

LE GRAND BOB

Présentation de Robert Parker

Le questionnaire proposé

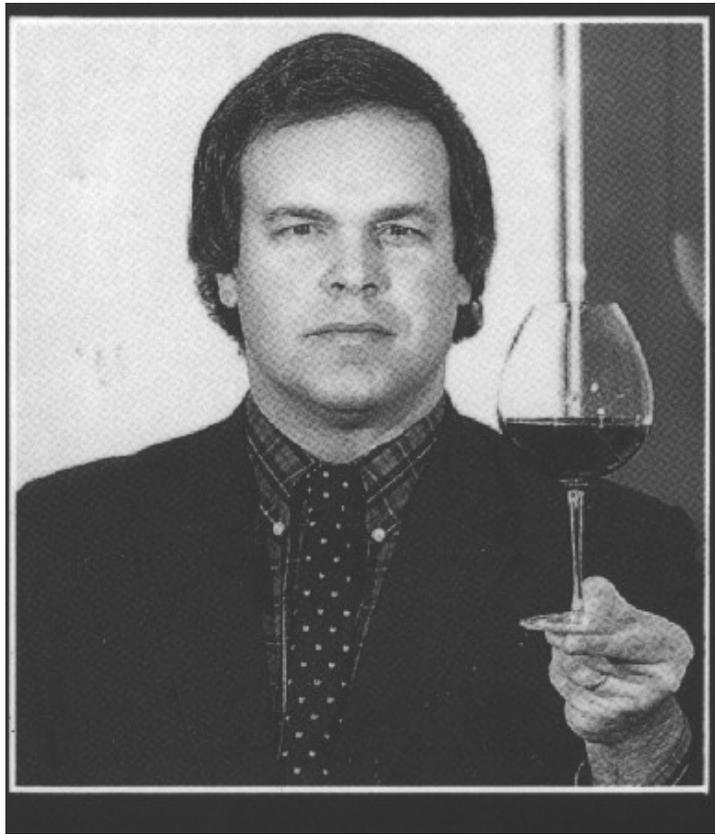
Les réponses et les commentaires

Réponses à quelques critiques

Considérations diverses

Conclusion générale

Copyright Jean Durand
jdurand@efma.com
Février / mars 1998



Texte de présentation tiré de la 4^{ème} de couverture du Guide Parker (Solar)

Robert Parker (dit le Grand Bob) est l'homme qui a fait connaître à l'Amérique les vins français : ceux de Bordeaux puis de Bourgogne en premier lieu, puis les autres, particulièrement ceux de la vallée du Rhône. Son bulletin trimestriel, *The Wine Advocate*, compte aujourd'hui plusieurs dizaines de milliers d'abonnés... dont tous les producteurs français. Son jugement fait autorité, plus que n'importe quel autre.

Critique sévère, impartial, consciencieux et méthodique, aussi passionné que passionnant, Robert Parker est désormais tout à fait incontournable. Mais, surtout, il est le meilleur allié et le plus sûr conseiller du consommateur.

Depuis plus de vingt ans, cet Américain, dégustateur inégalé, parfaitement indépendant, initie ses compatriotes – et les autres – aux innombrables facettes de l'univers viticole français : Bordelais, Bourgogne, Beaujolais, Champagne, vallée de la Loire, Provence, Languedoc-Roussillon, Corse, Vallée du Rhône, etc...

Mais qu'a donc de plus cet Américain ? Au-delà des polémiques, disons que c'est une méthode qui a fait la réputation de Robert Parker : des dégustations répétées, des milliers de pages de commentaires, des comparaisons incessantes, des vérifications permanentes, et ce souci profond, omniprésent, de l'intérêt du consommateur, qui jamais ne doit être volé. Cela a abouti à une mise en forme qui se décline ainsi : présentation de la région concernée – histoire de démêler le vrai du faux, la légende des réalités – grâce à la fameuse notation sur 100 – et leur longévité.

Une mine d'information de première qualité dont la rigueur est le fil conducteur.

Le Questionnaire

Ce questionnaire a été proposé durant huit jours sur le newsgroup fr.rec.boissons.vins, courant janvier 1998 :

- 1° Que pensez-vous de Robert Parker ?
- 2° Que pensez-vous de sa façon de déguster ?
- 3° Que pensez-vous de son système de notation ?

(C'est la question qui a suscité le plus de controverses et de commentaires)

- 4° Fiez-vous à ses jugements lors de vos achats ?
- 5° Quelles aberrations avez-vous relevé dans ses ouvrages ?
- 6° Que pensez-vous du rôle qu'il joue sur le cours des vins ?

