

Le vin au goût du jour



Exposition du 17 mars au 27 novembre 2016 au Musée du Vin - Sierre

Dossier de presse

Communiqué de presse	2
La démarche	3
Les points forts de l'expo	4
Les événements en marge de l'expo	9
Les concepteurs	10
Infos générales et contacts	11

COMMUNIQUÉ DE PRESSE 29 février 2015

EXPOSITION «LE VIN AU GOÛT DU JOUR», SIERRE

Vérités et illusions sur la dégustation

Que se passe-t-il quand je déguste un vin? Mes yeux, mes souvenirs, mon éducation et ma culture influencent ma perception... Le goût n'est jamais neutre! Dès le 17 mars 2016, le Musée du Vin explore ses multiples dimensions, à travers des installations visuelles originales et une série d'événements.

Il y a d'abord la sensation. L'impression des saveurs dépend des récepteurs tactiles et thermiques de la langue, de la muqueuse olfactive, de la vue et de l'ouïe. Mais elle renvoie aussi à des souvenirs personnels, s'inscrit dans un contexte culturel et historique. Pour l'anthropologue Mélanie Hugon-Duc, conceptrice de l'exposition *Le vin au goût du jour*, «La dégustation n'est ni naturelle ni objective. C'est un savoir acquis, un apprentissage qui fait appel aussi bien aux sensations physiques qu'aux représentations sociales.»

Le vin, comment le décrire? Les professionnels du goût ont classé les arômes des vins en dix catégories. Le visiteur commence par plonger dans ce langage complexe et poétique, en s'engouffrant dans un labyrinthe coloré. Un peu plus loin, les codes ADN des différents cépages retranscrits en musique, révèlent l'uniformité d'une base génétique commune, le raisin.

Voir, produire et juger le goût

Quiconque a déjà dégusté «à l'aveugle» le sait... La vue, plus que tous les autres sens, influence notre perception. Sans étiquette, sans couleur, sans millésime, que reste-t-il de notre lien au vin? C'est pour cette raison que les concepteurs de l'exposition ont choisi de faire appel à des installations visuelles pour appréhender le goût. En sollicitant notre regard, les scénographes du bureau Projet Hidalgo interrogent l'impact des images sur nos sensations.

L'exposition intègre toutes les dimensions du goût, de l'histoire au marketing en passant par l'influence de la critique. Cette approche globale ne manquera pas de bousculer les idées préconçues «En sortant de l'exposition, le visiteur pourra relativiser tout ce que nous projetons sur le goût. Toutes les époques ont leur «boire juste» Quant à la production du goût, elle dépend aussi bien du travail du vigneron que de celui de l'œnologue», rappelle Mélanie Hugon-Duc. Pour accompagner cette riche thématique, le Musée du Vin a mis sur pied une série de conférences et de dégustations en 2016.

Exposition «Le vin au goût du jour», du 17 mars au 27 novembre 2016, Musée du Vin - Sierre.

Contacts: Anne-Dominique Zufferey, directrice du Musée du Vin, 078 770 04 66, annedo.zufferey@museedevin-valais.ch/ Mélanie Hugon-Duc, anthropologue et collaboratrice scientifique, 079/597 33 10, melanieduc@bluewin.ch



LA DÉMARCHE

● Une approche globale du goût, de ses mentions anciennes à ses références les plus récentes

L'idée initiale était de remonter le temps pour comprendre comment les vins valaisans étaient dépeints aux siècles passés. Les historiens Arnaud Meilland et Christine Payot (Bureau Clio) recensent de précieuses mentions dans leur «Enquête sur les vins valaisans du Moyen Age à 1850», article paru en 2013 dans la revue Vallesia. Le vocabulaire pour décrire les vins anciens et leurs saveurs se résume alors à des termes laconiques autour du «bon» et du «mauvais». En mesurant le décalage avec la panoplie d'expressions à l'œuvre dans le langage d'aujourd'hui, l'anthropologue Mélanie Hugon-Duc a décidé de mettre au jour la méthodologie culturelle qui construit le goût. «La dégustation n'est ni naturelle ni objective. C'est un savoir acquis, un apprentissage qui fait appel aussi bien aux sensations physiques qu'aux représentations sociales», explique-t-elle.

