuera de traiter quelques mandats en rapport avec l'œnologie, le Semsalois d'adoption se concentrera sur sa nouvelle entreprise. «En se déplaçant et en transformant la biomasse in situ, Proxipel permet de la valoriser, ce qui ne le serait pas autrement, tout en produisant une énergie renouvelable en circuit court et en renforçant l'autonomie énergétique locale.» MS

PUBLICITÉ

Meubles 40 ANS Kolly

N'avez pas à choisir entre confort et design!

Bulle | Payerne | Rossens | Sugiez | www.meubles-kolly.ch

MÉTÉO

VENDREDI

Min. 3°
Max. 7°



SAMEDI

Min. 0°
Max. 6°



DIMANCHE

Min. -1°
Max. 6°



LUNDI

Min. 2°
Max. 7°



MARDI

Min. 2°
Max. 5°



MERCREDI

Min. 0°
Max. 3°



JEUDI

Min. 0°
Max. 3°



faites la pluie et le beau temps

en insérant votre publicité ici!

emplacement réservé à la semaine ou au mois

media f

+41 26 426 42 42 | info@media-f.ch
www.media-f.ch