

Par **Pascaline Lepeltier**Sommelière au restaurant *Chambers*
à Manhattan, New York,
et Meilleur ouvrier de France (MOF).

Épistœnologie, la nouvelle voie

Je refermais le livre de Nicola Perullo, et, comme dans un songe, je me trouvais transportée dix ans en arrière. Été 2015. Une chaleur étouffante s'était abattue sur Tbilissi. Cela faisait 24 heures que j'étais arrivée dans la capitale de la Géorgie, fatiguée mais heureuse de pouvoir découvrir ce pays, sa culture et ses vins. Je ne pouvais avoir meilleur guide que John Wurdeman, peintre américain tombé amoureux de ce pays. À Sighnaghi, il fonda Pheasant's Tears en 2007 avec Gela Patalishvili. Un domaine dédié à la redécouverte de l'incroyable tradition vinicole géorgienne : des vins macérés, élevés en *qvevri*, issus d'une des plus grandes diversités ampélographiques mondiales (au bas mot 500 cépages).

« J'ai organisé quelque chose », nous dit-il en nous emmenant dans la cave fraîche de *Vino Underground*, bar et cœur battant de la scène du vin. Je ressortais quatre heures plus tard, bouleversée, après avoir vécu une des expériences de dégustation les plus intenses de ma vie, inégalée encore aujourd'hui. J'ai essayé de la penser pendant des années mais sans succès, faute de temps de recherche. Et voilà que je la trouvais développée dans un livre dont je n'avais jamais entendu parler avant que mon chef sommelier Oliviero Lucchetti ne me le recommande, un livre sorti quasi-incognito en France comme aux États-Unis alors que c'est un des ouvrages les plus brillants, et les plus nécessaires, que j'ai lus sur le vin : *Épistœnologie : le vin comme philosophie*.

Mais revenons à cette dégustation séminale. Aucune fiche technique. Un repas en six temps : un temps par région, deux vins de cépages et de styles propres à la contrée, un plat typique à apprécier avec les bouteilles. L'idée du régionalisme des accords mets et vins m'était bien sûr familier. Rien d'inconnu. C'est alors que John Wurdeman nous offrit ce moment extraordinaire. Alors que nous attaquions la première assiette, sa voix s'éleva, suivie de celles des serveurs. La polyphonie est intrinsèque à la culture géorgienne (elle est inscrite au patri-

moine culturel immatériel de l'Unesco), mais comme pour la cuisine et les vins, chaque région possède ses tonalités, ses rythmes, ses thèmes.

John Wurdeman voulait nous faire ressentir profondément, holistiquement, à quel point non seulement chacune possède une esthétique unique, mais que ce rapport au monde s'incarne réellement dans ses différentes productions humaines. À la côtière Guria (vins clinquants, gastronomie presque méditerranéenne, chant improvisé et yodel) répondirent les plus sauvages Racha-Lechkumi (vins rustiques, cuisine fermentée, chants archaïques amplifiés de bourdons) ou la plus posée, orientale Kakhétie (vins longuement macérés, viandes rôties, solistes qui se répondent). Les synesthésies étaient incarnées, les correspondances remarquables. Je fus littéralement prise aux tripes, accueillant les sensations, les idées comme jamais auparavant dans une dégustation. Mes camarades de table étaient aussi viscéralement émus. Nous vivions une nouvelle façon de ressentir, de connaître et de comprendre ses vins, et le monde, grâce au vin. Épistœnologie.

« *Le vin n'est pas un objet à mesurer, mais une rencontre à réaliser* », peut-on lire sur la quatrième de couverture du livre. Oliviero, qui avait eu Nicola Perullo comme professeur d'esthétique à l'Université des sciences gastronomiques de Pollenzo en Italie, avait raison en me disant que j'allais me retrouver dans sa pensée, dans cette philosophie non pas *du* vin mais *avec* le vin, d'où le néologisme combinant théorie de la connaissance, du vin et de l'être, épistémologie-œnologie-ontologie. Des années de pratique du vin passionnées puis déçues l'avaient amené à repenser de

fond en comble l'approche moderne, analytique du vin comme objet pour proposer une nouvelle voie où le vin devient rencontre, expérience éminemment active, toujours différente et recommencée, joyeuse, conviviale. Je le développerai plus en détail dans ma prochaine chronique. ●

**« Nous vivons
une nouvelle façon
de ressentir, de
connaître le monde
grâce au vin »**



Par **Pascaline Lepeltier**Sommelière au restaurant
Chambers à Manhattan,
New York, et Meilleur ouvrier
de France (MOF).