Les études scientifiques l'ont prouvé: la perception gustative reste subjective. Les dégustateurs les plus aguerris continuent de mettre leurs propres sensations en mots. Le vin, boisson culturelle par excellence, possède un fort pouvoir évocateur. Aucune formule chimique objective n'a d'ailleurs réussi à se substituer à ce mode de faire. De plus, la vue est le sens prépondérant de la dégustation. Les familles d'arômes «officiels» que l'on retrouve sur les tables œnologiques, découlent de la couleur du vin. Tout ce que l'on voit d'un vin (le verre dans lequel je le bois, sa robe, l'étiquette de la bouteille, etc.) influe sur son goût.

C'est pour cette raison que les concepteurs de l'exposition ont choisi de faire appel principalement au sens de la vue, à travers des installations visuelles, pour appréhender le goût. En sollicitant notre regard, les scénographes du bureau Projet Hidalgo interrogent l'impact des images sur nos sensations.

● Au fait, qu'est-ce que le goût?

Le goût ne se limite pas à la perception gustative. L'ensemble des sens converge pour le former: la perception des saveurs dépend des récepteurs tactiles et thermiques de la langue, de la muqueuse olfactive, de la vue et de l'ouïe. L'association de la sensation à d'autres perceptions cérébrales (souvenirs, impressions) ouvre tout un champ d'expériences intimes. Le goût semble être le plus intime des sens. Toutefois, les sciences humaines ont démontré qu'il relève majoritairement de l'éducation, de la culture, de la classe sociale et de la symbolique. Le goût, loin d'être un élément inné, s'acquiert au contact des pairs. C'est une combinaison entre les données sensorielles et les représentations.



POINT FORTS DE L'EXPO

L'exposition se décline en quatre espaces thématiques, répartis sur les trois étages du Musée du Vin à Sierre. Après une mise en musique et en mots des arômes du vin, le monde du goût s'appréhende à travers les actions «voir», «produire», «juger».



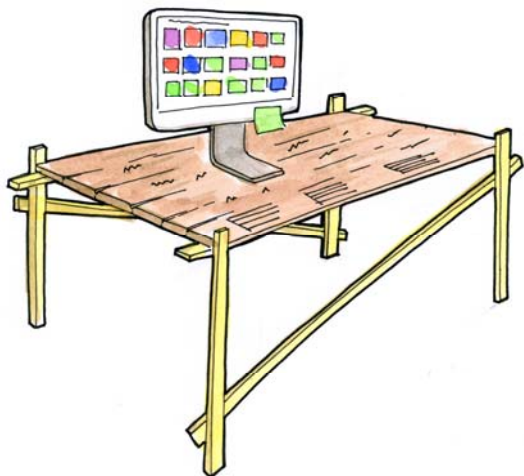
1. Poésie des arômes

L'arôme est la perception globale d'une substance. Les arômes du vin pourraient être donnés par la terminologie chimique, mais celle-ci ne transmet pas l'essence euphorique et gustative du vin. L'analogie à des senteurs naturelles invite le buveur dans le monde de la sensation.

Labyrinthe d'arômes. Les professionnels du goût ont isolé différents arômes et les ont classés en dix catégories: animale, balsamique, boisée, chimique, épicée, empyreumatique, florale, éthérée, fruitée, végétale. Le visiteur plonge dans ces différents univers sensoriels en s'engouffrant dans un labyrinthe coloré, qui recense ces arômes «officiels», fruits de la mémoire individuelle et collective.

