

<http://www.franc-parler.jp/spip.php?article63>



Jean-luc Pouteau, meilleur sommelier du monde

- Interviews



Date de mise en ligne : 2012-08-24

Copyright © - Tous droits réservés

Jean-Luc Pouteau, meilleur sommelier du monde: le vin plaisir

«Dans le vin, dès qu'il y a une sensation, il faut l'écrire». Les méthodes de travail que Jean-Luc Pouteau a apportées lui ont permis de décrocher le titre de meilleur sommelier du monde, dont les épreuves n'ont lieu qu'une fois tous les trois ans. C'est également sur ce principe qu'il a formé et conseillé de nombreux sommeliers dont le Japonais Shinya Tazaki, meilleur sommelier du monde. Il est actuellement consultant pour une maison renommée de négoce de grands vins.



© Franc-Parler

Franc-Parler: Actuellement, en quoi consiste votre travail?

Jean-Luc Pouteau: J'ai eu la chance inouïe d'avoir du temps et d'avoir pu aller dans différents vignobles essentiellement de France, un peu à l'étranger. Et si bien que pour d'autres personnes qui n'ont pas ce temps ou cette chance, ce privilège, eh bien, moi je leur transmets un petit peu, disons, les caractéristiques des vignobles que j'ai eu la chance de visiter. Comme cela, je peux leur parler des terroirs, des vins, tout cela. Car c'est très important de connaître le lieu où est né le vin, connaître l'homme ou la femme qui a fait le vin, mettre un visage sur une bouteille. Ça, c'est très très important. Et comme j'ai eu cette chance, je considère que je suis un des derniers maillons de la chaîne entre le propriétaire et le consommateur. Lorsque j'étais sommelier, les clients me demandaient: «Où est-ce que vous êtes allé ce week-end?» Et je leur parlais des vignobles que j'avais visités et je les faisais saliver. Je leur racontais l'histoire de chacun des vignobles et je l'ai fait avec des sommeliers japonais dont j'ai eu à m'occuper.

Franc-Parler: Comment se passe un concours du meilleur sommelier du monde?

Jean-Luc Pouteau: À partir de 1980, j'ai travaillé tous les jours, je me suis astreint à aller voir les ambassades des différents pays pour leur demander une documentation, des bouteilles. Donc, pendant deux ans j'ai travaillé en consacrant tout mon temps libre et je suis arrivé au concours un petit peu comme ça, pour voir. J'ai passé le concours du premier sommelier du monde en 1983 et j'ai terminé premier. Il faut comprendre que pour un concours de meilleur sommelier du monde, il faut avoir une connaissance livresque, mais au niveau dégustation, on ne peut pas prétendre connaître tous les vins du monde. Il y a une épreuve de dégustation à l'aveugle de 5 vins, dégustation à l'aveugle d'eaux de vie et de liqueurs du monde entier. Et ce qui compte le plus, c'est le commentaire que l'on va faire, essayer de trouver le cépage, essayer de trouver l'année. Il y a aussi une épreuve d'harmonie des mets et des vins, car le client qui va dans un restaurant ne connaît pas forcément tous les vins, surtout un client étranger qui arrive dans un pays. Il nous dit: «Je choisis tel plat, quels sont les vins qui doivent aller avec?» Donc, le sommelier doit faire en sorte que cette soirée, que ce repas soit une fête. Il faut aussi que le sommelier ait suffisamment de psychologie pour voir, dans quel créneau de prix il va choisir le vin pour faire plaisir au client. On peut aussi choisir les premiers crus, mais si le client n'a pas les moyens, après il va être vexé. Il faut que le sommelier sache bien dans quel

contexte le repas a lieu. Le sommelier doit bien comprendre son client et de ce fait, il doit juger, parce que devant ses invités, la personne ne pourra jamais dire: «Ah non, c'est trop cher.» Donc, il faut être capable de jauger le contexte du repas pour proposer un vin, quitte à proposer un vin un petit peu inférieur, pour que le client dise: «Ah non, je veux quelque chose de mieux pour honorer mes invités.» Il y a une notion de partenariat, de complicité avec le client.

Franc-Parler: Parler du vin, c'est être aussi poète...