Épistœnologie, la nouvelle voie (partie 2)

Je vous avais laissés en suspens dans ma dernière chronique, incapable de synthétiser en une seule page l'expérience totale de ma rencontre avec le vin géorgien, et celle tout aussi saisissante avec *Épistœnologie*, la philosophie du professeur d'esthétique italien Nicola Perullo. Mais pourquoi m'a-t-elle tant saisie ?

D'un point de vue personnel, et après vingt ans de sommellerie et de concours, je me suis aperçue il y a quelques années que je me heurtais à un plafond de verre en dégustation, que ce soit pour la compétition ou le travail, et indirectement pour le plaisir (par déformation professionnelle de toujours analyser le vin). Mémorisation, reconnaissance, compréhension... devenaient plus compliquées, limitées alors que je pensais maîtriser les méthodes analytiques censées être hyper-performantes.

Manquais-je de connaissances techniques sur mon objet d'investigation, le vin ? Je me plongeais dans la viticulture, l'œnologie, la physiologie végétale, apprenant beaucoup sans pour autant briser ce plafond. Jusqu'à me rendre compte que ce que j'avais négligé tout ce temps, c'était en fait moi comme actrice première de cette dégustation. Que se passe-t-il vraiment quand je déguste ? Les recherches des neurosciences (ceux de Gordon Sheperd ou de Gabriel Lepousez) me donnèrent des clés fascinantes sur la physiologie du sujet. Mais il manquait une perspective.

Je réalisais qu'il fallait que je m'intéresse à la dégustation du vin comme un exercice mobilisant intensément certes notre corps mais aussi notre esprit. Derrière la dégustation se cachait une discipline philosophique fondamentale, celle qui cherche à comprendre comment les phénomènes apparaissent à notre conscience : la phénoménologie. Autrement dit, déguster le vin est une expérience extra-ordinaire qui peut nous offrir un éclairage incroyable sur notre façon "d'être au monde", de le comprendre et de nous comprendre. Cherchez, et vous trouverez : c'est ainsi que je découvris l'année dernière Nicola Perullo, et *Épistœnologie* (néologisme

contractant épistémologie, œnologie et ontologie). De quoi s'agit-il donc ?

C'est une philosophie non pas *du* vin, mais *avec* le vin. Une phénoménologie *par* le vin. Le livre est extrêmement riche et dense, aussi je ne vous présente ici qu'une idée touchant la dégustation : la distinction entre une approche *optique* et *haptique* (*). Dans la pratique, le vin n'est jamais apprécié dans un espace abstrait (même en dégustation professionnelle), mais dans une expérience qui est une rencontre modifiant en continu le vin comme le dégustateur. Il suggère que pour des raisons pragmatiques l'industrie viticole a développé une approche *optique* : reposant sur l'analyse sensorielle, distanciée et projetée dans une quête d'objectivité, elle se révèle en fait au final incomplète et décevante au point d'éloigner dégustateurs et amateurs d'une véritable expérience avec le vin. D'où son idée d'alternative complémentaire, et radicale, *haptique* (du grec *apto*, toucher).

Cette alternative demande une remise à zéro de la sensibilité esthétique. Le contact, l'accueil sont primordiaux : le vin devient une rencontre, une relation où nous changeons en goûtant le vin qui change avec nous dans un processus de création continue. Au-delà de l'expérience du vin, cette approche met en lumière le rôle de l'attention, de l'imagination, de la simplicité. Goûter le vin, et notamment le vin de lieu, nous donne à vivre une façon d'être au monde bien plus présente, consciente, engagée, mais aussi joyeuse, nous invitant à reprendre une gorgée de vin, et de vie. Alors que « *le système nous veut triste et il nous faut arriver à être joyeux pour lui résister* » pour reprendre Deleuze, *Épistœnologie* est un souffle d'air frais que je respire à pleins poumons. Et si égoïstement son travail répond à ma quête personnelle, je crois bien qu'il propose des pistes de solutions pour la crise que traverse le monde du vin. ●

(*) La distinction *optique/haptique* est notamment développée par Gilles Deleuze dans "Francis Bacon. Logique de la sensation" et "Mille Plateaux".

« La dégustation offre un éclairage incroyable sur notre façon "d'être au monde" »