

Un jugement sur la qualité des vins : Analyse des procédures de dégustation de la critique vinicole

Geneviève TEIL - INRA SADAPT

16 rue Claude Bernard
75 006 Paris

email : genevieve.teil@wanadoo.fr

Résumé : Comment parler d'une économie de la qualité quand La qualité semble pouvoir être l'objet de mesures, évaluations aussi diverses que contradictoires ? Cet article tente de dégager à la fois la procédure de dégustation collective utilisée par la critique vinicole pour produire UN JUGEMENT SUR LA QUALITE DES VINS, et le lien que ce jugement peut entretenir avec la différenciation de qualité et la réputation des vins.

Nous montrons ainsi que la critique vinicole, loin d'être le simple reflet de luttes de pouvoir ou le découvreur d'une qualité des produits déjà-là, utilise une procédure complexe afin de produire un jugement général, inscrit dans le produit.

L'activité de la critique enfin, contribue par l'action qu'elle a sur l'évaluation de la qualité des produits, à construire des ajustements différents des marchés habituels qui semblent notamment expliquer l'extrême différenciation des vins et la largeur de leur éventail de prix.

Mots clefs : vin, sociologie du goût, marché de qualité, anthropologie des marchés, jugement esthétique, réputation, alimentation, qualité

Comment parler d'une économie de la qualité quand «LA qualité » semble pouvoir être l'objet de mesures, évaluations aussi diverses que contradictoires (Ginsburgh 1995) ? Faut-il pencher pour une définition fondées sur des caractéristiques intrinsèques, mais qui échouent presque toujours à rencontrer les catégories de produits que l'on rencontre sur le marché ? Faut-il pencher pour une définition purement sociale qui fait de la qualité une illusion reflétant des stratégies distinctives ou les luttes d'influence des acteurs sociaux ? Mais alors comment rendre compte de la matérialité des marchandises objets de marché ? Sur quoi appuyer la différenciation des produits ? Comment expliquer la différence entre le marché de fromages et celui des vins, pourquoi l'étal des crottins de Chavignol ne compte-t-il jamais qu'une marque de crottin quand celui des Bordeaux, Bourgueils ou Bourgogne compte 10 marques différentes répondant aux même signes de qualité ?

Cet article propose d'analyser le travail de la critique vinicole dont le but affiché est de produire UN jugement sur LA qualité des vins. Cette prétention peut sembler illusoire alors qu'il semble qu'il y ait autant de jugements de qualité d'un vin que de juges ou d'occasions de boire. Accusée de tous les torts, du manque d'indépendance à l'incompétence, l'on pourrait être tenté de ne pas la prendre au sérieux. Pourtant, l'ampleur des accusations dont elle est l'objet peut aussi être le signe de l'efficacité du jugement qu'elle porte.

Il est plus habituel de parler de critique dans les domaines touchant à l'art. « L'efficacité » de l'action des critiques y est expliquée selon deux manières semblables aux tentatives de définition de la qualité. La première réside dans l'exactitude du dévoilement d'une qualité esthétique intrinsèque à l'objet d'art et totalement extérieure au critique (Moulin 1967)¹. La seconde lie son efficacité aux réseaux d'influence des critiques et à leurs luttes internes pour la reconnaissance (Bourdieu 1979) ; cette dernière explication, indépendante du produit jugé par la critique et des procédures de jugement qu'elle emploie, pourrait facilement être étendue aux critiques vinicoles. Pourtant ils entendent bien juger *le vin* ; en témoignent les concours, les dégustations comparatives de toute sorte, tantôt « verticales » tantôt « horizontales » auxquelles ils ne cessent de se prêter.

Cet article tente d'utiliser une autre voie en analysant l'activité de dégustation des critiques pour montrer dans un premier temps par quelles procédures la critique se saisit des produits et les qualifie ; ensuite, comment et dans quelle mesure, la procédure générale de dégustation que dessine son activité collective, peut prétendre produire UN JUGEMENT SUR LA QUALITE DES VINS ; enfin, quelle « qualité » dessinent les produits qu'elle sélectionne et comment peut-elle amorcer le travail de différenciation qualitative des vins.

Le jugement produit par la critique est une forme d'énoncé qui tire ses caractéristiques de jugement - par opposition à une description par exemple - de la procédure qui lui donne naissance. Afin de pouvoir rendre compte du processus de production de cette spécificité de l'énoncé *jugeant* une chose, nous employons tout au long de cet article volontairement le terme très vague « d'énoncé », qui désigne des paroles, écrites ou orales à propos d'un vin. Nous souhaitons ainsi éviter d'introduire *a priori* ce qui fait de l'énoncé un jugement, plutôt qu'une description notamment.

L'étude dont cet article rapporte les résultats s'appuie à la fois sur les sources écrites produites par la critique, une dizaine de guides français et espagnols et une vingtaine de revues différentes, français ou américains, espagnols, anglais, allemands, suisses, belges, autrichiens..., « professionnels » ou « grand public » ainsi que l'observation participante des différentes procédures de dégustation qu'elle utilise, concours, tous types de dégustations de journalistes, dégustations de marchand et producteurs, présentations de vins aux professionnels... ainsi que sur des ouvrages de critiques décrivant la « bonne » manière de déguster (Lynch 1990) (Peynaud and Blouin 1996) (Paumard and Millet 2000) (Fribourg and Sarfati 1989) (Pelayo and Illobre 1995) (Renvoisé 1996) (Léglise 1976)

Produire un « jugement » *sur* la qualité des vins conduit les critiques dégustateurs à distinguer trois éléments : le « dégustateur », le « produit dégusté », les « conditions » ou « contexte de dégustation ». L'énoncé produit doit ensuite s'affranchir du dernier, le contexte, tout en aménageant la place mutuelle de l'esthétique du dégustateur et du produit dégusté pour produire un jugement sur la qualité du produit. Enfin, la critique doit assurer la « condensation » de tous les énoncés qu'elles produit en UN unique énoncé : le jugement sur la qualité des vins.

¹ Voir en particulier p.152.

A. S'affranchir du « contexte » : entre réduction et déploiement

La perception du goût d'un même vin varie selon les moments, lieux... Penser qu'un vin doit toujours avoir le même goût, quelles que soient les circonstances de dégustation, serait aussi réducteur que de penser qu'un Concert Rock peut indifféremment avoir lieu à la Sainte Chapelle ou au Zénith.

« J'ai goûté le 70 dans un salon feutré... fauteuils en cuir et lumière tamisée, il était extraordinaire. J'ai goûté ensuite le 85 dans des conditions, disons normales, il n'avait rien et pourtant 85 c'est une autre peinture que 70. Mais il y a des vins qui impliquent une certaine manière et attention pour les boire. »

(AQ, Caviste)

Pour déguster « le produit » et non les « circonstances de dégustation », le dégustateur doit donc « s'affranchir du contexte ». Comme il est impossible de déguster « hors contexte », une des solutions consiste à privilégier une situation particulière de dégustation, comme la situation du concours, très proche du laboratoire d'analyse sensorielle.

Le *Guide des Vins et Vignobles de charme* sélectionne lui aussi une situation particulière de dégustation. Attentif au contexte nécessaire à l'émergence du plaisir, il met l'accent sur les différents facteurs qui le conditionnent :

« C'est un guide pour ceux dont le plaisir de la dégustation passe aussi par la beauté d'un vignoble ou d'une cave, la compétence de son accueil et la passion d'un artisan. »

(*Guide des Vins et Vignobles de charme*, 1998)

De même que les concours, ce guide privilégie une situation particulière de dégustation, la dégustation en cave. À la différence des concours, cette forme de dégustation est utilisée par nombre de buveurs. Mais, différente dans chaque cave, elle n'assure aucune comparabilité des énoncés produits sur les différents vins, et réduit le goût du vin à son goût dans la cave².

