

# Les dégustations de vin éclairées par la psychologie

Dans un contexte de psychologie, que viennent faire des dégustations de vins? Je suis depuis longtemps passionné par la dégustation du vin, par sa dimension sociale de liant convivial entre les gens, par sa dimension culturelle d'expression de terroirs et de savoir-faire régionaux, ainsi que par sa dimension spirituelle. En effet, le vin est le fruit du travail de l'être humain, de la terre, du temps qui passe, du ciel et de la météo, de l'environnement au sens large. Le verre de vin contient ainsi un assemblage d'immanence et de transcendance, de terre, de ciel et de travail humain.

Une manière d'explorer et d'enrichir notre rapport au vin est d'ajouter la dimension psychologique : que peut nous apprendre cette science sur la dégustation du vin? La dégustation du vin, avant d'être une façon de se faire plaisir, est un voyage intérieur à travers plusieurs sens, ainsi qu'un voyage extérieur qui nous rapproche, nous connecte à des lieux, à des gens, à des traditions et des cultures d'où viennent les vins. Je dirais même que le vin enrichit notre expérience d'être-au-monde, pour autant qu'on prenne le temps de cette rencontre entre un breuvage et un corps, tous deux culturels jusque dans leur ADN.

La dégustation d'un vin est soumise à la personnalité du dégustateur, à ses attentes, à son expérience et... à son humeur, ainsi qu'à celle du vin –

c'est-à-dire à sa personnalité. C'est l'exploration de ces mécanismes, en sus du plaisir de la dégustation, que je vous propose avec ces *dégustations psychologiques*. En effet, chaque vin a son caractère, son histoire, est issu d'un terroir et d'un savoir-faire. Il possède son assemblage de cépages comme nous possédons nos caractéristiques personnelles et notre histoire. Pas plus qu'il n'est aisé d'apprécier un tableau cubiste de Picasso sans en connaître les codes esthétiques, il n'est aisé d'apprécier un vin complexe (y en a-t-il des simples?) sans en avoir apprivoisé les nuances dites organoleptiques. Nous ferons ces expériences ensemble, en étant attentifs à nos sensations au fil des découvertes. Commençons-nous à aimer un grand vin parce qu'on nous dit que c'en est un? A quel point l'étiquette nous conditionne-t-elle dans notre appréciation? Est-ce une influence à combattre, une mauvaise chose? Durant ces soirées, nous aborderons également certains termes spécifiques afin de vous familiariser avec la connaissance du vin, du raisin à la bouteille.

## 24 septembre

« Dégustation de Pinot noirs et dégustations de sons, quelle influence sur le goût? »

## 15 octobre

« Richesse exotique des vins insulaires de la Méditerranée. Comment une belle histoire fait un bon vin. »

## 19 novembre

« Le vin italien autrement, le Trentin-Tyrol du Sud, situé entre la Suisse, l'Autriche et la Vénétie, une région viticole qui mérite d'être connue. »

## 17 décembre

« Le chasselas, un cépage helvétique qui interprète comme nul autre le terroir à partir duquel émerge son caractère. »

## 21 janvier

« Le champagne, des bulles festives, mais encore? Une visite de ces vins bordant la cathédrale des rois de France et conservés dans les crayères gallo-romaines. »

## 25 février

« Les Super Toscans ont reproduit la tradition bordelaise des assemblages traditionnels de Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot et Petit Verdot (c'est selon). Comment le terroir spécifique à ces deux régions influence le goût de ces grands vins, frères et concurrents? »

**Les soirées de dégustation ont lieu un jeudi par mois à 18h30. Le coût est variable selon les soirées et les vins choisis. Le montant est dû à partir du moment de l'inscription. Les frais comprennent la dégustation des vins ainsi qu'une collation de bonnes choses en lien avec les vins choisis. Des collaborations avec des vignerons et des professionnels du vin sont prévues.**

## Tarifs

Prix variable selon les soirées et la sélection de vins.

## Inscription

Uniquement en ligne, minimum une semaine avant la dégustation sélectionnée.