Mélodie des cépages. 49 cépages AOC sont cultivés en Valais. Une diversité qui ouvre une large palette de goûts. La typicité des cépages permet de les identifier à la dégustation. Mais lorsqu'on les aborde d'un point de vue génétique, à travers leurs codes ADN, leur variété n'est plus aussi évidente. Les scénographes de l'exposition se sont livrés à une petite expérience auditive. Ils ont retranscrit les codes ADN de différents cépages en musique à l'aide d'un programme informatique. Constat: très peu de différences mélodiques entre les cépages, car l'essentiel du code repose sur la même base «raisin». La dimension physique pèse-t-elle cependant si peu dans la dégustation?

Et le vin ancien? Le vin ancien ne peut plus être dégusté! Seule la consultation des archives permet de s'en faire une idée. Avant 1850, le vocabulaire servant à décrire le vin est sommaire. Les rédacteurs utilisent une terminologie dans un but administratif et rarement pour détailler les caractéristiques d'un vin. Les mentions de cépages débutent timidement au XIVe siècle, leur emploi devient significatif au XVIe et assez systématique au XVIIIe siècle. Le visiteur trouvera ces mentions anciennes gravées dans le bois d'une table, sur laquelle repose un écran qui fait défiler des images illustrant les mots du vin d'aujourd'hui. Contraste saisissant entre passé et présent.



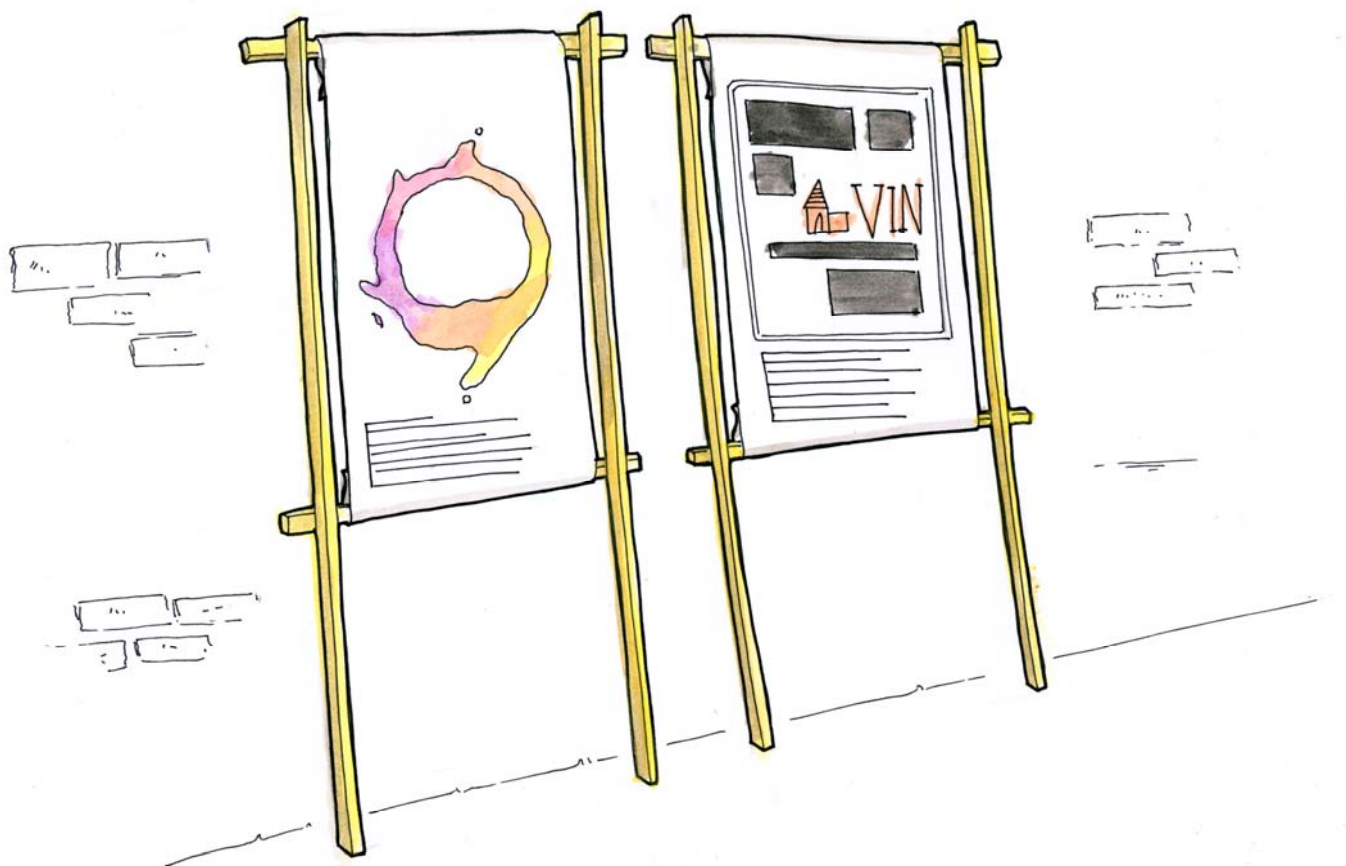
Croquis préparatoire de l'exposition, Projet Hidalgo.