La situation de concours au contraire est définie par la mise en comparabilité des tous les vins quelle que soit leur provenance, type de fabrication... De plus, le protocole de dégustation du concours a été standardisé et normalisé afin de garantir sa reproductibilité à l'identique dans le temps et l'espace. La norme européenne des conditions de déroulement des concours par exemple stipule précisément l'environnement et les circonstances dans lesquelles doivent se dérouler les dégustations. Ainsi est assurée la comparabilité de tous les vins³ dans la situation normalisée sans que chaque concours doive réunir à lui seul l'ensemble des vins produits dans le monde et soumis à la critique. Mais cette normalisation des circonstances de dégustation induit une *réduction* de la définition de LA qualité qui devient « être de qualité dans la situation du concours » ce qui lie étroitement LA qualité à un contexte donné au lieu de l'en affranchir. Or, comme le souligne le critique ci-dessous, LA qualité d'un vin ne saurait être sa seule aptitude à se dégager d'une situation de concours:

² Si le lecteur est convaincu de la légitimité des dimensions mises en avant par le guide, il se laissera sans doute d'autant mieux séduire par le vigneron visité, et sera d'autant plus satisfait de son guide. Le plus grand risque survient à la redégustation, quand le lecteur séduit a acheté ses bouteilles et les goûte à nouveau loin de l'atmosphère sympathique de la cave et du vigneron. Si le vin dans ces nouvelles conditions n'est pas à la hauteur des attentes du client et si le souvenir n'est plus capable de générer le plaisir, alors le lecteur sera déçu et jettera son guide, dépité. Au contraire des guides gastronomiques, le guide des vins évalue un produit qui ne maîtrise pas bien son contexte de consommation.

³ Le nombre de vins mis chaque année sur le marché dans le monde se chiffre sans doute en centaines de milliers.

« Les vins qui m'ont le plus impressionné sont les vins de concours. Si vous me les donniez à boire lors d'un repas, je ne serais pas tout à fait d'accord ».

(*Decanter*, juin 1995)

Ensuite, une unique dégustation n'est qu'un coup d'œil, une présentation d'un produit. Pour redéployer les états possibles d'un vin, il est nécessaire de le regoûter un grand nombre de fois afin d'éviter une vision partielle, réduite, du produit dégusté :

« Il [José Peñín] tire son impression générale [...] des résultats des différentes dégustations effectuées en différents lieux, et moments. »

(*Guía Peñín de los vinos españoles* 1994, p.13), inchangé dans les livraisons suivantes

Pour compenser la *réduction* opérée par les dégustations professionnelles et affranchir le produit du « contexte » de dégustation, chaque dégustateur multiplie les occasions de dégustation d'un même vin afin de dégager une perception qui inclue l'ensemble de ses présentations selon les différentes circonstances de dégustation :

« A la différence des dégustations comparatives et de concours, José Peñín [...] ne ponctue jamais un vin sur *une seule dégustation*. Il affirme que, sauf au cas où les dégustations des mêmes vins seraient réalisées plusieurs fois, par différents groupes ou commissions de dégustateurs, les résultats obtenus par *une seule dégustation* à l'aveugle pour une publication de vigilance annuelle ne sont jamais justes. »

(*Guía Peñín 94*, p.12) et inchangé dans les éditions suivantes

Les critiques, que ce soit individuellement ou au sein de leur communauté par «délégation des tâches⁴», utilisent donc à la fois des situations «normalisées» ou «standardisées» de dégustation que nous appellerons «situations de jury⁵» qui permettent de saisir finement une expression du vin et les complètent de multiples autres expériences pour revenir sur la réduction qu'elles opèrent.

Aussi les revues vinicoles présentent-elles aussi assez souvent des comptes rendus de dégustation en situation de repas «optimale», le plus souvent dans un grand restaurant, afin que le déplaisir d'une dégustation ne puisse être attribué à une mauvaise situation de dégustation.

⁴ Certains critiques sont «polyvalents» et pratiquent tous les types de dégustation; d'autres à l'inverse défendent la légitimité de l'une ou l'autre des situations de dégustation.

⁵ Par situation de jury nous recouvrons l'ensemble des situations «professionnelles» qui spécifient les bonnes conditions de la dégustation, sans les réduire à la norme européenne des concours. Sont en général précisées l'absence d'odeurs parasites, la lumière, le rythme de dégustation et la pratique de la dégustation comparative à l'aveugle et en groupe.

« Le travail de composition que sont les "coquilles Saint-jacques sur feu de bois, jeune laitue, noix et amandes d'ici et d'ailleurs" est délicieusement mis en valeur par le Salon 1983 qui intensifie le goût des fruits secs. Mais le 1982, vif, précis, gai et très élégant, s'accorde mieux avec la chair soyeuse et souple des coquilles Saint -Jacques cuites à la perfection sur laquelle il rebondit avec des éclats de pamplemousse et des notes mentholées. On atteint le plaisir. Et cette divine bouteille fait tout naturellement le lien avec le "bar de ligne, galette de blé noir aux moules et sa sauce mousseline à la fenouillette sauvage", petite herbe parfumée cueillie sur la falaise. Voilà un plat exquis [...] décidément le Salon 1982 est un grand Champagne. »

(*International Vintage Magazine*, Décembre 1996)

Ce n'est pas tant le compte rendu de dégustation entièrement lié aux conditions de dégustation que la confrontation du vin à une nouvelle situation de dégustation qui importe. Ainsi, ici, le Salon 82 est-il différencié du 83 par une meilleure expression lors de cette dégustation, différence qu'une dégustation comparative à l'aveugle, en concours par exemple, peut facilement échouer à montrer.

Grâce à la multiplication des conditions de dégustation qui le dégage de l'étroite dépendance d'une situation de dégustation déterminée, l'ensemble des énoncés produits à propos de la qualité d'un vin peut prétendre s'affranchir du « contexte de dégustation ».

Ces deux opérations complémentaires, une *réduction* du contexte de dégustation qui permet d'assurer la *comparabilité* des énoncés sur les produits et, dans le même temps, une *multiplication* des situations de dégustation qui *déploie* les expressions de chacun des vins pour parvenir à une saisie plus complète du produit, se retrouvent de la même manière dans la production du goût du vin et du goût du dégustateur.

B. La mise en goût du vin

Comme précédemment pour le « contexte », la dégustation saisit le produit sous la forme combinée d'une réduction qui permet la comparaison entre les différents produits et d'un déploiement qui en renvoie la spécificité.

La dégustation à l'aveugle dépouille le vin de toute information autre que la perception visuelle, olfactive et gustative qu'il peut produire en le réduisant à un liquide coloré, aromatique et goûteux. Cette réduction permet de comparer des vins produits aux quatre coins du monde, selon les technologies les plus variées, et avec les desseins les plus divers.

Elle permet aux dégustateurs auxquels il est impossible de reconnaître les vins⁶, de les ordonner selon leur qualité croissante, mais par rapport à un « être » commun des produits à déguster particulièrement vague, « le bon vin », et qui ne permet qu'une expression réduite des particularités de chacun. L'esthétique propre du dégustateur, ses goûts, tiennent donc une importance prépondérante dans l'énoncé. En cherchant à rendre « indépendants » le dégustateur et le produit dégusté, la dégustation à l'aveugle diminue la place du produit dans l'énoncé et souffre la constante accusation de privilégier l'esthétique du dégustateur en

⁶ Morrot dans (Morrot 1999) cite une expérience faite avec des sujets professionnels ou non qui devaient reconnaître dans un test triangulaire le vin différent de deux autres. Cette tâche tellement moins complexe que la reconnaissance d'un vin parmi des milliers, n'a été réussie entièrement, en 27 essais, par personne, ni professionnel, ni non professionnel.

oubliant l'« intention esthétique » du produit, et d'induire au final une uniformisation des styles des vins par l'imposition de leur seul goût⁷.

