

L'ART DE LA DÉGUSTATION

Pour apprécier la délicatesse d'un vin, apprendre à connaître ses défauts...

Jean-Armand Bloc, professeur de dégustation, enseigne le sens caché des arômes.

Si notre ancêtre Lucie a su échapper aux grands fauves, c'est grâce à son odorat très développé. Avec ce rappel sur l'importance du nez commence la session de dix cours que donne Jean-Armand Bloc dans deux centres culturels parisiens, à la Jonquière (Paris XVII^e) et rue du Château-Landon (Paris X^e).

L'herbe coupée, arôme essentiel

Jean-Armand Bloc ? Ce nom vous dit quelque chose si vous avez bu un vin signé "Très très vieilles vignes", issu de ses trois domaines – en Corbières, Beaujolais-Villages et dans les Chaumes – où le plus jeune des ceps a au minimum 80 ans (lire La RVF n° 547, décembre 2010 / janvier 2011). Il vinifie aussi les nectars de Pierre Fabre, propriétaire du réputé château de **Gaure** près de Carcassonne.

Entre deux allers-retours dans ses vignes ou à Limoux, le professeur, fidèle au poste depuis 1991, revient à ses élèves parisiens. Ses cours se déroulent en trois temps. D'abord, Jean-



Jean-Armand Bloc enseigne dans deux centres culturels parisiens.

Armand Bloc sort six fioles du *Nez du vin* (le livre avec 54 arômes). Chacun doit alors sentir et noter l'arôme auquel, d'instinct, il pense. Pas évident pour qui n'a jamais mis le nez sur un bouquet d'herbe coupée. « *Pourtant, l'herbe coupée est un arôme essentiel. Il marque les vins qui ne se garderont pas* », plaide ce prof incollable sur les défauts du vin : le soufre, le café froid (qui annonce un vieux millésime à boire), etc.

Lui a tout appris des odeurs avec son père, au cours de

dimanches familiaux passés en forêt. Sa mère, elle, lui a transmis la passion des fleurs.

Deuxième temps du cours : croissance de la vigne et vinification. Pour rendre cette partie digeste, Jean-Armand Bloc truffe sa leçon de recettes de cuisine (mumm ! ses abricots rôtis accompagnés d'un condrieu) et d'anecdotes.

Un côtes-du-luberon qui fleure la pourriture

Dernière étape, la dégustation. L'exercice réclame des verres Inao, les seuls acceptables selon le professeur, qui sert ici des vins à 5 ou 6 euros : un bourgogne soufré, un côtes-du-luberon avec des notes de pourriture ou un languedoc très technique. « *Il faut en passer par là pour, ensuite, mieux apprécier la délicatesse d'un bon vin* », assure le maître. À l'issue de la session, ses élèves n'ont pas le nez de Lucie. Mais au moins, ils ne boiront plus un verre de vin soufré et auront une idée assez précise de ce qu'est un vin bien vinifié.

■ Sylvie Le Boulenger