Si je reçois suffisamment de réponses, soit publiques soit directement, je vous promets un petit article synthétique anonyme accompagné de mes opinions (qui n'engageront que moi) et de quelques anecdotes personnelles.

A vos plus belles plumes !

Jean

P.S.1 On est pas obligé de répondre à toutes les questions et on peut même répondre à celles qui ne sont pas posées ! On peut aussi dire : je ne sais pas.

P.S.2. Les PROPRIETAIRES-PRODUCTEURS-VITICULTEURS de vins sont les très bienvenus. Ils ont sûrement plein de choses à nous raconter...

Idem pour les OENOLOGUES, les SOMMELIERS, les NEGOCIANTS, enfin
TOUT LE MONDE, PROFESSIONNELS OU PAS !

Ce qui suit est le résumé des quarante-cinq réponses reçues, soit sous forme de questionnaire rempli soit en commentaire à certaines réponses déjà publiées.

*Ce feuilleton a été publié en 12 épisodes
sur fr.rec.boissons.vins courant mars 1998*

2ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

Première question : Que pensez-vous de Robert Parker ?

- 1- Justement je sais pas
 - 2- Qu'en penser ?
 - 3- Je n'en pense rien et je ne veux rien en penser...
 - 4- Je ne sais pas !
 - 5- Par principe, je n'aime pas les gens qui font un peu gourou.
 - 6- C'est un faiseur qui a trouvé un filon qu'il exploite au maximum.
 - 7- Qui ça? ah oui !!!!... j'aimerais recevoir toutes les bouteilles qu'il reçoit.
 - 8- Je pense que c'est une personne très professionnelle.
 - 9- C'est un homme respectable qui a une très grande qualité pour un américain : apprécier la France (et même parler le français) !
 - 10- C'est quelqu'un qui connaît très bien le vin, qui donne quelques fois des avis trop sévères (Pichon Lalande 1990)
 - 11- Vu la taille de son bide, il ne doit pas boire que du vin, (et le coca-cola alors ?). A part ça, il a l'air sérieux et sympa.
 - 12- Il est le premier dégustateur du Monde et j'adore ses notes précises dans Wine advocate.
 - 13- Robert Parker est ce que j'appelle une célébrité, puisque je connais son nom, et j'ai une vague notion de son activité, alors que je n'ai jamais lu sa production de critique. Vu de l'extérieur, il semble être un genre de gourou mondial qui fait et défait les réputations, donne la richesse, ou exécute au vrai sens du mot, et d'un seul coup de plume, non seulement un vin, mais toute une appellation, ou même une région viticole complète. A y regarder de plus près, je pense qu'il s'agit d'un type qui fait son boulot de critique, ni mieux ni moins bien que la plupart des autres, mais qui a simplement mieux réussi sa médiatisation.
 - 14- Dans ces conseils classés exceptionnels, il n'y a qu'un vin que je connais bien (Domaine Bourillon-D'Orléans à Vouvray) et c'est effectivement un de ceux que j'apprécie. Néanmoins, pour connaître Frédéric Bourillon, **je sais que ce n'est pas Parker qui a dégusté**, donc, quelle valeur accorder au guide ?
- Globalement, il a quelques dizaines de salariés et rien ne prouve qu'ils aient tous suffisamment de talent...
- (Une remarque qui n'est peut-être pas sans importance !)*
- 15- Ses livres sont une très bonne source d'informations, essentiellement celui sur la Bourgogne et sur le bordelais (celui sur la France ne donne qu'une critique des vins sans avis général sur le domaine). On peut y trouver des renseignements sur bon nombre de

viticulteur, même si le choix est trop élitiste ! Maintenant pour le bordelais j'utilise plutôt l'excellent "Les Bordeaux un atlas" de Duijker et Broadbent qui est bien plus exhaustif.

16- J'ai entendu parler de Parker, mais tout ce que j'en pense c'est : comment un Américain peut-il faire autorité en France, où l'on a tendance à penser que l'on est le seul pays à savoir faire correctement du vin ? :-) (c'était la réflexion franchouillarde du jour :-) En tout cas, je trouve intéressant et surprenant qu'aucun oenologue ou sommelier français n'ait encore atteint une telle notoriété

17-Ah ! le grand Robert Parker est un phénomène typiquement américain : le spécialiste, le "gourou". Les Américains sont comme ça, si quelqu'un ne leur dit pas comment manger , boire, faire l'amour, s'habiller, ou faire pipi, ils ne sauront jamais se débrouiller tous seuls !!! Alors pour acheter du vin au royaume de macDo et Cocacola, Parker peut s'amuser !!!