Un vin n'est pas seulement un liquide coloré, aromatique et goûteux, il est aussi style, revendiqué ou non, un lieu de production, une technologie, un millésime, une météo, un système de culture, une certification de qualité, un prix, un étiquetage... La dégustation en clair considère les caractéristiques de tout ordre du produit, depuis l'élevage en « chène russe » jusqu'à son prix en passant par une culture en « biodynamie » ou un style esthétique qu'il soit ou on revendiqué par l'auteur du vin, afin de les mettre en relation avec l'aspect, l'odeur et le goût. Elle tente donc de réaliser à l'aide de ces trois dimensions, une saisie aussi complète que possible du produit tout en maintenant la possibilité d'articulation de ses énoncés avec ceux produits par la dégustation en aveugle. Le « jugement » esthétique que la critique porte sur le vin privilégie trois dimensions en étroites relations : l'aspect, l'odeur et le goût – au sens de flaveur, auxquelles sont coordonnées toutes les autres. Ce sont elles qui assurent l'articulation entre la réduction produite par la dégustation à l'aveugle et le déploiement que réalise la dégustation en clair. Toutes les caractéristiques du vin qui ne trouvent pas à s'y exprimer, la dimension hygiénique du vin par exemple et ses effets positifs ou négatifs sur la santé, ne seront jamais prises en compte, n'étant pas associées dans une relation de cause à effet avec elles. En revanche, toutes celles qui peuvent être mises en relation avec elles sont intégrées dans le jugement par la dégustation en clair, que ce soit dans une relation asymétrique de cause à effet comme les techniques de production, le millésime ; ou dans une relation de mesure d'équivalence, le prix ; ou encore dans une relation de garantie, l'étiquetage par exemple.

La dégustation en clair laisse donc une large place à l'expression du produit et les dégustateurs particulièrement respectueux des vins la préfèrent et refusent parfois totalement la dégustation à l'aveugle.

Il [José Peñín][...] prend aussi en compte la ligne, le style ou le segment de gamme de la cave. [...] La connaissance générale par l'auteur du style (généralement continuiste) de chaque cave au travers de ces 4 dernières années, diminue les erreurs d'une dégustation à l'aveugle. [Ainsi, il] diminue les erreurs d'une dégustation à l'aveugle, où, parfois on peut confondre les défauts nés à l'intérieur d'une bouteille déterminée – que l'on ne doit pas noter – avec les déficiences d'une élaboration ou élevage du vin – que l'on doit noter. »

(*Guía Peñín de los vinos españoles* 1994, p.13), inchangé dans les livraisons suivantes

Que la dégustation en clair puisse ainsi identifier des « erreurs » du produit par simple répétition, quand la dégustation à l'aveugle ne peut le faire, montre bien la place plus importante accordée au produit qu'au juge, dans l'énoncé produit par la dégustation. Symétriquement, la répétition de la dégustation en aveugle du même vin par de nombreux dégustateurs fait apparaître dans ses variations les « erreurs » de certains dégustateurs, les occasions en lesquelles « ils ont a mal dégusté ».

C. L'énoncé D'UN AUTEUR, SUR LE VIN : le jugement

Les partisans de la dégustation en clair affrontent l'accusation symétrique des dégustateurs à l'aveugle, de se laisser influencer dans ses énoncés par le produit ; il n'y a plus « jugement » de la part du dégustateur, mais seulement l'évaluation d'une conformité au style qu'établit le produit. Avec la dégustation en clair, c'est le produit qui devient prépondérant dans l'énoncé.

⁷ C'est le reproche classiquement fait au critique R. Parker.

Ces deux procédures se renvoient donc deux accusations symétriques qui ne sont que le reflet de l'asymétrie de poids d'un des deux termes de l'énoncé, le produit dégusté et le dégustateur.

Le choix entre dégustation en clair et à l'aveugle est souvent associé au dilemme entre information et indépendance et voire à la «moralité» des dégustateurs. Informés de ce que sont les produits, ils auraient tendance à conformer leurs énoncés à ce que sont les produits (Morrot 1999). Au contraire, non informés, ils produiraient des énoncés plus indépendants de ce que sont les produits et donc plus intègres. Les bons dégustateurs, sûrs d'eux, auraient donc tendance à préférer la dégustation en aveugle et les mauvais, la dégustation en clair.

Or, c'est le dessin même de la dégustation qui produit la sur-représentation du dégustateur ou du produit sans que la question de «l'indépendance morale» du dégustateur soit en cause. En effet, dans la dégustation en clair, nombre de dégustateurs avertis du risque qu'ils courent de se laisser «influencer» par des réputations établies, bonnes ou mauvaises, se font d'autant plus sévères que le vin est reconnu⁸. Symétriquement, dans la dégustation en double aveugle, il est fréquent de voir les dégustateurs tenter de reconnaître les produits, ou du moins leur provenance, leur technique de fabrication... pour deviner l'intention du produit et lui restituer une place dans leur énoncé.

« Une fois que vous avez identifié la variété de raisin, le type de bois dans lequel il a vieilli, cela vous mène droit à une certaine région de production »

(R. Parker, cité dans *Wine enthusiast*, juin 1995, p. 10)

La question du désintéressement et de l'indépendance morale du dégustateur n'est donc pas liée au type de dégustation à l'aveugle ou en clair et il existe sans doute autant de bons que de mauvais dégustateurs de chaque côté.

Finalement, comme dans le cas du contexte, la présence du produit est assurée, par deux procédures antagonistes, mais complémentaires. La dégustation à l'aveugle assure la comparabilité de tous les vins mais en en réduisant l'existence ; la dégustation en clair assure le déploiement du produit tout en en limitant la comparabilité.

Mais, les dégustateurs ne sont pas condamnés à choisir l'un des camps, expression du seul produit ou du seul dégustateur. Les deux types de dégustations s'articulent sur tous les moyens termes possibles entre ces deux extrêmes qui tentent d'aménager conjointement la place de la chèvre et celle du chou. Ainsi nombre de dégustations se déroulent en semi aveugle ou simple aveugle, c'est-à-dire regroupant des produits «comparables» parce que revendiquant la même référence de jugement, une «typicité» des vins, qui permet de saisir plus largement les produits. Cette typicité n'est pas seulement entendue au sens de produit typique d'une origine, mais aussi de celle d'un cépage, d'un millésime, d'une marque, d'un prix, d'une technique de vinification... Elle délimite à la fois des vins comparables, et spécifie «l'être commun» sur lequel prend appui la comparaison entre les produits⁹. Par rapport à la dégustation en double aveugle, elle augmente la place du produit ; par rapport à celle en clair, elle augmente la place du dégustateur. Elle permet d'inscrire conjointement dans l'énoncé

⁸ Dans les autres domaines artistiques où il est presque impossible de ne pas savoir de quelle œuvre il s'agit avant de produire un jugement (peinture, musique classique...), la question de la technique de dégustation à l'aveugle ou en clair n'est pas aussi immédiatement associée à la moralité ou à l'indépendance du critique. Au contraire, le critique est souvent très «dépendant», engagé dans la défense d'un mouvement esthétique et la question de sa moralité plutôt liée à la preuve de son désintéressement.

⁹ La référence de goût que porte la typicité permet de juger un vin selon l'ensemble des dimensions reliées à la perception gustative : les dégustateurs peuvent ainsi produire un jugement sur l'adéquation du goût à une réputation, à un prix, à une région, à une conduite de culture... Ces «typicités» sont produites et amendées au fil des dégustations de produits «typiques».

émis, l'esthétique du produit ajustée en fonction des références de goût¹⁰ qui encadrent la dégustation en semi-aveugle, et l'esthétique du dégustateur ajustée en fonction de ses goûts pour cette sélection de produits. Ainsi l'énoncé de goût sur le produit peut prétendre être le « jugement » d'un dégustateur « sur » un produit dégusté.

Finalement, l'ajustement de la distance entre le produit à juger et le juge relève donc bien d'un ajustement entre « objectivité » et « subjectivité » : trop proche du produit, l'énoncé n'est plus qu'une évaluation de conformité à un goût établi par le produit seul ; trop proche du juge, il n'est plus que le reflet des goûts du seul juge, indépendamment du produit. Le « jugement » sur la qualité des vins doit être le résultat d'une rencontre qui aménage à la fois l'expression des goûts du juge et ceux du produit. Mais contrairement à une opinion répandue, c'est la dégustation en clair qui produit l'énoncé le plus « objectif », et celle à l'aveugle qui produit, à l'inverse, le plus « subjectif ».

