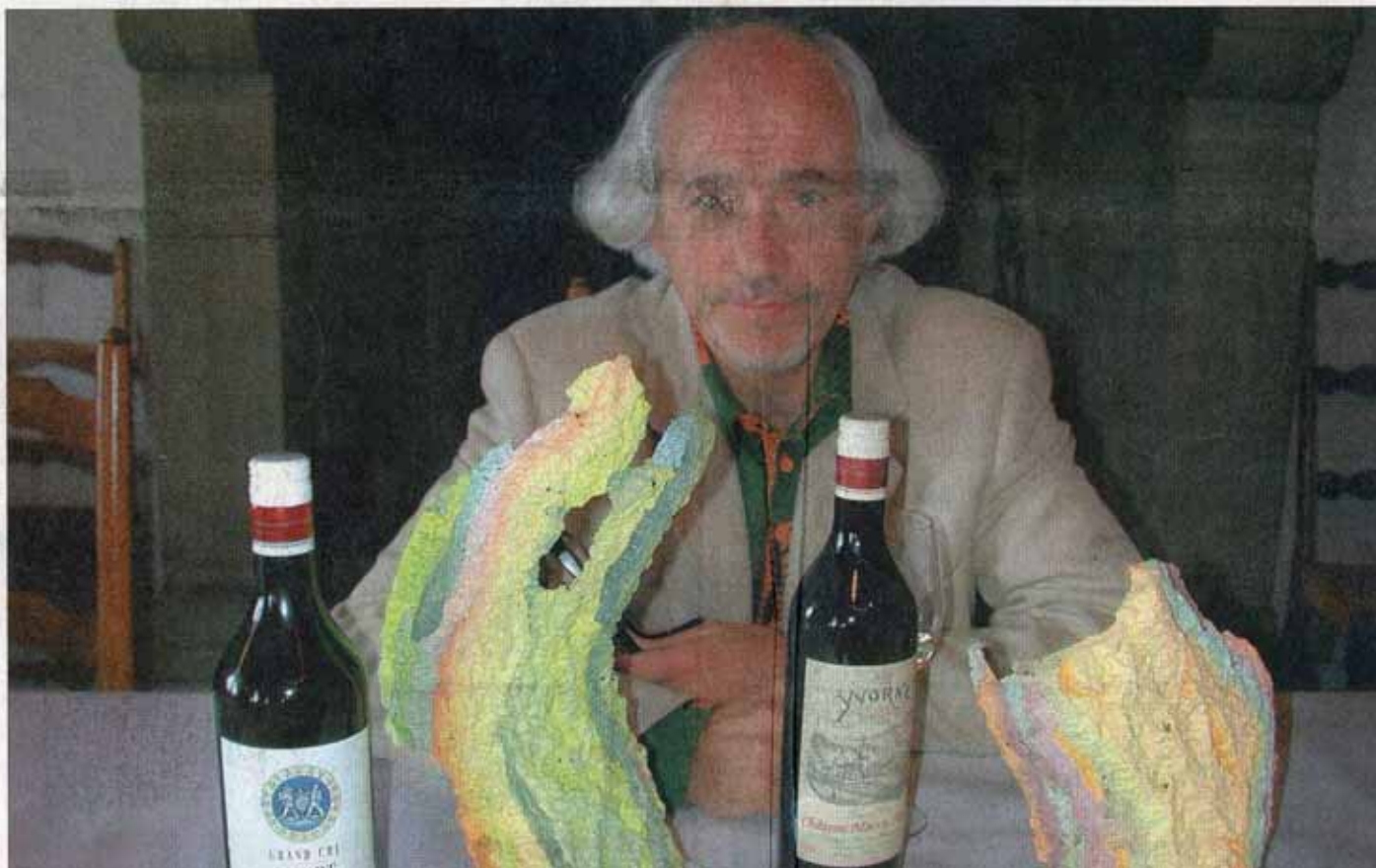


Une technique sensorielle innove l'approche du vin

Un chromaticien français a investi les coteaux de La Côte pour présenter une méthode unique en son genre qui décortique les caractéristiques du vin. La couleur pour l'arôme, la forme pour l'émotion du palais. Le consommateur découvre ainsi différentes facettes d'un vin et peut ainsi affiner sa sélection.