18- Les informations dont on dispose à son sujet, ainsi que la lecture de ses ouvrages donnent de lui l'image d'un professionnel rigoureux, sincère, passionné et respectable, qui accomplit un travail phénoménal. Parfois même tellement exhaustif qu'il est difficile de croire qu'il soit celui d'un seul et même dégustateur !

Comme tous les grands dégustateurs, il a "son" goût, qui est souvent éloigné de notre culture européenne.

Pourtant, il faut le reconnaître, il en est un fervent ambassadeur et un formidable prescripteur. En dehors de toute polémique, je l'en remercie vivement. En effet, il se trouve assez peu d'américains pour se passionner à ce point pour des cultures "étrangères" et pour le faire savoir!

Ses livres m'ont permis d'étendre ma culture oenologique sans que j'en perde pour autant mon point de vue ou ma sensibilité.

Monsieur Parker me fait rêver en décrivant ses visites aux propriétés viticoles que je n'aurai probablement jamais le temps de connaître toutes et j'apprécie la sincérité et la précision de ses descriptions des vins, des terroirs et des hommes. C'est le résultat d'un travail incontestablement admirable.

19- Si les amateurs de vins étaient un peu plus matures et capables de se fier à leurs propres jugements, Robert Parker ne serait qu'un critique parmi d'autres, lu essentiellement par les spéculateurs.

20- Parker est une véritable calamité dont l'influence est colossale. Cet américain a l'énorme défaut (qualité ?) de n'avoir aucun concurrent qui ait réussi de près ou de loin à approcher sa notoriété démesurée. Il est invraisemblable et même honteux qu'un seul homme puisse faire à ce point la pluie et le beau temps dans les vignobles français, pas seulement sur les cours mais aussi sur l'esthétique des vins dont il favorise l'uniformisation vers la puissance et la vulgarité. SCANDALEUX !!

De plus, il influence tellement les cours des vins qui lui plaisent que ceux-ci deviennent complètement inaccessibles, non seulement à cause de la demande insensée qu'il provoque mais des spéculations qu'il génère. Ses stupides notes de 100/100 sont définitivement grotesques et ne font qu'illustrer la fatuité du personnage. L'exemple type de l'homme à abattre.

CONCLUSION

Le moins que l'on puisse dire est que les avis sont plutôt partagés. Tout y passe de « génial » à « je ne sais pas » jusqu'à « calamiteux » !

Quelques commentaires de Daniel Meffre sur les réponses à la 1^{ère} question

Il semblerait qu'il n'y ait qu'une vingtaine de réponses à cette enquête, concernant 200 (?) lacchossiens et combien d'oenophiles frbv ? (*Plus de cinquante réponses - J.Durand*)

- Parker interesse-t-il vraiment les oenophiles hexagonaux ?
- N'est-il que l'exotique (!) critique américain sur le pré carré des critiques français jaloux de l'influence du grand Bob sur le marché des vins français (surtout des Bordeaux classes d'ailleurs)

Commentaires sur les réponses :

R.14: Parker honnête ou pas ? il nous faudrait des témoignages, des preuves, pas des ragots, rumeurs et insinuations.

R.16: Cocorico !!! On n'est pas tout nu, le guide Hachette et la RVF font du bon travail pour aider l'amateur débutant ou confirme. Hélas Gault-Millau et l'inénarrable Dussert-Gerber sont plus suspects. En France, a-t-on besoin de Parker qui n'a qu'à s'occuper de ses compatriotes désarmés devant les vignobles français ?

R.18: ...Gros travailleur, d'accord! mais travail utile ou néfaste ? Danger des vins "parkérisés", c'est le problème des vigneronnes tentés par le marché de l'Amérique du Nord.

R.19: Mais c'est bien sûr...! La voilà la solution, éduquer l'oenophile qui sommeille dans chaque Français!!! Il faut des clubs de dégustation, aller chez les vigneronnes, surfer sur Internet dans les sites consacrés au vin, dans les forums etc...

R.20: SCANDALEUX ET INADMISSIBLE !!! C'est la faute à tout le monde, aux vigneronnes faibles ou cupides, aux critiques corrompus ou complaisants, aux clients ignorants ou gogos...

Conclusion : Parker ? un critique parmi d'autres, trop influent sur le marché (des Bordeaux classés surtout).

(à suivre...)

Prochain épisode : Réponses à la deuxième question.

3ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

Deuxième question : Que pensez-vous de sa façon de déguster ?

