

LE FIGARO.fr  
l'avis du vinRetrouvez  
plus de 5 000 notes  
de dégustations  
de notre expert  
Bernard BurtschyNotez vos vins préférés  
et comparez votre avis  
à celui des autres  
internauteswww.lefigaro.fr  
/vin

vin

**Sempé :**  
« Une subtilité qui  
donne du bonheur »PROPOS RECUEILLIS PAR  
CLAUDINE ABITBOLINTERVIEW Il est l'auteur de la  
série « Le Petit Nicolas » avecRené Goscinny. Le dessinateur  
sort un livre, un documentaire,  
une bûche de Noël...Né à Bordeaux. Premier job  
chez un négociant en vin...  
Qui m'a mis à la porte ! Malgré  
cette mésaventure de jeunesse,  
je reste ébloui par les bordeaux  
rouges, surtout les saint-julien...Vin et dessin ?  
Il y a dans le bon vin une subti-lité qui donne du bonheur.  
J'aimerais retrouver cette légè-  
reté dans mes dessinsVous avez imaginé la bûche 2011  
de Lenôtre.  
La bûche Lenôtre est un livre à  
brûcher en « chocolat-fram-  
boise »... ■Bûche Lenôtre 8/10 personnes, 125 €,  
à réserver à partir du 9 décembre.  
Dessins de Sempé,  
Éditions Denoël, 42 €.

PATRICE MAUREIN

# Tous les parfums du Vin

Il y a trente ans,  
Jean Lenoir inventait  
le Nez du Vin,  
un formidable  
coffret d'arômes,  
qui a bouleversé  
le monde  
de la dégustation.

BERNARD BURTSCHY

**ÉDITION** L'histoire débute en 1976,  
dans la maison de la culture de Cha-  
lon-sur-Saône, avec une question :  
« Comment apprendre le goût et  
l'odorat ? » Pour y répondre, Jean Le-  
noir, alors directeur adjoint du lieu,  
suit des cours de sommelier à Beaune.  
Jean Sigriest lui montre sa collection  
personnelle de flacons d'arômes qu'il  
utilise avec ses élèves. Une rencontre  
avec Olivier Bosson, le fondateur de  
l'Occitane, l'initie à tous les parfums  
de la Provence.

« Ma découverte, c'était de m'aperce-  
voir que tous ces arômes se retrouvent  
dans le vin. » Il se constitue une valise-  
objet pour animer les stages de décou-  
verte du vin à la maison de la culture de  
Chalon-sur-Saône, puis à Rennes,  
Saint-Brieuc, Marseille, Grenoble. Par-  
tout, il rencontre un succès fou.

En novembre 1980, au Salon de l'em-  
ballage, il choisit le flacon qui est enco-  
re à ce jour la marque de fabrique de  
Nez du Vin. Puis vient l'idée d'un cof-  
fret encyclopédique : « six rangées de  
neuf flacons, cela fera 54 ». En 1981, il  
crée son entreprise et commande mille  
coffrets.

Très vite, il obtient le soutien de  
la presse. Il en vend mille en trois mois.  
Les producteurs comme Henry Mar-  
ionnet, tout premier client,  
comprennent vite l'intérêt de l'objet.  
Tout comme la maison Moët & Chandon  
qui commande 2 000 coffrets d'un coup  
pour ses séances de formation interne.

Dès 1982, le coffret est traduit en an-  
glais. En 1983, il dispose de sa version  
allemande et italienne. La première  
déclinaison a lieu en 1982 avec un petit  
coffret de douze arômes pour les vins  
rouges, destiné aux cadeaux d'affaires.



En 1985 sont créés les cubes pour les  
enfants, puis en 1993 quatre nouveaux  
coffrets pour les enfants.