Les dégustateurs utilisent ainsi une vaste panoplie de dégustations du double aveugle total en concours, le seul permettant une *comparaison de tous les vins* quels qu'ils soient, à l'examen minutieux de la traduction gustative de toutes les caractéristiques du produit, en passant par toutes les possibilités offertes par les dégustations en « semi-aveugle » regroupant quelques vins partageant certaines caractéristiques. Ce sont les trois dimensions de la dégustation à l'aveugle, aspect, odeur et goût qui permettent d'articuler les différents énoncés issus tantôt de la comparaison des vins, tantôt de l'explicitation du produit. C'est pourquoi elles revêtent une telle importance dans l'évaluation de la qualité des vins.

D. S'affranchir du dégustateur : la communauté de la critique

Mais, tout comme le concours est une réduction du contexte de dégustation, tout comme le liquide dans le verre est une réduction du produit, un dégustateur unique est une réduction de dégustateur. Comme précédemment, les diverses formes de dégustation consistent dans le même travail d'articulation entre réduction et déploiement du dégustateur.

Certains guides sont des guides d'auteurs qui revendiquent une esthétique particulière, assument les goûts particuliers de leurs auteurs. On dit de Parker « qu'il aime les vins très concentrés », d'autres assurent « préférer la finesse » :

« Je suis classique par nature et donc ce que je cherche, c'est à la fois l'équilibre et la subtilité »

(un des dégustateurs de la revue, *Decanter*, juin 1995)

Certains auteurs disent être très attentifs au bois, d'autres à l'intensité en bouche, et militent ainsi pour une esthétique déterminée des produits que doivent refléter leurs sélections de vins. Ces esthétiques peuvent être très variées. À propos de Chardonnays de Californie, la revue *Decanter*, dans son numéro de juin 1995, publie les préférences de chacun de ses huit dégustateurs et fait état ainsi de la variété de leurs goûts. Deux d'entre eux recherchent la générosité et la puissance, ainsi que des vins fortement marqués par le bois :

« Ce que j'attends d'un vin californien, qu'il soit rouge ou blanc, c'est de la générosité et du fruit même si c'est parfois au prix de l'élégance. Si je voulais de

¹⁰ Pour diminuer la lourdeur de l'expression, nous emploierons dans la suite de l'article, à moins de mention contraire, goût du vin au sens général de aspect, odeur et goût proprement dit.

l'élégance avant tout, je me tournerais vers la Bourgogne. Je suis un fan de l'ancien style, surboisé des vins californiens. »

Certains se réjouissent au contraire de la diminution des excès de bois et de maturité. Deux autres préfèrent « l'élégance », la « finesse » ou la « subtilité » :

« Je suis classique par nature et donc ce que je cherche, c'est à la fois l'équilibre et la subtilité ».

Les suivants veulent une bonne boisson de repas ou d'apéritif. Difficile de faire plus hétérogène ! Et *Decanter* n'est pas une exception. D'ailleurs, les quelques essais qui ont pu être menés pour évaluer la convergence des notes attribuées aux mêmes vins par des guides différents ont abouti à l'absence de corrélation générale entre les guides¹¹, (Ginsburgh 1995) (Teil 1999).

Ces points de vue d'auteurs ont l'avantage de produire des énoncés comparables sur un grand nombre de vins. Mais ils restent toujours partiels et ne rendent pas compte de manière *complète* de l'ensemble des énoncés que peut susciter un produit particulier. Ils sont donc accusés de produire une réduction du goût :

« Face à l'uniformisation des goûts et à la domination d'une critique anglo-saxonne par trop monolithique, ce jury a l'ambition de préserver la spécificité des vins européens par l'acceptation de la pluralité des goûts et des jugements. »

(*La Revue du Vin de France*, N° 407, p. IV)

Certains guides ou revues réunissent donc les dégustateurs en commissions :

« la somme des vingt-et-une subjectivités est le début d'une objectivité. »

(*La Revue du Vin de France*, N° 407, p. IV)

L'auteur de la citation qui justifie l'utilisation d'un jury comprenant 21 dégustateurs entend par « objectivité » que l'énoncé que peut porter une commission est moins réducteur, particulier, et plus complet que celui d'un auteur seul.

Le redéploiement de la variété des évaluations esthétiques est obtenu par le fonctionnement de la critique en collectif qui permet de multiplier les « dégustateurs ». Ainsi, le caractère controversé des énoncés que regroupe la critique, n'est-il pas le signe de l'incompétence des critiques, mais au contraire celui de l'intensité de leur activité. Mais se pose alors la question de l'articulation entre les différents énoncés qu'ils émettent. Comment assurer la confrontation et la circulation des énoncés entre juges différents.

E. Des énoncés de goût au *jugement* sur la qualité

Le fonctionnement en collectif de l'ensemble des critiques ne peut se faire sans une nouvelle réduction, la verbalisation de la perception, qui assure la comparabilité des énoncés ;

¹¹ Ginsburgh a comparé les notes attribuées à des crus classés du Bordelais par deux experts internationalement réputés, Broadbent et Parker. Nous-même avons comparé les notes attribuées par trois des plus importants guides espagnols, *la Guía Peñín*, *la Guía Gourmet* et *la Guía de Oro*. Ni l'un ni l'autre n'ont pu mettre en évidence de corrélation entre ne serait-ce que deux d'entre eux.

Mais l'absence générale de corrélations qui revient à comparer globalement deux modes de jugements n'exclut pas de rares convergences ponctuelles, mais qu'il est impossible statistiquement d'attribuer à autre chose que le hasard.

réduction que ne manquent pas de leur reprocher de nombreux amateurs et à laquelle ils ajoutent le mauvais ajustement entre signifiant et signifié.

“ Et je ne te parle pas des niaiseries des journalistes qui parlent de tant de goûts...
Je ne comprends pas comment on peut sentir tant d'arômes et de foutaises. ”

(Gonzalo, un amateur, p.6)

L'utilisation du langage pour décrire la perception est une réduction de la présence du vin. Mais elle est nécessaire pour articuler les différentes perceptions des vins par les dégustateurs. Aux amateurs qui privilégient leur propre esthétique de dégustateur et peuvent ainsi se passer du langage et éviter la réduction du goût qu'il opère, les commissions de critiques répondent que grâce à la réduction du langage, ils peuvent éviter celle que produit un dégustateur unique. Ensuite, le lien faible entre signifiant et signifié fournit au contraire l'occasion d'une explicitation et d'un ajustement des perceptions entre les juges qui diminue considérablement le caractère réducteur du langage.

De plus, il permet d'ajuster les places respectives du produit dégusté et du dégustateur dans l'énoncé.

Le jugement, entre esthétique du produit et du dégustateur

Les critiques et plus généralement les dégustateurs professionnels utilisent tous la même grille de décomposition de la perception. Les trois dimensions de l'aspect, de l'odeur et du goût sont en général décomposées en intensité, évaluée directement, et qualité, saisie au travers de descripteurs.

Les descripteurs utilisés dans les commentaires de dégustation permettent de préciser les perceptions produites par différents vins ; ils serrent au plus près le vin, mais ne font que le décrire.

« On est sur une couleur pas très soutenue, mais tout de même évoluée, un nez avec une palette aromatique... il n'y a pas beaucoup d'intensité au niveau du nez. On a l'impression qu'on va percevoir des notes d'acidité au niveau du nez parce que cela passe au niveau des sinus et pourtant on est sur un vin évolué ce qui est assez étonnant. En bouche, c'est un vin qui est bien équilibré ; il y a une recherche au niveau de cette acidité et là on retrouve la notion de millésime qu'on a au niveau de la couleur. C'est un vin qui est souple, un vin qui est gouleyant. S'il y avait des tannins, c'est des tannins qui étaient fondus, une petite rétro-olfaction quand même légèrement ... on a quand même une petite attaque un petit peu tannique, mais c'est des tannins qui sont sur le déclin. On dirait même pas très très agréables, un petit peu desséchants. »

(BJ, Sommelier, dégustation en double aveugle, le 8/7/99, p. 11)

Chaque catégorie de vins, quelle que soit sa taille, comporte ses descripteurs de « typicité » avec ses qualités et ses défauts propres, appris et connus des dégustateurs. Les défauts généraux des vins comportent les traces d'oxydation dans la robe, au nez ou en bouche, la présence d'odeurs de fermentation, de traces de pourriture de la vendange, de moisi, de vieux bois... une bouche acide, alcoolique, courte... Ils peuvent aussi être liés à une catégorie très précise de produits comme le critère « punzante » des Jerez. L'utilisation de ces descripteurs de défauts et qualités appuyés sur la typicité du produit assure la présence du produit aux dépens de celle du dégustateur dans l'énoncé de goût.