- 1- Je sais pas
 - 2- J'sais pas non plus
 - 3- Jamais lu ou vu, donc pas d'avis
 - 4- Je ne la connais pas sauf ce que l'on a vu à la télé
 - 5- Si c'est ce que j'ai vu dans Capital, on a à faire à superman.
 - 6- Soit il est un surhomme, soit il y a un problème.
 - 7- Quand je l'ai vu à la TV (M6 - Capital) j'ai été sidéré par sa rapidité et surtout par le nombre considérable de vins qu'il se dit capable de juger.
 - 8- Je ne l'ai pas vu à la TV (Je la regarde très souvent, mais je l'allume rarement ;-), mais j'en ai beaucoup entendu parlé: une *aberration* !!
 - 9- Rapido presto, mais comme le dit Georges Lepré : "Nous, on goûte pour chercher la faute, pas pour le plaisir"...
 - 10- Très stable et pour ceux qui aiment le vin puissant
 - 11- Pas mal mais il devrait regoûter les vins plus souvent après les avoir notés une fois en primeurs.
 - 12- Très rapide, un peu trop même, je n'oserais pas faire ça en goûtant des bouteilles à plus de 100 balles le déci (Ex : Margaux)
 - 13- Oui, avec de l'entraînement, on peut déguster 150 vins, mais enfin je l'ai vu faire dans l'émission Capital, ça a l'air un peu bâclé et rapide ?? je déguste depuis plus de 7 ans en club, je préfère prendre le temps que je prends.....
 - 14- Il déguste beaucoup, mais je ne crois pas qu'il déguste autant que l'on veut bien le dire. Et, si l'on a une grande expérience, comme la sienne, je pense qu'on a des repères et que l'on arrive très vite à analyser un vin. De plus, il a maintenant un assistant, justement parce qu'il n'arrivait pas à déguster autant.
 - 15- Dans ses préfaces on peut lire qu'il est contre les dégustations marathon et déplore que bon nombre de grands vins ne soient même pas bus, mais recrachés. Mais nul n'est prophète en son pays, et pour goûter personnellement autant de vin, c'est clair que sa vie ne doit être qu'une gigantesque dégustation marathon ! Moi je sature après deux trois vins différents, et aurait de la peine à faire la différence entre un Latour et un Beaujolais après 20 vins de suite ! Peut-être que Parker est un Mutant ? L'entraînement doit y être pour quelque chose.
- Il a un goût personnel qui aime la puissance plutôt que la finesse, et le fruité plutôt que les saveurs secondaires d'un vin plus évolué. C'est pour cela qu'il avoue boire et apprécier les bordeaux bien trop jeunes pour la plupart de ses collègues. Mes goûts

personnels vont plutôt dans ce sens, alors souvent je suis d'accord avec Parker. Il est à l'opposé d'un Bettane qui lui ne jure que par les vins très évolués "Enfin après une longue patience, ils trouvent leur second souffle [...] devenant le produit noble (et non plus le jus de fruit supérieur) qui fait l'admiration du monde entier".

Dans ce newsgroup j'ai pu souvent constaté que "Parkerisé" signifiait "soupe de chêne". Même s'il est indéniable qu'il aime les saveurs du chêne, il est le premier à dénoncer ses excès, et c'est d'ailleurs un de ces principaux leit-motiv (avec la non-filtration).

16- Elle est incontestablement impressionnante, tant pour les néophytes que pour les professionnels, et je conçois qu'elle fasse de nombreux envieux ! Plus que sa technique, que je ne saurais me permettre de critiquer, je m'oppose à cette façon "olympique" de déguster! Le vin est pour moi beaucoup plus qu'un simple produit de consommation, c'est un vecteur de culture. Quel sens peut donc avoir ce type de dégustation d'un produit totalement isolé de son contexte?

D'une nécessaire pratique professionnelle (les achats des courtiers et négociants), on a fait là un véritable sport. Cela me serait indifférent si le résultat n'en était une influence néfaste sur le marché des vins et sur les techniques viti-vinicoles. Je n'aime pas boire à table des vins trop puissants ni trop flatteurs. Ce sont pourtant ceux qui triomphent généralement dans ces dégustations. D'un autre côté, la tendance fait que les vins que j'aime restent encore abordables, alors...

Je me pose d'autre part la question de savoir dans quels verres Monsieur Parker a l'habitude de déguster. Beaucoup de dégustateurs connaissent l'effet du verre, tant sur l'expression des arômes que sur l'attaque en bouche, deux aspects qui conditionnent fortement ses appréciations ... et ses fameuses notes! Comment s'est-il forgé ses références? Avec un unique verre de référence? Avec une série de verres aux "effets" différents? C'est un doute que je conserverai jusqu'au jour où je pourrai en débattre personnellement avec lui sur ce sujet. (Ceci concerne également *tous* les dégustateurs).