p. 3

Didier Michel donne une forme sculptée à l'émotion du palais et traduit l'arôme par des couleurs.



trois syndicats continuent de lutter

Les syndicats de Nyon, Gland et Morges ont expliqué les raisons du rejet des recours des communes contre le système de péréquation par la Cour constitutionnelle. Ils envisagent de nouvelles pistes. **p. 3**

NYON

Esperanza mise sur le petit train touristique



MICHEL TEBBET

Cette association, fondée par le couple Cabellos, devrait devenir la future propriétaire du petit train touristique de Nyon. Retour sur une tractation qui trouvera un dénouement définitif en septembre. **p. 4**

NYON

L'intégration donne lieu à une fête

Dimanche se tiendra la troisième Fête interculturelle à Rive. Cet événement veut

ELIETTE GAGLIARDI

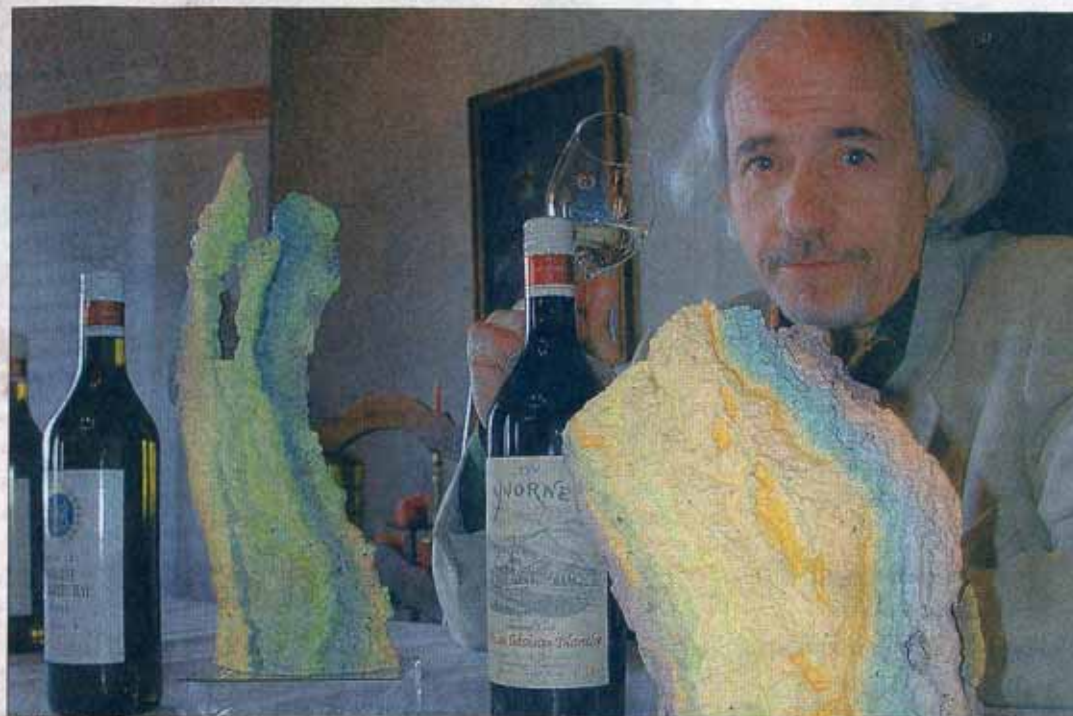
Une innovation technique redessine le vin

Une représentation peu banale du vin découle d'une technique axée sur les saveurs et les émotions. Quatre vins vaudois testés.

Artiste, ingénieur, amateur de vins, un passionné «qui a du nez» a mis ses connaissances chromatiques et artistiques au service de la gastronomie, parlant de l'idée que toute saveur ou senteur possède une couleur, une forme et une matière. Didier Michel, diplômé de l'École nationale supérieure des arts appliqués et des métiers d'art de Paris en 1972, est l'inventeur d'une discipline d'un genre tout à fait unique et de la «carte d'identité chromatique». Invité hier dans le domaine montois de Châtagneréaz par l'Association de promotion de grands crus vaudois «Clos, Domaines & Châteaux» (lire l'encadré), Didier Michel a essayé sa technique au travers de quatre crus de La Côte et vaudois (Mont/Féchy/Chardonne/Yvorne). Traduire les senteurs en couleurs et les émotions en for-