À l'inverse, les énoncés synthétiques, les impressions globales, moins finement inscrits dans le produit permettent une meilleure expression des goûts des juges. Les controverses autour

de la mesure globale de la qualité montrent en effet qu'il est difficile de saisir le produit dans un énoncé global.

Certains associent ce critère global à l'hédonisme parce que le plaisir ressenti leur semble une mesure adéquate, voire l'unique mesure possible, de la qualité du produit (Puisais 1999). Mais le plaisir comme mesure globale de la qualité du produit est contesté car trop personnel au dégustateur et ne reflétant pas assez largement le produit. La faible résistance du plaisir à la décomposition analytique de la perception, quand ce n'est pas à l'usage, forme alors autant de preuves de la faible place du produit dans le plaisir généré. Certains dégustateurs préfèrent substituer au plaisir, une théorie de l'harmonie globale, une nouvelle décomposition analytique¹² et donc plus appuyée sur le produit. Comme précédemment, l'usage de cette théorie induit une réduction du dégustateur ; controversée, elle n'est pas d'un usage général et le dispute en particulier à toutes les mesures du plaisir.

Finalement, pour aménager la place simultanée du produit dégusté et du dégustateur dans les énoncés, les fiches d'évaluation des vins comportent toujours à la fois une décomposition analytique et une évaluation synthétique de « l'harmonie », ou « impression générale » ou encore « qualité globale » du vin¹³.

Illustration : une fiche de dégustation de l'OIV par exemple

UN jugement : la condensation des énoncés des critiques

La notation est largement contestée : certes, elle permet un calcul de moyenne qui agrège l'ensemble des notes attribuées par tous les juges dans toutes les situations de dégustation ; mais elle est trop liée à l'ensemble de la procédure de dégustation, et le calcul que techniquement elle permet, risque de vider la moyenne de tout principe esthétique cohérent, que ce soit celui des dégustateurs ou des produits.

Dans un jury notamment, la finesse de saisie du produit accrue de la commission qui permet une description plus complète du goût des dégustateurs pour le produit se paye donc d'une perte de sa capacité de cohérence ou d'articulation de jugement. À cause de sa dépendance envers l'ensemble de la procédure de dégustation, elle est souvent accompagnée d'une description du produit, voire, mais plus rarement, du protocole utilisé, qui gardent la trace de la construction qu'elle synthétise. Ainsi que le précise en caractères gras Robert Parker dans son avis sur les commentaires et notes de dégustation qui forme la une de chacune des livraisons de sa revue *The Wine Advocate* :

« la seule attribution d'une note ne saurait tout dire d'un vin donné. En effet, les commentaires de dégustation décrivent la personnalité et le style du vin, situent son niveau de qualité et sa valeur par rapport à ses pairs et définissent son potentiel de garde de manière infiniment plus explicite qu'aucune donnée numérique, quelle qu'elle soit, ne saurait le dire. »

Les notes attribuées aux vins gardent toujours le lien avec les descripteurs propres à les expliciter. Dans le cas ci-dessous, un même vin est très bien noté par deux jurys différents. La bonne note est accompagnée des deux commentaires peu comparables :

¹² Voir par exemple (Peynaud and Blouin 1996)

¹³ Voir (Crettenand 1999) par exemple

“Sexy, exciting and superbly crafted, with lovely perfumed character of black berries and well integrated tannins” [Sexy, excitant et de belle facture, avec de délicieux parfums de myrtilles et des tannins bien fondus] ;

Wine Spectator de juin 91

“ Les années passent et il reste au sommet. C’est exceptionnel. Chaque millésime affirme sa personnalité par une note aromatique spécifique, de vanille, de café et de santal dans ce très grand 89 au corps superbe. ”.

Guide des Vins Hachette 93

La différence entre ces commentaires est-elle due aux dégustateurs, à la procédure de dégustation, ou bien au produit capable de manifester sa qualité quelle que soit la procédure et le juge utilisés ?

Au sein d’un même jury, les commentaires permettent d’attribuer la variété des notes, à des goûts spécifiques d’échantillons différents comme dans le cas ci-dessous, où la différence a finalement été attribuée à « la bouteille » représentée par deux échantillons différents :

« **Description Organoleptique** : robe en début d’évolution, brun sombre ; le nez est apprécié de manière très inégale selon les dégustateurs : soit ils le considèrent fin avec des notes de tabac et de truffe, soit pas net (carton, café) ; idem pour la bouche, soit ils la voient pleine, séveuse, équilibrée, avec une finale longue et épicée, soit manquant de complexité, avec une chair déjà amaigrie et séchant en finale.

Conclusion : Pas de doute, il s’agit d’un vin de beau merlot malgré la différence d’appréciation olfactive, sans doute due à la bouteille. Dans le meilleur des cas, c’est une bouteille de garde et de plaisir. Note, 8,35/10 »

(La Revue des Vins de France, N° 407, p. II)

La différence des notes peut être attribuée à des goûts différents des membres du jury :

« **Description Organoleptique** : Robe peu intense, d’une beau cuivré ; nez peu ouvert, évolué, avec des notes de café-crème, ou minérales également (hydrocarbures) ; bouche bien structurée, puissante mais un peu sèche toutefois, dominée par le bois, avec des notes de truffe. Elle présente enfin une bonne longueur.

Conclusion : austère avec ses tannins pas encore digérés, ce vin plaît ainsi à certains en raison de sa forte carrure qu’ils apprécient, tandis que les autres lui auraient souhaité plus de finesse et de moelleux. Note, 7,75/10 ».

(La Revue des Vins de France, N° 407, p. IV)

ou encore :

« **Conclusion** : une bouteille qui suscite la polémique : ses partisans la jugent racée, subtile avec une matière fine et très serrée, ses pourfendeurs lui reprochent son manque de moelleux et des tannins rûches et secs. Note, 7,95/10 »

(La Revue du Vin de France, N° 407, p. III)

D’autres enfin, s’agrègent puis condensent dans une conclusion unanime :

« **Description Organoleptique** : très grande robe, jeune, noire à reflets bleutés, dense, profonde ; nez de classe, délicat et fort concentré, avec des notes de goudron, de mûres, de bonne volatile ; bouche encore très jeune, très texturée, charnue et grasse, riche et élégante, très longue.

Conclusion : racé, plein de sève et encore très jeune malgré ses onze ans, c'est un vin qui s'impose à tous comme un très grand vin. Note, 8,90/10 »

(*La Revue des Vins de France*, N° 407, p. V)

Ce travail d'articulation des différences entre dégustateur et produit, et d'accumulation de consensus, a lieu de la même manière entre deux jurys collectifs¹⁴ qu'entre deux dégustateurs. La revue des Vins de France a organisé une dégustation comparée de deux jurys de dégustation (RVF et GJE). Pour chaque vin, les deux notes ont été publiées. Dans 20 cas sur 69 les deux jurys sont en assez net désaccord et les écarts sont commentés comme suit :

« Le jury de la RVF est à peu près en symbiose avec le GJE en notant généralement un peu plus dur, suivant sa bonne tradition de sévérité. Cette règle connaît quelques petites exceptions. Le jury de la RVF entretient des relations coupables avec [une série de 7 vins sur les 69 goûtés] qu'il sur-note par rapport aux autres (ou que les autres sous-notent).