2. Voir le goût

L'importance de la couleur. Selon la thèse de l'œnologue Frédéric Brochet, la vue a un rôle prééminent dans le processus de dégustation. D'ailleurs, la couleur reste le facteur majeur de l'organisation des séries aromatiques. Au vin rouge, les professionnels associent un champ lexical lié aux arômes de couleur rouge (cassis, cerise, fraise), alors qu'au vin blanc sont rattachées des références liées au blanc, au pâle (citron, tilleul). L'exposition propose de découvrir ces univers du rouge et du blanc par une installation interactive.

Une autre démonstration visuelle fait appel aux nuances du rouge et du blanc, qui finissent pas se toucher et se mélanger. C'est le cercle des couleurs, repris sur l'affiche de l'exposition, qui montre toutes les nuances que peut prendre un vin.

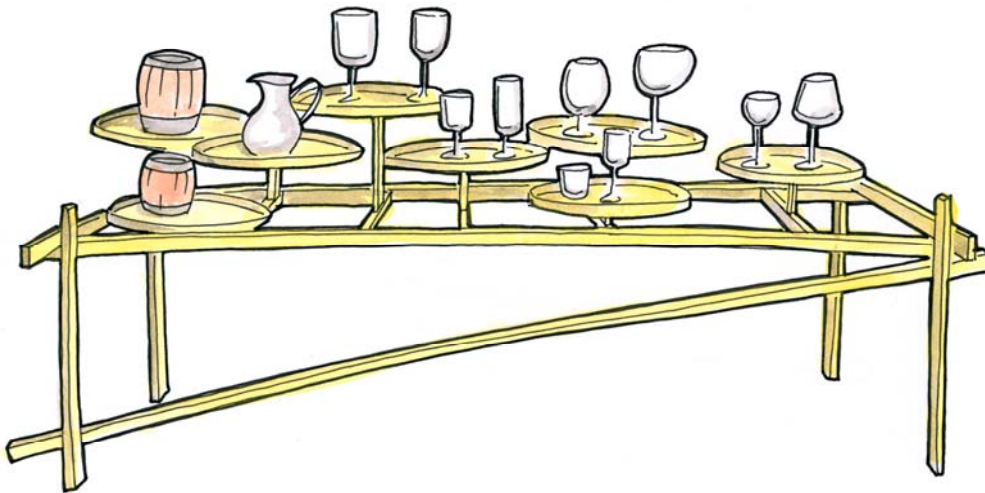
Croquis préparatoire de l'exposition, Projet Hidalgo





3. Produire le goût

Un objet bien pensé pour boire juste. La forme et la matière d'un récipient en disent beaucoup sur la représentation de la boisson. On passe du gobelet en bois, où le vin se fait discret au creux de la main, au verre à pied qui élève le nectar en objet de contemplation. L'étain était la matière la plus noble pour la dégustation, alors qu'il a perdu cette valeur aujourd'hui. Le verre monte en grade avec le développement de l'art hédonique de la dégustation. Et il n'a pas fini de se perfectionner... L'exposition présente une série de verres originaux, élaborés pour faire ressortir des caractéristiques très précises ou même pour débusquer des défauts!



