



ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE

Fondée en 1933

Discours d'entrée de Gabriel Lépousez

Le 8 Novembre 2023, à Ouches

Monsieur le Président, Monsieur le Secrétaire, Mesdames et Messieurs les membres de l'Académie du Vin de France, mes chers parrains, Philippe Bourguignon et Aubert de Vilaine, notre hôte du jour Michel Troisgros, c'est avec beaucoup d'honneur que je vous remercie de m'accueillir dans cette prestigieuse assemblée où siège les plus grands vigneron français. C'est aussi avec beaucoup d'humilité que je mesure le fossé qui sépare nos parcours, nos savoirs et nos savoir-faire.

Empli de nostalgie, je remercie également Philippe Bourguignon pour cette introduction. Philippe convoque la mémoire d'un ancien membre de l'Académie du Vin de France, Jacques Puisais, qui a compté dans mon parcours de neurobiologiste et de dégustateur. Je veux rendre hommage à sa personnalité unique, sa sensibilité humaniste et bienveillante, son approche singulière du goût qui a marqué les plus grands chefs et les plus grands vigneron, sa capacité unique de mêler science et poésie, de parler avec sagesse et simplicité. Avec lui, le vin se mettait en scène ; le vin devenait vivant, humain ; le vin devenait une personne. Sa méthode de dégustation, son vocabulaire et ses intuitions quant au fonctionnement du cerveau ont nourri mes réflexions scientifiques et m'ont invité à étudier les mécanismes neurobiologiques qui sous-tendent ses intuitions empiriques. Je prendrai pour exemple cet exercice que Jacques avait l'habitude de réaliser pour montrer l'importance du contexte lors d'une dégustation : en fonction de la manière dont on se saisit du verre, on perçoit un changement du goût du vin. Ainsi si l'on prend le pied du verre entre le pouce et l'index, le vin gagne en tension, en acidité, en vivacité, par rapport à ce que l'on perçoit lors d'une prise en main du verre classique et plus confortable. Le contexte dans lequel se trouve le dégustateur, l'environnement qui l'entoure, la position d'accueil du vin : tout cela participe aussi au goût du vin. Aujourd'hui, des études en neurosciences montrent qu'il existe dans notre cerveau des interactions et correspondances entre nos différents sens. Ainsi la perception d'une couleur peut influencer la perception d'une odeur, la présence d'un son peut influencer l'intensité perçue d'une saveur, et la perception tactile et proprioceptive qui est engagée lorsqu'on prend le verre en main peut modifier notre ressenti du vin en bouche. Il s'agit d'une forme de synesthésie basée sur notre mémoire associative et prédictive qui se manifeste au quotidien dans notre exercice de dégustation, sans que l'on s'en rende compte, mais que Jacques avait identifiée avant même que l'on comprenne l'origine neurobiologique du phénomène.

Une autre personne a beaucoup compté dans mon parcours, un ami regretté, Jean Lenoir, avec qui j'ai travaillé activement depuis 2014. Jacques et Jean se connaissaient très bien, Jacques ayant été l'un des premiers à soutenir le concept pédagogique du Nez du Vin. Ces deux grands hommes partageaient un objectif commun, celui de l'éducation et de la



ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE

Fondée en 1933

transmission. Ils avaient à cœur d'enseigner comment lire et interpréter les messages sensoriels du vin, de nous donner des clés de lecture pour décrire et verbaliser les sensations, en mettant à notre disposition un vocabulaire et un langage, un travail que j'essaye de poursuivre aujourd'hui à la lumière des dernières découvertes scientifiques. Ils étaient convaincus de l'importance des mots et du lexique en dégustation, de l'importance de notre mémoire sémantique pour appuyer nos facultés de reconnaissance. Le langage structure nos observations, organise notre mémoire et nous permet d'exprimer notre pensée. Il la limite aussi car il nous est difficile de décrire une notion pour laquelle nous ne disposons pas de mot. Il faut nommer les choses pour qu'elles s'ancrent dans notre mémoire et qu'elle fasse partie de notre quotidien. C'est en ce sens que travaillait aussi Linné pour répertorier l'ensemble des espèces vivantes. Et dans le monde du goût, c'est par exemple le problème de la saveur Umami, une saveur mystérieuse pour le palais occidental notamment parce que le mot choisi pour nommer cette saveur n'évoque rien dans notre esprit.

D'autres personnes ont nourri mon parcours, à commencer par les vigneron, ceux qui parlent des vins qu'ils ont fait naître et qui les observent avec différentes méthodes de dégustation. Certains d'entre eux sont très analytiques tels des œnologues, d'autres sont plus géo-sensoriels, d'autres parlent du vin de manière plus sensible et émotionnelle. J'ai aussi appris au contact du monde des sommeliers et des journalistes, qui ont un autre regard sur le vin, porté par une intention différente. Par ailleurs, lorsque j'étais en thèse à Paris, j'ai eu la chance de rejoindre le club de dégustation de l'École Normale Supérieure, un club d'œnophiles très dynamique, ainsi que de travailler en soirée au service de l'école de dégustation Grains Nobles, où opéraient de grands vigneron prestigieux, ainsi que des prescripteurs de vin comme Michel Bettane, Bernard Burtchy, Olivier Poussier, et d'autres, avec chacun des angles d'observations assez distincts. Côté cette diversité d'approches et de méthodes de dégustation, cette richesse de regards autour d'un même objet m'a beaucoup apporté intellectuellement et humainement. Cela m'a ouvert l'esprit non seulement sur les vins dégustés, mais aussi sur les manières de déguster et les différentes intentions de la dégustation.