En rejetant à la fois les crus les plus charmeurs du Libournais et les crus les plus sévères du Médoc, le GJE s'est cantonné dans une sage moyenne. »

(*La Revue des Vins de France*, N° 407, p. III)

Les notes en désaccord ne sont pas disqualifiées, ou jugées fausses. Grâce au commentaire écrit qui les accompagne, elles peuvent être interprétées comme diverses manières d'apprécier, plus ou moins conservatrices selon les jurys et selon les vins.

Comme ces jurys, la communauté de la critique vinicole, grâce à la multiplicité des procédures de dégustation qu'elle emploie, permet de déployer les énoncés sur la qualité tout en les articulant les uns aux autres. La trace que ces énoncés gardent de leur production permet, le cas échéant, d'attribuer leurs divergences à la qualité du produit plutôt qu'aux procédures de dégustation qui les ont produits. La critique vinicole évite ainsi le face à face silencieux de jugements idiosyncrasiques « je ne sais que ce que *je* sens et ce qui *me* plaît ; et cela ne peut être connu ou commenté par personne d'autre que moi ». Le langage, s'il est réducteur de la perception, permet également, par la communication et l'ajustement des perceptions, un déploiement du produit dégusté¹⁵. Il a donc dans la dégustation des effets complémentaires qui expliquent en partie l'importance et l'omniprésence des commentaires de dégustation : celui de ménager la place du vin au sein de l'énoncé produit par le dégustateur grâce à la décomposition analytique qu'il permet ; celui également de réduire la perception de la chose qu'il énonce aux mots qu'il emploie et qui permet la comparaison des énoncés, leur réunion en un énoncé collectif, leur agrégation et parfois leur condensation lorsque leur convergence est avérée.

Conclusion : la critique, un acteur du marché

Finalement, les énoncés portés par la critique vinicole articulent constamment des réductions permettant la comparaison entre des produits, des dégustateurs et des situations différentes de dégustation, et des déploiements aussi complets que possibles tendant à saisir l'exhaustivité

¹⁴ Un jury inclut une procédure de dégustation et des dégustateurs

¹⁵ Le langage au bien sûr également un effet sur le plaisir, mais qui sort du cadre de cet article.

du produit à juger au travers de toutes des perceptions qu'il induit. Grâce à ce jugement complet, qui tente de tracer l'ensemble des présentations d'un même produit, la critique peut prétendre juger LA qualité des vins par l'accumulation de goûts de juges pour un vin dans toutes les situations, articulée autour de la comparaison des juges, des vins et des situations.

La production de la *généralité* de l'énoncé

Réduire pour comparer exhaustivement ; déployer pour connaître complètement, semblent former les deux opérations au cœur de la production du jugement de goût par la critique. Ces deux opérations permettent de construire la généralité du jugement de la critique selon deux sens : valoir pour *tous* les produits à juger, dans ce qu'ils ont de commun ; prendre en compte *l'intégralité* du produit à juger, dans toutes ses manifestations.

La réduction organise comparaison, elle institue le domaine commun à des objets différents. La comparaison produit de la généralité dans le sens où elle dépasse la particularité des choses qu'elle compare et prend appui sur tous. « Le déploiement » organise la complétude. Elle produit de la généralité en subsumant toutes les présentations de la chose dégustée. C'est la conjonction de ces deux opérations qui permet de produire UN JUGEMENT SUR LA QUALITE DES VINS.

Mais comment la recherche de la complétude qui s'appuie largement sur la variété des perceptions des juges trouve-t-elle une limite ? Ne faut-il donc pas interroger l'ensemble des buveurs et non pas seulement les critiques ? La complétude seule ne permet que de produire la particularité de chaque vin à laquelle participe, bien entendu, le jugement de tout buveur ; la complétude que recherche la critique est toujours articulée avec la comparabilité des jugements que ce soit du point de vue des produits, des dégustateurs ou des contextes de dégustation. Faute de quoi elle ne peut participer à ce travail collectif de jugement et reste un jugement isolé, ininterprétable. Si quiconque peut légitimement porter un jugement esthétique sur un vin, tous les énoncés ne peuvent s'articuler à ceux de la communauté de la critique. Et de ce fait, n'importe qui ne peut se prétendre critique. L'activité de jugement de la critique exclut donc les jugements des consommateurs.

Produire *la* qualité des vins

La critique vinicole, à l'inverse des sciences sus-citées désigne la qualité des vins « par l'absurde », en écartant les produits qui ne nécessitent pas plus d'épreuves pour être saisis, qualifiés, évalués, jugés. Tous les vins qui ne sont que « du Bordeaux », que « technologiquement bien faits », que « défectueux » et peuvent être circonscrits par une désignation, ceux qui ne savent pas donner plus, manifester une différence outre l'appartenance à une catégorie définie de vins sont écartés, tandis que le travail de saisie se poursuit pour les autres.

La « qualité » du vin semble donc traduire sa compétence à toujours nécessiter plus d'épreuves, à se déployer de manière toujours différente. La procédure de dégustation utilisée par l'ensemble de la critique identifie chez les vins leur résistance à la réduction, une « singularité ». C'est une caractéristique du vin, mais qui n'existe pas en dehors de jugements qui sont portés sur lui ; c'est une caractéristique produite par la critique mais totalement dépendante des produits qu'elle déguste. Le jugement esthétique que dessine la procédure de dégustation utilisée par la critique n'est donc ni à rechercher exclusivement dans les propriétés intrinsèques du vin, auxquelles il pourrait se réduire et qui l'épuiserait immédiatement, ni dans des propriétés intrinsèques des seuls dégustateurs qui seraient alors incapables de produire de la différence entre les produits (Hennion 1993; Teil 1997). Déploiement et réduction sont toutes deux nécessaires pour produire la (ou les) singularité de

la chose dégustée. La recherche de la complétude induit une multiplication des présentations du produit en un déploiement toujours plus poussé, tandis que la réduction assure le jugement de chacune de ces différentes présentations par la confrontation à celles des autres vins. La singularité est produite, délimitée, évaluée, testable ; elle n'est pas la simple hétérogénéité de toute chose envers toute autre.

La production collective de la critique ne se donne pas à voir directement et globalement. Elle ne se laisse appréhender que par la discontinuité de chacun des énoncés de goût que réalise chaque critique¹⁶. Or, ces énoncés, ainsi que tous ceux que l'on peut produire sur la ou les qualités des choses, sont d'une très grande variabilité toujours dénoncée tant par les scientifiques qui en cherchent les causes que par les professionnels eux-mêmes, car elle semble mettre en doute la qualité de leur travail. Les solutions proposées par les sciences physiologiques ou cognitives consistent à proposer des procédures qui, à l'instar de celles des critiques, spécifient comment déguster, ce qui doit être évalué dans le produit, et qui peut le faire. Mais elles s'appuient invariablement sur une réduction du produit, du contexte et du dégustateurs incompatibles avec le but général visé par la critique. Le contexte qui « influence » la dégustation doit être neutralisé ; les dégustateurs doivent pouvoir être interchangeables ; et les qualités du produit à juger résistantes à la répétition des épreuves. Ainsi, de manière presque caricaturale, la qualité du produit à déguster est réduite au plaisir physiologique mesuré par l'excitation de l'hypothalamus (Léod and Sauvageot 1986) (Brochet 1999). L'incompatibilité avec la procédure de dégustation utilisée par la critique est double, d'une part sur le critère de mesure de la qualité : l'hédonisme immédiat est souvent rejeté par les critiques comme les amateurs, que ce soit pour le vin¹⁷, la musique (Fauquet and Hennion 2000) et de manière presque systématique pour l'art contemporain ; ensuite, sur la réduction du produit à une chose produisant du plaisir, opposée au déploiement du produit que réalisent les critiques. De la même façon, l'analyse sensorielle suggère une réduction de la variabilité inter-dégustateurs en alignant la production de leur perception sur une référence préconstruite, et la neutralisation du contexte par la sélection de la situation qui rend le « dégustateur type » le plus discriminant dans les épreuves qu'elle impose au produit. Mais toutes ces réductions, à elles seules, sont intrinsèquement impropres à rendre compte de LA qualité des vins telle qu'elle se dégage de la procédure utilisée par la critique parce qu'elles sont contradictoires avec le but de son action. Il n'est pas question de dénoncer la validité des résultats scientifiques, simplement leur application qui doit être circonscrite aux procédures particulières des critiques reposant sur la même réduction du produit à déguster. D'ailleurs la procédure de dégustation de la critique n'invalide en aucune manière ces travaux. Au contraire, particulièrement propices à s'articuler aux énoncés produits par les critiques, ils sont les premiers à les rechercher et à les utiliser. Simplement, les « dégustations » que produisent chacune des différentes disciplines scientifiques sont incompatibles avec la procédure générale déployée par la critique. Elle ne saurait donc en invalider les résultats.