Croquis préparatoire de l'exposition, Projet Hidalgo.

Travail de la vigne, travail du goût. La professionnalisation des métiers de la vigne et du vin est à l'origine de l'amélioration qualitative du vin valaisan. Le savoir viticole, transmis jusqu'alors au sein de la famille, est peu à peu relayé par la connaissance scientifique. En Valais, les progrès réalisés dans la vinification avaient convaincu les vigneronns que le vin se faisait avant tout dans le secret des caves. Aujourd'hui, trente ans plus tard, il est unanimement reconnu que la qualité du vin dépend avant tout de la qualité de la matière première, le raisin.

Les vins d'avant. Avant l'avènement de l'œnologie, la fermentation débute sur la vigne. Les archives mettent en évidence des vins singuliers: les vins créés dès le XVI^e siècle grâce à l'adjonction d'herbes, de racines ou de fruits, le vin des Glaciers, assemblage de millésimes et de cépages différents, ainsi que quelques recettes pour améliorer les vins. La provenance du cépage n'a pas d'importance. Le vin est réparti dans les tonneaux selon sa qualité (petit vin, vin ordinaire, moindre vin, bon vin ou meilleur vin).

Le rôle de la science. L'œnologie a permis d'identifier une multitude de levures pour répondre à la diversité des terroirs et assurer une certaine pérennité du goût à travers les millésimes. Cette pérennité a contribué à engendrer la notion de typicité des cépages.

Le retour de la barrique. Laissé de côté pendant les années hygiénistes «inox», le fût de chêne revient en force depuis 1990. Le vin a besoin de l'oxygénation et des arômes du bois pour se bonifier et séduire les palais des nouveaux consommateurs. Depuis une quinzaine d'années, la grande majorité des caves destinent une partie de leurs meilleurs crus (rouges, en général) à l'élevage en barrique.



4. Juger le goût

Un vin, une personnalité. Le tempérament de l'œnologue semble se transmettre au goût du vin qu'il produit. Cette donnée est souvent exploitée par les journalistes spécialisés. C'est pourquoi l'exposition joue sur les signatures des vigneron-encaveurs pour évoquer leur influence dans la dégustation.

«Surnommée la reine du Valais, Marie-Thérèse Chappaz dispose d'un terroir unique et presque inaccessible à l'homme. Les vins sont à la hauteur du paysage et du caractère de Marie-Thérèse, splendides», Le Figaro.fr, avis-vin.lefigaro.fr, consulté le 9 novembre 2015.

«D'Axel Maye, je retiens un sourire apaisé qui en dit long sur sa façon de voir la vie et le vin. Et surtout j'ai pu goûter cette ode au grand cépage rhodanien qu'est la syrah, grâce à sa cuvée de vieilles vignes. (...) Un vin très lent à s'ouvrir, mais indiciblement pur et complexe: peau d'orange grillée, âtre, zan, graphite, toute y passe. La bouche n'est que soie, le tanin est merveilleusement intégré à la texture, d'ailleurs il est lui-même texturé. Ni plus ni moins que le grand style», Jacques Perrin, <http://blog.cavesa.ch/index.php/2009/05/13/182622-les-vins-suisse-ont-ils-la-memoire-longue>.

Les critiques qui «font» le goût. Depuis une vingtaine d'années, un réseau de critiques vinicoles produisent un jugement sur la qualité du vin. Leur avis est transmis et suivi à travers des guides, des blogs, des revues et des concours. Le goût, combinaison de données sensorielles et de représentations, est directement touché par les jugements portés sur le vin. Ainsi, aujourd'hui ce n'est plus seulement la qualité du produit qui gouverne son goût, mais aussi le système de classement dans lequel il s'inscrit.

Parmi les exemples présentés dans l'exposition, celui de Robert Parker.

