

et seuls
apparaissent
les qualificatifs
des vins
rouges.
SACHA BITTEL



Le goût du vin sans goûter

MUSÉE DU VIN La nouvelle exposition surprend le visiteur en décortiquant le goût du vin sans pour autant proposer une dégustation.

LAURENT SAVARY

C'est une expérience surprenante que propose la nouvelle exposition du Musée du vin à Sierre. «Le vin au goût du jour» décline tous les aspects du goût du vin sans pour autant stimuler les papilles des visiteurs. «Tout est parti d'une étude historique commandée au bureau Clio», assure Anne-Dominique Zufferey, directrice du Musée du vin.

De simple aliment à produit de plaisir

Le vocabulaire pour décrire le vin du Moyen Age à 1850 a été décortiqué dans les écrits. Des termes qui aujourd'hui ont complètement évolué. «A cette époque, le vin est d'abord considéré comme un aliment, d'où les descriptifs de bon, médiocre ou pourri», explique l'anthropologue Mélanie Hugon-Duc, commissaire de l'exposition. Ce n'est qu'en devenant un produit qui associe les plaisirs gustatifs, que les mots deviennent plus complexes.

Le visiteur pourra suivre cette évolution sur une ligne du temps, mais surtout voir les termes utilisés en empruntant un labyrinthe. «Nous avons repris les dix grands arômes, comme le minéral, le végétal, etc., et attribué à chacun d'eux une couleur», expli-

DES CONFÉRENCES EN COMPLÉMENT

Cette nouvelle exposition du Musée du vin sera également combinée à différents événements. «C'est l'occasion d'aller plus loin que l'exposition avec des spécialistes qui peuvent apporter leur point de vue sur le goût du vin», assure Anne-Dominique Zufferey, directrice du musée. Par exemple, deux conférences-dégustation s'y dérouleront les 6 et 21 avril. La première, présentée par Jean-Marc Amez-Droz, traitera du «Goût des consommateurs» alors que la seconde se penchera sur «Le réchauffement climatique et la qualité des vins».



«Connaître la région d'origine, le terroir d'un vin, influence sa dégustation.»

MÉLANIE HUGON-DUC COMMISSAIRE DE L'EXPOSITION

que Geoffroy Buthey, scénographe de l'exposition.

Les responsables de l'exposition ont voulu démontrer qu'au moment de la dégustation, le goût n'est pas le seul sens qui entre en ligne de compte. Le visuel influence directement le goût. «Lors d'une expérience de dégustation, les goûteurs ont donné des descriptions spécifiques au vin blanc comme l'orange, la bergamote, et au vin rouge, comme le

cassis ou la réglisse», explique l'anthropologue. «Deux semaines plus tard, les mêmes goûteurs ont donné les descriptifs du vin rouge à un vin blanc auquel on avait simplement ajouté un colorant.» Cette expérience est reproduite à l'aide d'un filtre rouge qui fait disparaître les mots décrivant le vin blanc.

Si elle permet au producteur de se démarquer, l'étiquette joue aussi un rôle dans l'appréciation

gustative d'un vin. «Sa région d'origine, son terroir donnent des indications qui influencent ensuite la dégustation», assure Mélanie Hugon-Duc. «Pour cette raison, nous avons tracé sur des étiquettes tout ce qui donne des indications particulières», complète le scénographe qui participe à sa première exposition. Autant dire qu'il ne reste pas grand-chose de lisible sur l'étiquette.

Des sons pour chaque vin

Autre sens présenté, c'est plus surprenant, l'ouïe. En utilisant le code ADN de chaque cépage comme autant de notes, le musicien Bazil Félix a fait chanter des verres. «C'est très abstrait comme musique, mais on constate aussi qu'il y a une base commune», décrit Geoffroy Buthey.

L'exposition se décline pour la première en trois langues, l'anglais venant s'ajouter au français et à l'allemand. ◉

Vernissage de l'exposition «Le vin au goût du jour» mercredi à 18 heures.

Elle est ouverte au public du 17 mars au 27 novembre au Musée du vin à Sierre.

GALERIE PHOTOS



Retrouvez notre galerie sur photos.lenouvelliste.ch et sur notre [app journal](#).