## Collection de molécules

Comment fonctionnent ces arômes ? Le  
goût de banane, qui caractérise les vins  
primeurs et singulièrement le beaujolais  
primeur, est donné par une molécule,  
l'acétate d'isoamyle, qui retranscrit très

« D'une grande précision,  
les arômes rencontrés dans le vin  
décrivent soit un cépage,  
soit une technique de vinification,  
soit encore un stade d'évolution »

fidèlement cet arôme. Il en est de même  
de l'acétate d'hexyle pour la poire, un  
arôme qui se retrouve dans les vins  
blancs. D'une grande précision, les arô-  
mes rencontrés dans le vin décrivent  
soit un cépage, soit une technique de vi-  
nification, soit encore un stade d'évolu-  
tion. Grâce à un énorme travail de fond,

Jean Lenoir a identifié ces différentes  
molécules et les a reliées aux vins, ce qui  
n'était pas une mince affaire et n'avait  
jamais été réalisé auparavant.

Avec le recul, le Nez du Vin a totale-  
ment changé la perception du vin en  
France. Ailleurs, il l'a rationalisée et  
professionnalisée. Les descriptions des  
vins étaient squelettiques et très ap-  
proximatives avec des arômes au petit  
bonheur la chance ; elles  
sont dorénavant étayées. Le  
professionnel comme l'ama-  
teur peuvent s'entraîner,  
d'autant que chaque arôme  
est accompagné d'une jolie  
aquarelle et d'une fiche  
précisant les vins associés à  
ces arômes. Les marqueurs  
peuvent être découverts et  
compris d'une manière ludique.

Avant, il existait bien la roue des  
arômes développée par l'université  
de Davis en Californie. Mais elle était  
théorique ; le Nez du Vin est beau-  
coup plus pragmatique. Le monde de  
la dégustation mondiale en a été  
bouleversé.

Grâce aux arômes enfermés  
dans de petits flacons,  
professionnels et amateurs  
peuvent s'entraîner à deviner  
le goût et l'odeur d'un vin. DR

En 1996, les autorités colombiennes  
du café commandent à Jean Lenoir le  
Nez du Café. David Guermonprez,  
chercheur, est alors embauché pour  
défricher ce nouveau domaine. L'en-  
treprise prend un nouveau départ.

Aujourd'hui, la PME située en Pro-  
vence compte une dizaine de personnes  
et envoie ses coffrets dans le monde en-  
tier. Les versions japonaises et chinoi-  
ses éditées pour les trente ans de la  
maison se diffusent très bien, les autres  
continuent de former les amoureux du  
vin du monde entier. Décidément, Jean  
Lenoir a du nez. ■

www.lenezduvin.com  
290 €, le grand coffret de 54 arômes.  
72 € pour les 12 arômes du vin blanc  
ou du vin rouge.  
22,50 € le clin d'œil de six arômes.

## Que boire avec ...

### ... un saint- honoré

PAR ENRICO BERNARDO,  
MEILLEUR SOMMELIER  
DU MONDE 2004

Le gâteau par lui-même n'est ni très  
léger, ni très facile à confectionner,  
même si cela reste à portée  
d'un amateur éclairé. En revanche,  
sa construction est désarmante de  
simplicité : sur une abaisse de pâte  
feuilletée, on dresse en couronne  
des petits choux nappés de caramel  
et on garnit le centre de crème...  
Chiboust. Ou, à défaut, Chantilly.  
Pour le nutritionniste, une telle  
pâtisserie est évidemment  
un cauchemar, et plus encore  
quand il s'agit d'un produit industriel.  
En bouche, ce gâteau procure  
des sensations très douces, un peu  
grasses, avec des saveurs intenses  
et persistantes. Aussi lui  
opposerais-je des blancs moelleux  
de la vallée de la Loire : même vinifié  
ainsi, le cépage chenin apporte une  
certaine acidité qui sera bien utile ici  
pour compenser le gras de la crème.  
Trois domaines me viennent  
immédiatement à l'esprit.

Le premier, celui des Grandes  
Vignes, produit en biodynamie  
un bonnezeaux remarquable :  
la cuvée Noble Sélection propose  
des notes  
d'abricot,  
de raisins confits  
et de  
gingembre ; la  
bouche est à la  
fois veloutée et  
dense.