Jean-Luc Pouteau: On essaie d'exprimer ce que l'on ressent. Vous savez, le vin c'est une multitude d'arômes et puis le vin a une histoire. Et il faut jouer avec le côté historique, le côté géographique et le plaisir que le vin nous donne. N'oubliez pas que le vin est fait pour accompagner un plat et pour être dégusté. Donc, il faut essayer d'extraire un petit peu tout le plaisir que le vin nous procure. J'essaie de retrouver ce que j'ai autour de moi dans la nature au niveau des arômes, au niveau des fleurs, des minéraux. Il a un côté un petit peu animal quand vous avez un vin vieux où il y a des odeurs de fourrure, de cuir, de venaison. Des odeurs de fumée, de bois brûlé, de café, de torréfaction quand on a un vin qui est élevé en fût de chêne neuf. Avez-vous senti une rose, le matin quand il y a la rosée? Ça a un parfum extraordinaire et ce parfum, vous allez le retrouver dans le Gewurztraminer, c'est formidable.

Franc-Parler: Vous parlez souvent de terroir, qu'entendez-vous par là?

Jean-Luc Pouteau: C'est la condition sine qua non, la condition principale, peut-être à 90% qui fait la qualité d'un vin. Et puis les 10 % qui restent, c'est l'homme qui le fait. Le terroir, c'est extraordinaire parce que sur ce même terroir, vous pouvez mettre quelqu'un d'autre, il ne fera pas le même vin. Prenez 10 cuisiniers, vous leur donnez 6 œufs, «faites-nous une omelette», eh bien, vous aurez des omelettes qui auront un goût différent. Et là sur un même cépage, sur un terroir qui change légèrement, les nuances viendront du terroir. Prenons l'exemple de la Bourgogne. En Bourgogne, vous avez des propriétés qui ont 5 ou 6 appellations différentes. Un seul cépage pinot noir sur un sol argilo-calcaire en coteaux, des vignobles qui se touchent, parce que ce sont des ouvrées, de toutes petites parcelles. Et même sur une même propriété, sur une même commune, vous avez des nuances flagrantes, différentes. L'homme c'est le même, il a vendangé la vigne de la même façon. Qu'est-ce qui fait la différence, eh bien, c'est le terroir. Donc, si vous avez un très bon vinificateur, il peut extraire de ce terroir, la quintessence, faire quelque chose de merveilleux. Mais si vous mettez un mauvais viticulteur et un mauvais vinificateur, vous n'aurez jamais un grand vin. Un grand vin en France, c'est la complicité entre un terroir et un homme, un homme de génie.



© Franc-Parler

Franc-Parler: Terroir veut dire également tradition?

Jean-Luc Pouteau: Oui, c'est le côté historique, les anciens ont toujours su où étaient les bons terroirs. Quand c'était moins bon, ils éliminaient ou ils ne plantaient pas de vigne. Regardez les grands crus de Bordeaux. Ils ont su au cours des deux cents ou trois cents ans précédents bien choisir les meilleurs terroirs quitte à vendre quand il y avait une parcelle qui était un petit peu moins bonne.

Franc-Parler: Et à propos des techniques modernes?

Jean-Luc Pouteau: L'œnologie a considérablement progressé, les œnologues sont de plus en plus performants, on améliore constamment la qualité des vins. Quelqu'un qui ne voudrait pas progresser, régresserait par rapport à ses voisins. Ça fait partie des dix pour cent de l'homme. C'est vrai que le vin est bien meilleur qu'autrefois. Bien entendu, on peut toujours dire: «Ce n'est plus le même goût qu'autrefois.» Peut-être, mais autrefois, il fallait attendre dix ans pour boire un vin de Bordeaux. Il avait un laps de temps buvable pendant quelques années puis après il déclinait. Tandis que là maintenant, on fait des vins plus accessibles, plus vite prêts à boire. Peut-être parce qu'on a peut-être mieux maîtrisé la culture de la vigne, la date des vendanges, la température de fermentation des raisins. Et puis l'élevage du vin, autrefois, on élevait dans des barriques plus ou moins longtemps, d'une façon empirique tandis que là, on sait doser le bois.

Franc-Parler: Sommelier, c'est une profession d'avenir?

Jean-Luc Pouteau: En France, on est en manque de sommeliers car le métier de sommelier s'ouvre à d'autres branches que la restauration. Vous avez des sommeliers qui sont pris d'une part de plus en plus par la grande distribution et il y a aussi des grandes maisons de négoce qui prennent des sommeliers pour les aider au niveau commercial, pour avoir la relation avec les restaurateurs, les hôteliers.

Novembre 2000

Propos recueillis: Éric Priou