«La plupart des journalistes ont une influence sur la tendance du millésime, mais seul Robert Parker a une influence sur les prix», résume François Lévêque, courtier en vins à Bordeaux. Son influence a été considérable sur des domaines viticoles qui, pour plaire à son palais, n'ont pas hésité à dénaturer en partie leur vin pour accéder au marché américain voire mondial.

Le vin nu et le goût du consommateur. En tant que consommateurs, nous aimons les vins typés, dont les levures maîtrisées nous permettent de retrouver le goût de tel ou tel cépage. Mais qu'en est-il des vins naturels, issus de raisins cultivés sans produit de synthèse, avec levures indigènes et sans adjonction de soufre? En Valais, la majorité des vigneronns travaillent en culture intégrée, les approches biologiques et biodynamiques sont minoritaires.

Face au vin, nous ne valons pas mieux que nos enfants qui se jettent sur des yaourts aux forts arômes artificiels de fraise et délaissent les petits pots emplis de fraises fraîchement coupées. Clin d'œil à nos habitudes gustatives, cette dernière installation reproduit le principe dans notre appréciation visuelle. Les portraits photos «photoshopés» (nettoyés des imperfections), nous semblent plus esthétiques.

ÉVÉNEMENTS EN MARGE DE L'EXPO

20 mars 2016

Musée du Vin, Sierre, 11h

Visite guidée «Le vin au goût du jour»

Les concepteurs de l'exposition, l'anthropologue Mélanie Hugon-Duc et le scénographe Geoffroy Buthey, expliquent leur démarche et analysent nos façons de déguster.

6 avril 2016

Musée du Vin, Sierre, 19h

Conférence-dégustation «Le goût du consommateur»

Par Jean-Marc Amez-Droz, directeur de Swiss Wine communication.

Le goût du consommateur dicte sa loi sur le marché du vin. Mais jusqu'où le producteur doit-il adapter son produit pour correspondre aux attentes?

21 avril 2016

Musée du Vin, Sierre, 19h

Conférence-dégustation «L'influence de l'eau sur la qualité des vins»

Par Vivian Zufferey, collaborateur scientifique à l'Agroscope

L'alimentation en eau des vignes a un impact sur le potentiel qualitatif et la typicité des vins.

Présentation des recherches sur l'irrigation, menées depuis plus de 20 ans sur différents cépages.

3 septembre 2016

Musée du Vin, Sierre, 11h

Visite guidée «Le vin au goût du jour»

En marge du Salon des vins suisses VINEA, découvrez l'exposition en compagnie de ses concepteurs, l'anthropologue Mélanie Hugon-Duc et le scénographe Geoffroy Buthey.

12 octobre 2016

Château de Vaas, Flanthey, 19h

Dégustation «Les sens cachés»

Avec Marie Linder, spécialiste en vin

Déguster un vin sans en voir la couleur, une expérience particulière... Saurez-vous encore distinguer un blanc d'un rouge, un vin de cuve d'un cru en barrique?



LES CONCEPTEURS DE L'EXPOSITION



Mélanie Hugon-Duc, anthropologue

Après une licence en Sciences sociales et trois ans d'assistantat à l'Université de Lausanne, elle obtient différents mandats de recherche en Valais (CREPA, Association valaisanne des Musées). Elle est chargée du commissariat de plusieurs expositions sur le patrimoine local pour des institutions: exposition permanente du Musée de la Pierre ollaire à Bagnes, exposition «Les Bagnardes endimanchées» au Musée de Bagnes, «500 millions de taille-crayons, émoi, émoi, émoi» au Musée de Saxon, etc. Elle participe également à la rédaction de plusieurs publications anthropologiques sur le Valais. Pour le Musée du Vin, elle enquête sur «Les outils aratoires», «Les bisesses», «Serpes et sécateurs», «Image du vin dans la publicité au 20e siècle», «Etre vigneron en Valais». Elle y est engagée comme collaboratrice scientifique à temps partiel depuis 2011.

