



Communiqué de presse

Les 14^e Rencontres du Clos Vougeot 2020 auront lieu au château éponyme les 1^{er}, 2, 3 octobre. Une trentaine de conférenciers traiteront le thème suivant : « Vins et raisins, des goûts et des couleurs »

En raison de la pandémie de Covid 19 ces journées se dérouleront dans des conditions particulières, avec respect du protocole de sécurité sanitaire pour tous les participants et sans la présence effective d'une partie des intervenants étrangers qui n'ont pu voyager. Ces derniers présenteront leur contribution par visioconférence et dialogueront avec le public, moins nombreux cette année qu'à l'accoutumée.

La conférence inaugurale est présentée par Thomas Parker, professeur de philosophie et d'études françaises au Vassar College (État de New York, USA). Son titre, « Le goût de terroir » renvoie à celui de son ouvrage « Tasting French Terroir : The History of an Idea » publié en 2015 aux USA et en France en 2017.

La première session traite des facteurs historiques, techniques, sociaux et physiologiques impactant hier comme aujourd'hui les goûts et les couleurs des raisins et des vins ainsi que le choix des consommateurs.

La seconde session, « Éventail des goûts et des couleurs dans le monde » privilégie la perception du goût et de la couleur des vins, par exemple, lors de la dégustation présentée par Philippe Faure Brac, Meilleur Sommelier du Monde 1992, classé 20^e personnalité du vin par la *Revue du Vin de France*. Le vécu sensoriel au cours d'une dégustation est par ailleurs restitué par Gabriel Lepousez, spécialiste en neurosciences à l'Institut Pasteur.

Des exemples de vins au goût et parfois à la robe peu communs sont aussi présentés. Ces singularités visuelles et gustatives font la réputation d'un certain nombre de vins ou de cépages dans le monde.

D'un autre côté, le changement de couleur et de goût peut signer également des altérations de la qualité : des conférences soulignent, par exemple, le rôle des maladies et des ravageurs de la vigne pour le raisin ou des défauts organoleptiques du vin développés durant la fermentation et (ou) l'élevage en cave.

Quoi qu'il en soit, l'appel aux sens du consommateur est capital et il est intégré par le monde du vin : le parcours proposé aux visiteurs par la Maison Boisset à Beaune, présenté à ces Rencontres, est à plus d'un titre démonstratif.

La table ronde de clôture porte sur un thème d'actualité : « Quelles évolutions et perspectives pour les vins de Bourgogne et du Jura », présidée par Manoël Bouchet, Vice-Président de la commission marchés et développement du Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne, en présence de Jean-Charles Tissot, Vice-Président du Comité Interprofessionnel des Vins du Jura.