Non loin de là, dans l'appellation  
coteaux-du-layon, le Domaine  
des Deux Vallées et celui du Petit  
Val proposent des vins très voisins  
qui devraient convenir parfaitement  
à notre dessert. Le fruité domine  
largement le nez, et retrouve  
en écho une certaine opulence  
en bouche, mais avec une finale  
très fraîche qui assure l'équilibre  
jusqu'au bout.

### MA SÉLECTION

Domaine Les Grandes Vignes :  
www.domainelesgrandesvignes.com  
Domaine des Deux Vallées :  
www.domaine2vallees.com  
Domaine du Petit Val :  
www.domainedupetitval.com

www.ilvinobyenricobernardo.com



Retrouvez  
tous les accords mets  
vins d'Enrico Bernardo sur  
www.lefigaro.fr/vin

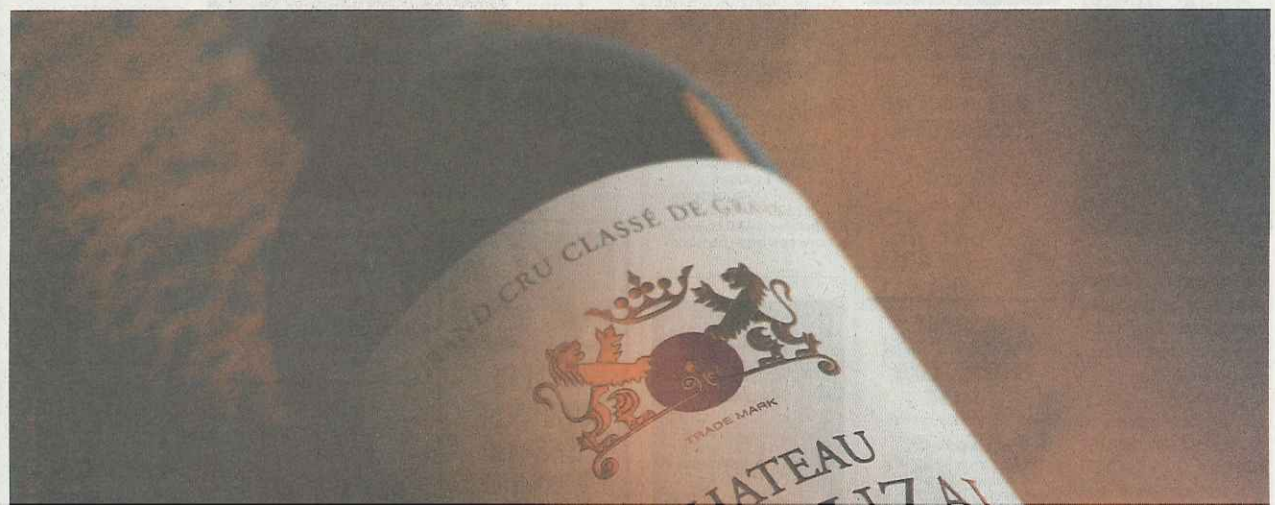
## Mille producteurs au salon des vignerons indépendants

Un nombre record de visiteurs est attendu  
pour la 33<sup>e</sup> édition de la manifestation parisienne.

**VENTE** 130 000 visiteurs devraient ar-  
penter cette année les allées du salon. Il  
faut dire que la manifestation est uni-  
que par la diversité des vignerons et des  
appellations qui se succèdent au hasard  
de l'ordre alphabétique des stands. À  
chaque arrêt, l'amateur peut converser  
avec l'élaborateur lui-même.

cracher, ce qui est indispensable au vu  
des nombreuses tentations.

Dans un inventaire à la Prévert, le  
salon propose de rencontrer 80 vigne-  
rons d'Alsace, 24 du Jura et de Savoie,  
203 du Bordelais, 115 du Languedoc-  
Roussillon, 172 de la Bourgogne et du  
Beaujolais, 36 de Provence et de Corse,



GELBERGER/PHOTOCUISINE