

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 Chalon-sur-Saône, avec une question : « Comment apprendre le goût et l'odorat ? » Pour y répondre, Jean Lenoir, 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'apercevoir que tous ces arômes se retrouvent dans le vin. » Il se constitue une valise-objet pour animer les stages de découverte 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'emballage, il choisit le flacon qui est encore à ce jour la marque de fabrique de Nez du Vin. Puis vient l'idée d'un coffret 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 Marionnet, 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 anglais. 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

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 totalement changé la perception du vin en France. Ailleurs, il l'a rationalisée et professionnalisée. Les descriptions des vins étaient squelettiques et très approximatives avec des arômes au petit bonheur la chance ; elles sont dorénavant étayées. Le professionnel comme l'amateur 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 beaucoup plus pragmatique. Le monde de la dégustation mondiale en a été bouleversé.

« 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 arômes rencontrés dans le vin décrivent soit un cépage, soit une technique de vinification, soit encore un stade d'évolution. Grâce à un énorme travail de fond,

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'entreprise prend un nouveau départ.

Aujourd'hui, la PME située en Provence compte une dizaine de personnes et envoie ses coffrets dans le monde entier. Les versions japonaises et chinoises 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 opposerai-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

GELBERGER/PHOTOCUISINE

## 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 arpenter cette année les allées du salon. Il faut dire que la manifestation est unique 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 vignerons 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,