Mon parcours ne m'a pourtant pas conduit tout de suite sur le terrain du vin. Je suis né dans une petite ferme dans le Gers, de parents peu connaisseurs de vins, mais tous deux scientifiques et docteurs en chimie. Ils m'ont transmis leur appétence pour la science et la curiosité du vivant et le plaisir de la cuisine familiale. Après avoir étudié les sciences à l'École Normale Supérieure de Lyon, tout en dégustant mes premiers grands crus, je me suis spécialisé en neurosciences. J'étais passionné par le cerveau, l'un des derniers organes de notre corps à ne pas encore avoir révélé tous ses mystères, un organe complexe, avec 100 milliards de neurones qui établissent chacun entre 1000 et 10 000 synapses, 1000 à 10 000 contacts avec d'autres partenaires. J'étais fasciné par le paradoxe suivant : notre cerveau est tellement complexe qu'on ne peut se le représenter avec notre propre cerveau. Heureusement, dans les années 2000, l'explosion des technologies numériques, génétiques, microscopiques a ouvert des champs d'exploration inédits qui permettent aujourd'hui de réaliser quantité de découvertes sur le fonctionnement de notre cerveau, y compris de comprendre pourquoi celui-ci dysfonctionne dans certains contextes pathologiques. Happé par cette ascendance technologique et conceptuelle, je me suis épanoui dans ce champs de



ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE

Fondée en 1933

recherche en pleine ébullition. En quelques années, mes recherches ont contribué à élucider certains mécanismes qui expliquent comment notre cerveau olfactif encode et discrimine des odeurs, comment se forme la mémoire associative olfactive et sa dimension émotionnelle, comment la plasticité du système olfactif et sa capacité de régénération neuronale participe à l'apprentissage des odeurs ou comment notre état interne (comme notre état de faim ou notre état émotionnel) module notre perception. Ce dernier résultat se manifeste dans une observation du quotidien : vers midi, avant de déjeuner, notre nez semble plus en éveil, plus sensible, plus précis car les signaux hormonaux de la faim agissent sur notre système olfactif pour augmenter notre acuité. D'où la pertinence de réaliser les dégustations techniques sur ce créneau, qui coïncide aussi avec le moment de la journée où notre cerveau atteint son maximum de vigilance et d'attention. Plus récemment, mes recherches s'intéressent à comprendre comment notre cerveau intègre de manière non-consciente les sensations physiques et chimiques internes de notre corps – de nos organes internes (intestin, cœur, etc.), de notre système immunitaire, de notre microbiote intestinal – pour les traduire sous forme d'états mentaux et émotionnels. Au-delà de la bouche, le vin continue dans notre corps à transmettre des messages, certes moins précis et résolus, mais qui participent à l'appréciation globale du vin et qui transparait dans l'utilisation du terme de « digestibilité du vin ».

Ces nouvelles connaissances scientifiques sur le fonctionnement de notre cerveau sensoriel, aussi complexes soient-elles, ne peuvent rester dans le champs exclusif des scientifiques. Je suis convaincu qu'elles doivent être partagées avec le grand public et que pour les vulgariser, le vin et la gastronomie offrent un cadre ludique, familier, plaisant et gourmand. Les dernières découvertes en neurosciences peuvent aussi aider les dégustateurs amateurs et professionnels à mieux maîtriser leur outil de travail, à savoir leur cerveau et ses extensions sensorielles, pour gagner en performance, en résolution, en confiance et en plaisir. Le goût du vin n'est pas uniquement dans le vin et ses composants chimiques, il est aussi dans la tête, et notre cerveau constitue notre principal outil de travail pour analyser, mémoriser, décrire, juger et apprécier un vin. Un professionnel du goût se distingue d'un simple novice non pas par des dispositions sensorielles hors du commun, mais plutôt par une grande capacité de mémoire : une mémoire perceptuelle, conceptuelle et sémantique plus précise et organisée, une mémoire construite après plusieurs années d'expertise qui lui permet de mieux identifier, discriminer et juger le goût du vin. C'est donc avec cet objectif scientifique et pédagogique que, depuis 10 ans, j'interviens dans différents programmes français et internationaux de formation en vins et spiritueux (Diplôme National d'œnologie, Master d'Analyse Sensorielle, Master of Wine Management, Wine education programs, Écoles de dégustation, École de formation en Gastronomie) ainsi que dans des médias pour enseigner le fonctionnement de notre cerveau en dégustation. Et je suis très heureux aujourd'hui de pouvoir mettre mes compétences au service de l'Académie du Vin de France pour promouvoir une approche sensorielle du vin, à la frontière entre les neurosciences, l'œnologie et d'autres disciplines. J'aimerais d'ailleurs terminer ce discours avec une citation de Paul Claudel, dramaturge français et ambassadeur du vin et de la gastronomie : « Le vin est le professeur du goût, le libérateur de l'esprit et l'illuminateur de l'intelligence. Le vin est le symbole et le moyen de la communion sociale, [...] il nous pénètre, envers nos voisins,



ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE

Fondée en 1933

d'indulgence, de compréhension et de sympathie ». Dans ces propos inspirants et lumineux, il devient clair que le vin n'est pas juste un objet de plaisir, mais qu'il peut aussi nous aider à mieux nous connaître nous-mêmes et ceux avec qui l'on déguste, en partageant et verbalisant nos ressentis. Il nous transmet des valeurs sociales et culturelles, nous convie à écouter le vivant et l'humain qui se cache dans le vin. Tout ce qui fait le ciment de l'Académie du Vin de France.

Je vous remercie pour votre attention.

Gabriel Lépousez