La désignation du critique par sa compétence à inscrire son énoncé dans une procédure collective de jugement s'oppose radicalement au point de vue sociologique qui réduit l'activité du critique à des jeux de réseaux et d'influence. Elle ne nie pas que les jeux d'influence puissent exister, mais elle n'y réduit pas l'activité des critiques.

¹⁶ Le caractère collectif du travail de la critique laisse en particulier entier le problème de l'obtention de données sur LA qualité des vins : quels critiques individuels choisir, quand peut-on estimer avoir une représentation suffisamment exhaustive de la qualité produite par la critique, comment traiter la difficulté des commentaires de dégustation non convergents etc. ?

¹⁷ La prise en compte du plaisir est très variable au sein de la critique, mais il n'est en aucun cas un indicateur suffisant pour désigner la qualité du vin.

La critique soumet les vins à la « dé-gust-ation », une procédure complexe, collective, multiforme. La qualité des vins est le résultat de cette procédure et non un donné préexistant qui se révélerait totalement et instantanément à chacun et qui serait ensuite « filtré » par les goûts du dégustateur pour produire ses préférences. Symétriquement, le goût de la critique est lui aussi le résultat de cette longue et intense pratique de la dégustation ; c'est pourquoi il change, comporte ses modes et tendances.

Cette étude des pratiques de dégustation de la critique montre que le goût ne saurait se réduire ni à un donné préexistant dans le produit, ni à une détermination sociale. Il semble bien plutôt être le *résultat* d'une procédure, la « dé-gust-ation » qui produit le goût, non seulement le goût ou la qualité des vins, mais aussi celui des dégustateurs.

La production de la différenciation, de la rareté et de la réputation des vins

La critique vinicole, en utilisant simultanément réductions et déploiements des vins, contribue à produire la différenciation entre des produits à la fois tous différents par leur marque, leur élaboration, leur lieu de production, leur prix... et semblables par ces mêmes catégories qui les réunissent. En indiquant la possibilité pour un vin d'être circonscrit par une catégorie, « du vin » ou un « côtes du Rhône » ou « un grenache » ou « un château Rayas » ou encore « un château Rayas 86 », la critique intervient donc non seulement dans la catégorisation et la différenciation entre les produits, mais aussi dans la formation de la « rareté » des vins, résultat de la catégorisation des choses. Il est difficile de considérer qu'une chose puisse être rare en soi ou alors il s'agit de la propriété commune à toute chose d'être unique et donc toujours rare. L'activité de catégorisation des produits à laquelle participe la critique, désigne outre les singularités résistant aux réductions au travers desquelles elle éprouve le vin, des catégories faiblement représentées, de produits « rares » .

Les énoncés qui circulent au sein de la critique sont controversés tant sur les méthodes de dégustation que sur ses résultats et sur ce qui doit être dégusté. C'est un jugement « multiple » qui présente de nombreuses facettes couvrant chacune un aspect particulier de la présentation du vin à chaque dégustation et pour chaque dégustateur. Mais bien qu'il puisse s'en rapprocher parfois, il ne se confond jamais avec le jugement des producteurs, ni avec celui des buveurs. Les contraintes que s'imposent les dégustateurs lui confèrent des propriétés particulières dues à la procédure générale de dégustation de la critique, à sa double exigence de comparabilité et de complétude. La production d'UN jugement sur la qualité des vins permet d'assurer la formation et l'accumulation de la *réputation* des vins, jugement complet et comparant tous les vins, sans cesse à jour, évoluant avec toutes les modes, de la critique comme de la production, et diffusé selon les médias spécialisés, les réseaux de la critique et des amateurs. Ainsi la critique apparaît comme un des « chaînons manquants » qui assurent un fonctionnement du marché lié aux caractéristiques des produits, sans que celles-ci soient postulées extérieurement comme la rareté, la qualité, la différenciation... comme en économie ; sans non plus qu'elles soient intrinsèques au produit, indépendantes de toute épreuve de jugement (Moulin 1992; Moulin 1995) ; sans enfin, que cette réputation soit le seul résultat économique des réachats des consommateurs et de « l'engagement crédible » des entreprises envers leurs clients.

...Indépendamment des consommateurs

Dans un autre domaine que celui du vin, mais qui lui reste proche, celui de la restauration, le *Guide Zagat* perpétue un mode de jugement de la qualité différent de celui de la critique : il fait la moyenne des avis de clients à l'issue d'une visite dans un restaurant. Ainsi que le

dénonce Fernando Point dans le *semanal* du quotidien espagnol *El País*, cette démocratie du jugement ne fait que consacrer la réputation déjà établie par la critique :

« De par sa nature propre, les produits collectifs sont très conservateurs et ne font que résumer la tâche de nombreux critiques qui sont ceux qui amènent à la lumière et popularisent (ou fustigent) les nouveautés. Le [guide] Zagat paraît toujours parier sur l'honorable moyenne, comme toute démocratie ; et ce qui est bon en politique ne l'est pas nécessairement en matière de goût, où il est plus facile de s'identifier à un critique ou un autre, même avec ses caprices, plutôt que de se fier à une multitude anonyme. »

L'auteur ne rejette pas la légitimité du client à porter un avis sur la qualité des restaurants. Comme tout critique sa perception révèle une des facettes du produit à juger. En revanche, la production du jugement utilisée par le guide Zagat est incompatible avec celle de la critique. Elle se fonde sur une impression globale produite chez des juges clients dont les différences ne sont jamais explicitées et qui forment donc un ensemble de jugements très hétérogènes, pour les réduire drastiquement à des notes puis à leur moyenne sans examen préalable de leurs différences. Ce guide juge « scientifiquement » la qualité des restaurants en utilisant les clients comme autant d'observateurs mesurant « à l'incertitude près » UNE qualité qui préexisterait à l'activité de la critique et que notent les clients. Pour la critique, cette forme de production du jugement est inacceptable, car elle ne se fonde sur aucune explicitation des différences de goûts entre les clients, ni aucune spécification de ce qui constitue la chose à déguster qui organiseraient la production du jugement. Les moyennes des notes attribuées par les consommateurs clients ne disent donc rien ou seulement ce que l'on savait déjà. Soit elles laminent les différences, soit elles consacrent l'accumulation convergente de bonnes notes et ne font dans ce cas que montrer l'incomplétude du jugement des clients tous frappés par un même aspect saillant, ou que répéter ce que les critiques ont déjà rendu public depuis longtemps, la réputation du restaurant.

Cette dénonciation virulente de F. Point désigne la différence de production de jugement qui distingue les critiques, des clients consommateurs, et souligne l'existence d'une différence essentielle entre le jugement collectif de la critique et celui des consommateurs.

Le marché à critique, des ajustements économiques différents

Finalement, l'activité de la critique détermine un ajustement différent entre produits et consommateurs. Les producteurs peuvent ajuster leur produit à ce que leurs techniques de commercialisation – le marketing – notamment leur fait connaître de la demande ; ils peuvent aussi tenter de faire ressentir directement au consommateur la qualité de leurs produits en particulier en dégustant avec eux ; ils peuvent enfin tenter de faire reconnaître la qualité de leur vin à la critique. Mais la qualité que sélectionne la procédure de dégustation de la critique est différente de celle du producteur qui devra l'expliquer, la démontrer, et en particulier, aider à sa « mise en goût ». En contrepartie, s'il convainc la critique, celle-ci lui assurera la publicité et la justification le cas échéant d'un prix supérieur à ce que ses signes de qualité lui vaudraient, comme justification de la différenciation qu'elle reconnaît au produit.