17- "Jean-Luc BUETAS" blaye.oenologie@wanadoo.fr ajoute :

Ce qui est criticable dans la façon de déguster de Bob, c'est qu'il ne déguste jamais à l'aveugle, et il s'y refuse farouchement. En outre, les sélections sur le terrain sont orchestrées par un oenologue bien connu dans le Bordelais, notamment, et Bob ne les déguste que si ces propriétés sont suivies par cet oenologue. Est-ce bien sérieux?

CONCLUSION

Il est évident que les capacités de dégustateur de Bob impressionnent tout le monde et semblent un peu hors du commun des mortels. Bien que je connaisse personnellement un certain nombre de dégustateurs professionnels parfaitement capables de déguster convenablement une centaine de vins dans une journée, de là à faire ça tous les jours ou même six mois par an, ceci me paraît être une autre affaire...

Notons tout de même qu'il semblerait que le grand PDG (Patrick Dussert-Gerber) y parvienne sans difficulté, selon ses dires ou plutôt ses écrits ! Le Parker français nouveau est arrivé ?

Il serait d'ailleurs intéressant d'avoir l'avis de Michel Bettane sur ce sujet.

*Quelques commentaires de Daniel Meffre et JP Lagneau
sur les réponses à la 2^{ème} question.*

La réponse 9 pose bien le problème des dégustateurs professionnels. Nous autres amateurs, nous cherchons à acheter quelques bons vins pour garnir nos caves, et si on se plante, ce n'est pas trop grave, mais Georges Lepré, ancien sommelier du Ritz et actuellement directeur de la Qualité au Savour Club n'a pas le droit à l'erreur !!!

R.15 : Bien sûr il faut TOUJOURS recracher en dégustation, ce que j'ai appris à faire en club (c'est dur parfois !!!) et que je pratique dans les foires, salons et chez les vigneron. Sinon au troisième verre on n'y comprend plus rien!!!

J'ai un problème avec les vins jeunes, notamment les Bordeaux et leur tannin; les professionnels qui en goûtent toute l'année ont tellement l'habitude des tannins, qu'ils finissent par aimer cela, et leur jugement me pose problème, car ce qui m'intéresse c'est ce que sera le vin à son optimum, et dans le cas des Bordeaux c'est dix ou quinze ans plus tard (à mon âge-55 ans- je n'achète plus de vins à boire dans 20 ou 30 ans !!!). Quand aux soupes de chêne, le pb est de distinguer un vin auquel le fut neuf APPORTE quelque chose, par rapport au mauvais vin dont le goût de chêne ne sert qu'à masquer les défauts. Cela s'apprend...

R.16 : Autre vrai et important problème de la dégustation :

Goûter des vins seuls hors de tout contexte gastronomique. Le vrai et grand destin d'un vin est d'être bu à table, et le problème que nous nous posons, oenophiles amateurs est : Quand ce vin sera à son optimum de consommation, avec quel plat le servir ? Pour les verres, un bon verre propre de forme tulipe auquel on est habitué suffit en dégustation et au repas.

[JP Lagneau]

Tout à fait d'accord! L'objectif est de se faire plaisir et simultanément de réunir les informations qui permettront d'échanger sensations et points de vue avec d'autres amateurs (donc de se faire plaisir et de partager ce plaisir - ce qui est, à peu de choses près, la définition du bonheur que donnait le commandant Cousteau!)

J'ajouterai toutefois qu'à mon avis, le choix du verre dépend:

- du vin que l'on boit (certains vins sont plus "susceptibles" que d'autres)
- de la température de service
- du patron de sensibilité du dégustateur
- du but de la dégustation (sélection critique de vins pour des achats ou bien dégustation-plaisir entre amateurs)

Je suis personnellement surpris de voir que les meilleurs vins sont très souvent servis dans des verres qui n'ont absolument rien à voir avec ceux qu'utilisent les vigneron pour les élaborer. Je comprends qu'ils soient différents, mais, logiquement, ne devraient-ils pas tout de même conserver une certaine parenté, ne serait-ce que pour valider les efforts de "l'auteur"?

D'autre part, il me semble que, comme l'étiquette, les différentes caractéristiques du verre influencent inconsciemment mais irrésistiblement les dégustateurs(-trices). Qu'en pensez-vous?