mes, quatre vins vaudois se sont donc transformés en œuvres d'art. Didier Michel travaille sur la carte d'identité chromatique des arômes des vins depuis 20 ans. D'une base de travail subjective, l'ingénieur-artiste *retranscrit ce que le vin lui raconte*, aime-t-il décrire. Et d'ajouter que cette technique est *scientifiquement confirmée par une école d'agronomie de Lorraine*. Il met ainsi au point un nuancier particulier. Melon, cacao, groseille, vanille, chacun de ses arômes est lié à une teinte bien définie. En tout, plus de 700 arômes ont trouvé leurs pendants sous forme de couleur à ce jour et la gamme continue de s'étoffer. Sa technique lui permet de réaliser ainsi des «cartes d'identité chromatiques» pour tous types d'aliments, et tout particulièrement dans le secteur vitivinicole. Des grandes

marques comme Moët & Chandon font appel à Didier Michel pour traduire vins et champagnes en véritables codes barres chromatiques. Suite à l'élaboration de cette «empreinte» sous forme de bâtonnets de couleur, après une analyse sensorielle poussée, le Français réalise une œuvre sur un support de chêne-liège polychrome, matériau des plus adéquats. Ainsi, une sculpture élançée dévoile un vin fruité et léger, filant sur le palais; une autre sculpture ramassée représentera un vin tenant bien en bouche par exemple. *Chaque personne a une approche différente du vin*, explique le «dégustateur-sculpteur». *La personnalité, la structure et le corps du vin conviennent indifféremment à certaines personnes selon leurs propres personnalités. C'est une autre analyse originale décrivant un vin*. Selon l'agronome, le savoir doit s'accom-



Didier Michel devant ses sculptures représentant les caractéristiques d'un vin de Féchy et d'Yvorne. CAD

pagner de l'expérience, tel le parfumeur, au risque de transmettre une image que le vin ne possède pas.

Si par sa complexité, le vin est l'élément idéal pour utiliser une telle technique, la pomme ou la poire sont des fruits qui peuvent être des sujets intéressants, l'orange beaucoup moins, selon lui.

D'un point de vue professionnel, l'invention ne semble pas répondre à un quelconque besoin. Pour Armand Dufour, président de l'Association, seul le consommateur trouverait son intérêt: *au niveau œnologique et viticole, cette carte chromatique ne changera*

une appellation sous différentes facettes et d'entrevoir finalement par cette technique les possibles mariages de vin avec les mets en corrélation avec les arômes et les saveurs est une donnée attractive pour le consommateur.

Expérience faite, la technique a-t-elle un avenir dans le milieu promotionnel viticole vaudois? *D'abord, nous avons eu un coup de cœur pour le personnage et pour son travail, confie Valérie Crittin, responsable de la commission marketing de l'Association «Clos, Domaines & Châteaux». Nous constaterons l'intérêt du grand public, lors d'une journée de dégustation de ce samedi puis*

ration avec Didier Michel. Mais, on pourrait imaginer une publication avec un profil chromatique pour chacun de nos vins, estime-t-elle.

Philippe Cadoux

UN LABEL DES GRANDS CRUS VAUDOIS



Armand Dufour, président.

«Clos, Domaines & Châteaux» est une jeune Association qui regroupe

19 domaines viticoles vaudoises de caractère. Sous un label de qualité, le travail de la vigne et la vinification des vins respectent un règlement plus sévère que la législation des «Appellations d'Origine Contrôlées». Sur les millésimes 2003 et 2004, quelque 1,7 million de bouteilles ont été labellisées. *Ces crus doivent être le reflet de leur terroir et du patrimoine historique du pays de Vaud*, lance Armand

Dufour, ingénieur agronome et président de l'association dont le siège social est basé à Rolle. *Nul n'est prophète en son pays, mais notre mission est bien la promotion de nos grands vins dans le pays et dans toute la Suisse*, ajoute-t-il. Seuls 40% des vins consommés sont produits en Suisse, le coût de production y est élevé, il nous faut donc jouer sur l'authenticité et la typicité.

JOURNÉE GRAND PUBLIC

L'association «Clos, Domaines & Châteaux» organise une journée grand public ce samedi 10 juin au Château de Châtagneréaz. Dégustation, visites des vignes et présentation de la technique de Didier Michel seront organisées.