La qualité que reconnaît la critique est aussi différente des perceptions des consommateurs, des intentions des producteurs, mais aussi de tous les signes de qualité qui accompagnent le produit comme, en particulier les AOC. Un signe de qualité est une « réduction » qui dissout la qualité esthétique du vin. Avoir un « signe de qualité » n'est pas pour la critique un « signe de qualité » ; c'est son travail de jugement qui en décide. Pour se faire entendre du consommateur, la critique agit sur la formation des goûts des buveurs, en particulier sur les

procédures de dégustation qu'ils utilisent ; elle agit également en produisant de la confiance afin que le buveur lui délègue le travail de connaissance de la qualité.

Contrairement au producteurs et aux consommateurs, l'activité de qualification de la critique permet la production d'une réputation, d'une accumulation convergente de jugements quand les producteurs comme les clients ne peuvent produire qu'une profusion hétérogène d'énoncés. C'est sans doute cette propriété qui la rend plus efficace pour intervenir sur la formation des prix, en particulier par le biais de la réputation. Si la critique intervient sur l'ajustement des prix par la qualification des produits, c'est-à-dire en leur donnant de la qualité et en spécifiant ce qu'ils sont, elle intervient également réflexivement sur les prix en commentant la justesse du rapport qualité prix des vins, en désignant les « bonnes affaires », les vins « surcotés »... ce qui redouble son efficacité par rapport aux différents signes de qualité, AOC, cépages, millésimes... en particulier.

Finalement le travail de la critique donne à voir des ajustements et qualifications assez différents dans leur réalisation et non dans leur nature à ceux des marchés sans critique où l'ajustement du produit au client est le seul résultat de l'interaction triple entre les clients, les producteurs et « le » produit. Ainsi un marché sans critique, comme celui des fromages ne parvient guère à produire de différenciation supplémentaire à celle des signes de qualité que sont les AOC ou les labels ; tandis que le marché des vins montre une large différenciation par les marques au sein des AOC. Les assortiments de fromages sont diversifiés en AOC, mais ne comptent guère plus d'une marque représentant l'AOC ; ceux de vins au contraire présentent une variété de marques dans chaque AOC qui sont pourtant encore plus nombreuses que celles de fromages.

Mais la présence de la critique n'impose pas immédiatement et à tous son efficacité. Tous les buveurs n'utilisent pas, n'ont pas confiance dans ses jugements et souvent ne délèguent que partiellement le travail d'évaluation de la qualité à la critique. Les clients combinent toutes les sources d'information qui leur semblent pertinentes (Teil 1999) pour décider de la qualité du produit. La critique, par l'efficacité que sa procédure parvient à produire, induit parmi les vins qui lui sont soumis des possibilités d'ajustement entre le produit, sa qualité, son prix, ses signes de qualité et les consommateurs différents de ceux qui ont lieu dans d'autres marchés sans critique. Par l'expression « marché à critique » nous souhaitons désigner cet ajustement différent qui permet notamment une différenciation très forte des produits, en marques, comme en prix.

Bibliographie

- Bourdieu, Pierre. 1979. *La distinction - Critique sociale du jugement*. Paris: Editions de Minuit.
- Brochet, Frédéric. 1999. Le goût du vin en conscience. *Journal International de la Vigne et du Vin* N° spécial "La dégustation":19-23.
- Crettenand, J. 1999. Fiches de dégustation dans les concours internationaux des vins. *Journal International de la Vigne et du Vin*, N° spécial la dégustation:105-112.
- Fauquet, Jean-Marie, and Antoine Hennion. 2000. *La grandeur de Bach*. Paris: Fayard.
- Fribourg, G., and C. Sarfati. 1989. *La dégustation - connaître et comprendre le vin, Collection de l'université du vin*. Suze la Rousse: EDISUD.

Ginsburgh, V. 1995. Techniques de production, réputation et qualité des vins - Essais économétriques sur les vins rouges du Haut Médoc. In *Les arts du vin*. Bruxelles: Le Crédit Communal.

Hennion, Antoine. 1993. *La passion musicale*. Paris: Métailié.

Léglise, Max. 1976. *Une initiation à la dégustation des grands vins*. Lausanne: Divo.

Léod, P. Mac, and F. Sauvageot. 1986. *Bases neurophysiologiques de l'évaluation sensorielle des produits alimentaires*. Translated by BP, *Cahiers de l'ENSBANA*. Dijon: Lavoisier.

Lynch, Kermit. 1990. *Mes aventures dans le vignoble de France - un américain sachant cracher*: Jacques Legrand.

Morrot, G. 1999. Peut-on améliorer les performances du dégustateur ? *Journal International de la Vigne et du Vin* N° spécial "La dégustation ":31-38.

Moulin, Raymonde. 1967. *Le marché de la peinture en France, Le sens commun*. Paris: Editions de Minuit.

Moulin, Raymonde. 1992. *L'artiste, l'institution et le marché, Champs*. Paris: Flammarion.

Moulin, Raymonde. 1995. *La valeur de l'art*. Paris: Flammarion.

Paumard, Bruno, and Jean-Guy Millet. 2000. *Guide pratique de la dégustation du vin*. paris: Eyrolles.

Pelayo, Isabel Mijares y García, and José Antonio Saez Illobre. 1995. *El vino de la cepa a la copa*. Madrid: Ciencias de la dirección.

Peynaud, Émile, and Jacques Blouin. 1996. *Le goût du vin, le grand livre de la dégustation*. paris: Dunod.

Puisais, Jacques. 1999. Hédonisme. *Journal International de la Vigne et du Vin* N° spécial "La dégustation ":53-57.

Renvoisé, Guy. 1996. *Le monde du vin : Art ou bluff*: Editions du Rouergue.

Teil, Geneviève. 1997. "De la rosée et du miel distillés avec le parfum des fleurs sauvages" : une promenade autour de la *qualité* des vins. *Annales de l'École des Mines, Numéro spécial "qualité"*.

Teil, Geneviève. 1998. Devenir expert aromaticien : Y a-t-il une place pour le goût dans les goûts alimentaires ? *Revue de Sociologie du Travail* (septembre 1998).

Teil, G. 1999. *Pratiques de la perception - Comment un vin est-il bon ?*: Rapport de mission.

Liste des revues et guides consultés

Guía Peñin de los vinos de España, Peñin, Pi&Erre Ediciones, livraisons 1987, 1993, 1994-1995, 1996, 1997, 1998, 1999

Guía Gourmet, Club G, S.A., Madrid, livraisons 1994, 1995

Guía de Vinos de España 1995 - 450 Catas implacables, 1° edición, Alfred Rexach, 340p., Folio Columna, 1995

La Guía de Oro de los vinos de España 1996, 2° edición, Andrés Proensa, Naturaleza & Ambiente, Madrid 1995, 289 p. couleurs, avec disquette.

Guía Campsa de los Mejores Vinos de España 1999, Academia Española de Gastronomía, Repsol Comercial de Productos Petrolíferos, S.A.

Guide Hachette, hachette, livraisons, 1967 et suivantes

Guide Dussert Gerber, P. Dusser-Gerber, Editions Albin Michel

Guide des Vins et Vignobles de charme, D. Couvreur et A. Gerbelle, Rivages, 1998

Guide Bettane et Desseauve des Vins de France, M. Bettane et T. Desseauve , Editions de la Revue des Vins de France, 1999

Revue : Revue des Vins de France, Sibaritas, Mi Vino, Vitivicultura, Sobremesa, Club de Gourmet, Vitivicultura professionnal, The Wine Advocate, The Wine Letter, la Revue des Vins de France, Vins magazine, International Vintage Magazine, la Revue Belge des Vins et Spiritueux, Falstaff, Decanter, Wine Spectator, The Wine Enthusiat, L'amateur de Bordeaux, La revue Gault et Millau, Vinum