

DES GOÛTS, DES VINS
Colloque, mercredi 31 août 2005 à
Banyuls Sur Mer

Organisé par les Syndicats des Crus Banyuls et Collioure,
l'association Sève, avec la participation de l'INAO, en
partenariat avec le Conseil Général des Pyrénées Orientales

Colloque se tiendra au Laboratoire Arago - Amphithéâtre 18, avenue du
Fontaulé - 66650 Banyuls Sur Mer

Renseignements et inscriptions au Colloque

Syndicats des Crus Banyuls et Collioure - Mas Reig - 66650 Banyuls Sur Mer Marc Parcé : 06 80 01 75 76 - Isabelle Blin : 06 09 59 34 44 e-mail : cru.banyuls@wanadoo.

Depuis des années, la question de l'agrément, dans le système des AOC, tient une place spécifique. Un consensus s'est quasiment créé, après plusieurs tentatives de réforme : si l'agrément a eu un rôle à un moment dans une certaine homogénéisation de la qualité des vins d'AOC, son fonctionnement actuel est dispendieux, et pose de plus en plus de questions. Dans sa conception et ses pratiques, accompagne-t-il, aide-t-il réellement la nécessaire évolution qualitative des vins d'AOC de notre pays ?

Le Comité National de l'INAO a rendu public, au cours d'un colloque tenu en juin à Vinexpo, le contenu et le calendrier de la réforme de l'Appellation d'Origine Contrôlée. L'objectif de cette réforme est une remise à niveau qualitative de l'ensemble du système d'Appellation d'Origine Contrôlée. René Renou, depuis son arrivée à la présidence du Comité Vins de l'INAO, a sans cesse expliqué que ce système avait connu des dérives préjudiciables à la qualité des vins français, à la rigueur de la gestion des appellations. La réforme des AOC marque la volonté de recourir à des pratiques culturelles et œnologiques respectueuses des terroirs, de la sensibilité des vignerons, des consommateurs. Pour ce qui est de l'agrément, la réforme, telle qu'elle est proposée, le recentre sur le contrôle à la production, dans les vignes, des pratiques culturelles et environnementales. La recherche de l'authenticité valorisera la variabilité terroir interne à chaque appellation, la variabilité du millésime, la variabilité humaine. Les vins issus de telles pratiques sont forcément différents. La conception même de la dégustation d'agrément doit donc évoluer. On ne peut garder des outils mis au point pour des vins standards, quand il s'agit de valoriser des vins d'expression.

Pour contribuer à la réflexion collective sur cette question, les Syndicats des Crus Banyuls et Collioure, en partenariat avec l'association SEVE, avec la participation de l'INAO et du président de son comité vin, René Renou, organisent ce colloque sur le goût et la dégustation. Ce colloque réunit des spécialistes de l'histoire et de la culture du goût, de la neurobiologie du goût, des professionnels de la dégustation, des œnologues, des responsables syndicaux vignerons, des vignerons et des

représentants de l'INAO. Son ambition n'est pas la production, le soir même, d'une autre conception et de nouveaux outils tout bien ficelés pour l'agrément des vins d'AOC. Mais par la compétence et l'expérience des divers intervenants, par la richesse des échanges entre les participants, nous souhaitons que ce colloque apporte un éclairage nouveau, des bases de travail sur les agréments et leur nécessaire réforme pour la conquête d'une nouvelle qualité des vins français d'AOC. C'est dans cet esprit, et parce que nous avons tous besoin d'une grande diversité de compétences et d'expériences, que nous vous proposons de participer à ce colloque.

9 h 00 : Accueil des participants

Laboratoire Arago, avenue du Fontaulé, à Banyuls Sur Mer

Discours de bienvenue. Les enjeux du colloque

Marc Parcé, Président du Syndicat du Cru Collioure

9 h 20 : l'INAO et la réforme

Gérard Boesch, vice-président du Comité National Vin de l'INAO

9 h 40 : Histoire du vin - Histoire du goût

André Tchernia, historien

10 h 15 : Neurobiologie du goût

Patrick Mac Leod, Président de l'Institut du Goût, ancien directeur du Laboratoire de Neurobiologie sensorielle de l'Ecole Pratique des Hautes Etudes

11 h 00 : Débat

Animé par Frédéric Brochet, vigneron, enseignant chercheur à la Faculté d'Oenologie de Bordeaux, auteur de «La dégustation. Etude des représentations des objets chimiques dans le champ de la conscience...» prix Amorim 2001

12 h 30 : Déjeuner

Autour d'un buffet aux saveurs catalanes, vins variés

14 h 30 : Quelques problèmes rencontrés dans la procédure actuelle d'agrément

Témoignages de vigneron

15 h 00 : Terroir, gestion collective de l'appellation, choix du vigneron, analyse sensorielle : complexité du concept de typicité

Yves Cadot, INRA Angers

15 h 30 : Des outils statistiques de l'analyse sensorielle à la diversité

Marc Danzart, enseignant à l'ENSIA

16 h 00 : Examen critique de l'expertise sensorielle

François Sauvageot, IUT Bourgogne

16 h 30 : Evaluation qualitative des aliments : expériences de l'agrément

Maurice Chassin/Jean-Michel Durivault, CQFDgustation

17 h 00 : Débat général

17 h 30 : Synthèse

Frédéric Brochet

17 h 45 : Souhaits et perspectives

Patrick Baudouin, vigneron de l'association Sève

18 h 00 : Le mot de la fin

Les Syndicats des Crus Banyuls et Collioure

Ce programme peut connaître quelques changements.