Commentaire sur la conclusion :

La réponse de Bernard Burtschy du 10 Mars (*elle figure à la fin du dossier*) est intéressante et j'y adhère dans son ensemble (je signale qu'en général j'aime assez la ligne de conduite de l'équipe de la RVF)

J'espère néanmoins vivement l'avis de Bettane et Laliberté, en voulant ignorer l'in vraisemblable Dussert-Gerber (restons entre gens sérieux!!!)

(A suivre...)

4^{ème} épisode : réponses et commentaires à la 3^{ème} question

4ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

Troisième question : Que pensez-vous de son système de notation ?

(C'est la question qui a suscité le plus de controverses.)

I - Introduction

Philippe Terrier pose bien le sujet et fait longuement le point sur les méthodes des uns et des autres. Certains déploreront sans doute qu'il ne dise à peu près rien des méthodes de Patrick Dussert-Gerber. Vous complétez de vous-même...

1. Les règles du jeu.

Pour noter il faut d'abord dire dans quelles conditions est jugé le produit.

Parker :

"Mes observations ont été faites soit au cours de séances officielles de dégustations à l'aveugle (les vins testés parmi leurs pairs, sans que l'on connaisse les noms des producteurs), soit dans ma salle de dégustation, soit encore dans les caves des producteurs. Mes appréciations sont toutes personnelles et totalement indépendantes. Le prix ou la réputation du vinificateur ne peuvent influencer en aucune manière. Je passe trois mois par an à déguster dans les régions viticoles... et je consacre le reste du temps (parfois sept jours par semaine) à déguster et à écrire. Je ne participe pas aux dégustations commerciales ni aux jurys, pour de multiples raisons, dont voici les 4 principales: je préfère goûter sur-le-champ une bouteille ouverte tout spécialement; j'estime qu'il est essentiel de disposer de verres sélectionnés et lavés dans les conditions requises; je veux que la température du vin soit idéale; je souhaite pouvoir décider moi-même du temps qui m'est nécessaire pour goûter les différents vins."

Hachette 1997 :

"Vous trouverez décrits dans ce guide les 8000 meilleurs vins de France tous dégustés en 1996. Ils ont été élus par 600 experts au cours des commissions de dégustation à l'aveugle du Guide Hachette, parmi plus de 20500 vins de toutes les appellations. L'absence de toute participation publicitaire et financières des producteurs, négociants ou coopératives cités assure l'impartialité de l'ouvrage, dont l'unique ambition est d'être un guide d'achat au service du consommateur."

RVF 98 :

? Pas d'indications sur la manière dont est jugé le vin, juste quelques indications sur le choix des domaines sélectionnés. Il est précisé:

"Il a l'ambition de fournir ainsi au lecteur deux services essentiels
- lui donner une idée claire et précise de la qualité globale de chaque producteur, au delà de la réussite ou de l'échec d'une cuvée particulière {...]"

Donc on peut faire résumé suivant:

Qui goûte le vin ?

Parker Parker lui seul
Hachette 600 "arbitres" dont on ne sait rien
RVF ?? Bettane et Desseauve, Goûtent-ils tout tous les deux? Se partagent-ils la tâche ?

Où est goûté le vin ?

Parker Chez lui, dans les domaines, dans certaines dégustations officielles
Hachette ?? Pas d'indication de l'organisation
RVF Pas d'indication claire, mais on comprend que les auteurs ont "sillonné les vignobles de France"

Comment est goûté le vin ?

Parker à l'aveugle, entre vins comparables, ou alors en connaissant le vin (pas très clair)
Hachette à l'aveugle, sans précision (tout de même, il n'y a pas 20 500 vins dégusté à l'aveugle par chaque "expert" !)
RVF Pas de précision: mais la dégustation au domaine peut difficilement se faire à l'aveugle, non ?

Indépendance et subjectivité :

Parker Insiste sur son indépendance. Aucune publicité dans son journal ! Il déclare que son avis est personnel !

Hachette Insiste sur l'indépendance du guide (mais le groupe Hachette est-il vraiment indépendant ?). Avec 600 "juges", la subjectivité est un peu noyée.

RVF Pas de commentaire sur l'indépendance... La RVF est remplie de publicité pour les vins eux-mêmes, les négociants, et autres. A aucun moment il n'est dit que l'avis donné est personnel, car le "nous" est utilisé. Ce "nous" correspond-il à Bettane-Desseauve ? à toute la rédaction de la RVF ??

2. Le système de notation.

C'est le coeur du sujet. Mon avis d'enseignant la dessus est qu'il faut "diviser pour régner". On ne peut pas faire d'appréciation globale d'un coup, que ce soit sur une dissertation ou sur un vin. Il faut décomposer le problème en de multiples critères, qui seront à défaut d'être objectifs, au moins constants pour juger de manière homogène ! Voyons comment s'y prend chacun des guides:

Parker a écrit 2 pages à ce sujet, donc c'est un peu long à tout transcrire. Cependant je décrit ici son système à 50 points.

