



# LES EXPERTS EN VIN SONT-ILS TOUJOURS D'ACCORD ENTRE EUX ?

+ SCIENCES DE L'ALIMENTATION



**MÉVEN OTHEGUY** est jeune chercheur dans l'équipe « Culture Expertise et Perception » au CSGA\*, à Dijon. Dans cette équipe, les chercheurs s'intéressent notamment à la manière dont les gens perçoivent les aliments et les boissons en fonction de leur vécu et de leurs habitudes. Méven étudie plus particulièrement le vin et la manière dont il est décrit par les personnes expertes en vin. Il va interroger plusieurs types d'experts en vin afin de comprendre s'ils décrivent tous les vins de la même manière.

\* Centre des Sciences du Goût et de l'Alimentation

« Les experts en vin ont souvent des discours compliqués avec des mots très spécifiques au vin. Au cours de mes recherches, grâce à différentes techniques de dégustation, j'essaye de comprendre leurs différents points de vue. »

Méven Otheguy

Il existe plusieurs métiers autour du vin : ceux qui le font, ceux qui le vendent et ceux qui en parlent. Or, tous ces experts en vin ont des activités et des formations différentes. Ils se servent de leurs connaissances pour décrire et donner des informations sur les vins. Ces informations permettent aux adultes non experts de savoir quel goût auront les vins qu'ils achètent. Mais ces experts utilisent souvent un langage compliqué à comprendre. Méven cherche à savoir si ces différents experts sont d'accord entre eux lorsqu'ils parlent de vin.

Pour cela, Méven a constitué trois groupes de 30 experts en vin en fonction de leurs métiers. En allant à leur rencontre, il leur demande d'évaluer des vins de plusieurs façons. Dans un premier temps, Méven leur donne le nom d'un vin et ils doivent le décrire sans le déguster, juste avec leur

imagination et leurs souvenirs. Dans un second temps, Méven laisse les experts déguster ce vin. Pour décrire chaque vin, Méven leur donne une feuille où ils peuvent indiquer précisément les arômes qu'ils sentent dans ces vins. Ainsi, Méven peut comparer les réponses des experts dans les deux évaluations du vin. Il a sélectionné plusieurs vins de deux endroits différents afin d'obtenir des descriptions sur les arômes et le goût de ces vins.

Son travail servira à mieux comprendre ce qui se passe dans la tête des experts en vin lorsqu'ils dégustent. Il permettra aussi d'apporter des informations plus générales sur les experts en vin et surtout sur les différences de perceptions des vins par ces derniers.

---

## LES OBJECTIFS

- + Etudier les différences de perception entre les experts en vin
- + Apporter des informations sensorielles sur des vins peu caractérisés
- + Comparer l'imaginaire et la dégustation du vin