Geoffroy Buthey, designer chez projet Hidalgo, scénographe de l'exposition

Projet Hidalgo est une société spécialisée dans la mise en volume d'idées. C'est après leur diplôme en 2010 à l'École cantonale d'art de Lausanne en design industriel que Geoffroy Buthey et Enrique Illanez s'associent à Ambroise Buthey, menuisier-ébéniste, pour créer Projet Hidalgo. Ils conçoivent et réalisent du mobilier sur-mesure pour des particuliers et des aménagements pour les institutions. Travaillant depuis 3 ans pour le FVS Group, ils ont conçu et réalisé les taxis New Yorkais en panneau de coffrage pour la Foire du Valais 2014 et participent à la promotion du salon Prim'vert. Dans ce cadre, ils ont décoré les plaques d'égout de la ville de Martigny avec du gazon synthétique aux couleurs de la manifestation. Ils ont réalisé l'aménagement de la librairie du Baobab à Martigny. Pour le village de Sarreyer ils ont conçu avec Mélanie Hugon-Duc «Le chemin du pain», sentier didactique expliquant les différentes étapes pour la fabrication du pain.

INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR LE MUSÉE DU VIN



Le Musée du Vin, c'est...

2 espaces d'exposition

- Musée du Vin-Salgesch: exposition permanente pour tout savoir sur le monde de la vigne et du vin en Valais.
- Musée du Vin-Sierre: dédié aux expositions temporaires et au Centre de documentation.

1 sentier viticole didactique de 6 kilomètres entre ces deux espaces.

Ce concept permet de découvrir et d'explorer le monde de la vigne et du vin à ciel ouvert, au cœur du Valais, entre deux régions linguistiques.

Des événements, des animations et des publications

Le Musée du Vin propose de multiples activités tout au long de l'année. Il accueille des expositions temporaires et organise des visites guidées en français, en allemand et en anglais. Il met sur pied des balades thématiques, des journées pour les familles et collabore activement avec les écoles.

Le passé de la vigne et du vin recèle encore bien des mystères. C'est pourquoi l'équipe du Musée du Vin initie et dirige des recherches scientifiques. Ces études ethnologiques et historiques donnent régulièrement lieu à des conférences et à des publications.

Organisation

Conseil de Fondation

Philippe Varone, président
Nicolas Bagnoud
Pierre Berthod
Niklaus Bodenmüller
Eddy Duc
Michel Duc
Jean-Maurice Favre
Raphaël Garcia
Urs Kuonen
Gérard Philippe Mabillard
Jean-Bernard Rouvinez
François Valmaggia
Léon Vouardoux

Comité scientifique

Nicolas Bagnoud
Josy Chanton
Charles-André Meyer
Jacqueline Vuagniaux

Collaborateurs

Mélanie Hugon-Duc, anthropologue
Samuel Pont, ethnologue
Jacqueline Vuagniaux, médiatrice culturelle

Directrice

Anne-Dominique Zufferey Périsset

CONTACTS

Anne-Dominique Zufferey, directrice du Musée du Vin, 078 770 04 66,
annedo.zufferey@museedevin-valais.ch

Mélanie Hugon-Duc, anthropologue et collaboratrice scientifique au
Musée du Vin, 079 597 33 10, melanieduc@bluewin.ch

Geoffroy Buthey, designer chez Projet Hidalgo et scénographe de
l'exposition, 078 884 70 30, mail@projethidalgo.com



INFOS PRATIQUES DE L'EXPO

Musée du Vin - Sierre, à côté du Château de Villa.

Du 17 mars au 27 novembre 2016.

Du mercredi au vendredi de 14h à 18h.

Le samedi et le dimanche de 11h à 18h.

PHOTOS À TÉLÉCHARGER

L'exposition «Le vin au goût du jour» est en cours de création et de montage.

Les images sont disponibles à partir du 15 mars 2016.

Vous pouvez les obtenir sur demande, en envoyant un e-mail à l'adresse
contact@museedevin-valais.ch