5 points: Couleur et apparence

15 points: Arômes et bouquets.
- Niveau d'intensité
- Précision et caractère plus ou moins franc du nez

20 points: Sensations en bouche et finale
- intensité des saveurs
- équilibre et harmonie
- netteté et précision
- profondeur et persistance.

10 points: -impression d'ensemble
-potentiel d'évolution et de bonification (vieillessement).

Il déclare juste après " Tout système de notation présente des imperfection"

Ensuite le nombre de points est décomposé suivant le barème suivant :

(après l'ajout de 50 points)
96-100 Extraordinaire
90-95 Remarquable
80-89 Au dessus de la moyenne ou très bon
70-79 Moyen
50-69 Au dessous de la moyenne ou très faible.

Guide Hachette:

Pas de précision sur les critères utilisé pour la notation.

L'échelle:

0 vin à défaut, il est éliminé
1 petit vin, il est éliminé
2 vin réussi, typique, il est cité sans étoile
3 vin très réussi, une étoile;
4 vin remarquable par sa structure, deux étoiles
5 vin exceptionnel, modèle de l'appellation, trois étoiles.

La Revue du Vin de France (RVF) :

"La notation de 1 à 5 représente notre appréciation de la qualité d'un vin par rapport au niveau moyen de son appellation dans un millésime donné." Les indication concernant la puissance, la finesse et autre, ne concernent pas la "note" pour un vin, mais bien une appréciation d'ensemble pour le domaine, et ne sauraient être comparées aux notes données par les autres guides.

A mon avis, il n'y a pas photo : Parker est le seul à expliquer comment il note le vin ! Bien sûr son avis est objectif, mais on remarque immédiatement dans son barème qu'un vin au bouquet faible (qui ne sent pas très fort), peu intense en bouche, pas très long, et ayant un faible potentiel de vieillissement sera moins bien noté ! C'est clairement dit ! C'est la base de toute notation. Des critères, dans quels mesures il sont remplis, et quel est leur poids dans la note. J'irais encore plus loin (Parker le fait-il ?) en mettant un nombre de points à chaque sous-catégorie: puissance 3 point, finale 2 point, équilibre 5 points etc... C'est le seul moins de pouvoir COMPARER. L'idée n'est pas d'être objectif, Parker insiste plusieurs fois la dessus !

En plus l'échelle Parker a l'avantage d'être absolue. On peut comparer un Pauillac 90 et un Margaux 91. Avec la RVF, il faut d'abord voir ce que vaut le millésime !! Pas très pratique.

Bien sûr, Bettane procède sûrement de la même manière, en décomposant le problème (aucune note ne peut se donner autrement), mais pourquoi ne le dit-il pas ? Parker donne 15 points pour l'appréciation en bouche et 10 pour le nez, pourquoi pas l'inverse ? Tout est possible, mais il faut avertir clairement comment on note !

3. L'effet pervers du système.

Donc je trouve que le système de Parker, à défaut d'être parfait, est honnête et clair. Mais il y a quelque chose de biaisé. Un prof qui note à l'école, les élèves s'y adaptent. Il dit

clairement ce qu'il attend, et les élèves apprennent et font leur épreuves en conséquences, pour remplir les exigences. C'est hélas ce qui se passe avec Parker et le vin ! Les viticulteurs en bons élèves ont compris comment plaire au "prof" Parker, dont l'échelle de notation a l'avantage d'être "constante". Donc le vin s'uniformise, et ceux dont le goût diffère de Parker n'ont que leurs yeux pour pleurer.

Je ne pense pas que la solution soit d'attaquer Parker, et de le décrier. Il faut faire comme lui ! Ce n'est pas Dusser-Gerber qui va faire le poids, non ? Il faut que d'autres dégustateurs totalement indépendant adoptent un système de notation "constant" et donnent leur avis sur le vin. Pour le moment la concurrence n'existe pas, et c'est cela qui est malsain. La RVF a un rôle à jouer, mais je ne trouve pas son barème de cotation très clair, et j'y trouve souvent des incohérences.

(A suivre...)

Deux épisodes suivants : les réponses et commentaires à la 3^{ème} question.

5ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

II- LES COMMENTAIRES *à la troisième question (notation)*

- 1- J'avais vraiment avoir l'air d'un ignorant.
- 2- Je ne le connais pas
- 3- Trop grand échelle
- 4- Sur 100, il considère que en dessous de 75 ce n'est pas un bon vin !!!
La marge est trop grande pour permettre à plusieurs producteurs d'obtenir la même note.
Ce qui provoque un effet de classement.
- 5- C'est une ineptie commerciale comme il en existe beaucoup. Jeff a bien résumé la chose en parlant des ados en train de noter le physique d'une fille.
- 6- Noter sur 100 me paraît idiot, une notation comme Bettane ou guide Hachette me paraît suffire largement pour hiérarchiser.
- 7- Très sévère. Cela donne une image bonne ou mauvaise d'un vin. Le gros problème c'est que trop de gens (dans le business) y recourent pour vendre et donc cela fait augmenter trop vite les prix
- 8- Très pratique, mais dommage pour tout ce que ne comprend pas ses commentaires. Si un vin est concentré il est souvent trop dur pour moi, mais les vins dilués à 80-90 pts sont souvent mes préférés - surtout en prix
- 9- Débile, oups, pardon ... perfectible. C'est comme créer une échelle dont les premiers barreaux ne servent à rien : on n'est pas prêt de monter sur le toit (très profond comme métaphore :-))
- 10- Si mes souvenirs sont exacts un vin même mauvais démarré à 70/100. Dingue non ??? De plus une telle plage de notation est faite pour permettre des notes tenant compte des moindres subtilités. Comment fait-il, à cette vitesse, pour distinguer deux vins notes 91/100 et 93/100 ?
- 11- Le système me rappelle un peu les adolescents qui font une 'appréciation' des femmes sur une échelle de 1 à 10.

Le fait que 70 est vraiment nul dans son système n'a rien d'étonnant pour un Américain - c'est pareil pour le système d'évaluation dans les écoles - autrefois 70 était un 'C' (suffisant mais rien de plus) – mais maintenant dans nos écoles publiques où personne ne doit jamais échouer, le 70 est devenu le minimum.

Aussi, de ce que je comprend du système Parker (qui n'est pas beaucoup) il ne s'agit pas simplement d'une évaluation de la qualité, mais de la qualité par rapport au prix et des possibilités du région, vignobles, etc. - enfin de ce qu'on peut attendre du vin. Il y a également chez nous ceux qui pensent que c'est plus important combien on a essayé que combien on a réussi.

Mais pourquoi gaspiller les mots? - mieux vaut simplement donner un numéro :

Le système Parker = 76.

12- Même s'il est très américains par son début à 50, je trouve très bien le fait d'attribuer un certain nombre de points suivant des critères très précis:

couleur et apparence: 5 points

bouquet : 15 points

sensation en bouche et finale : 20 points

impression d'ensemble et potentiel de vieillissement: 10 points

En plus son échelle est absolue et non pas relative au millésime et à l'appellation, comme celui de la RVF et de Bettane et RVF " Un bordeaux 1992 noté *** ne saurait être comparé à un Pauillac 1990 noté ***". Le système me paraît bon et plus précis que bien d'autre. Mais aucun système n'est parfait

13- Je regrette surtout la façon dont sont médiatisés les résultats des recherches de Monsieur Parker. En effet, la lecture de ses ouvrages montre qu'il a une vision beaucoup plus intéressante des vins que ne laisserait supposer le concept réducteur de la notation sur 100, mis en avant par les commerciaux médiocres.

Pour ma part, je pense qu'il est urgent qu'il se penche sur ce point. L'une des formes possibles de lutte contre ce phénomène pourrait être par exemple la création d'une école de dégustation, ou toute autre façon d'éviter que le pouvoir de critique et de décision ne se retrouve pas dans les seules mains d'un homme qui, malgré toutes ses qualités, n'est après tout qu'un homme...

14- Il ne correspond pas au nôtre, nous européens. Il sort direct du système des universités américaines. Parker le dit clairement dans une interview que vous pouvez trouver sur www.placeduvin.com/allnews/parker.html (l'adresse était bonne il y a 3 mois)...

15- Un avantage est qu'il peut nuancer deux vins très proches au niveau gustatifs alors qu'un système à 5 "étoiles" ne peut évidemment pas.

16-

- > Aussi, de ce que je comprend du système Parker (qui n'est pas beaucoup) il ne s'agit
- > pas simplement d'une évaluation de la qualité, mais de la qualité par rapport au prix et des
- > possibilités de la région, vignobles,

Non !!!! Le rapport qualité prix ne rentre pas dans la note ! Parker le mentionne dans le texte si c'est le cas (mais alors ce n'est plus un bon rapport qualité prix pour longtemps ;-). La possibilité du terroir ne rentre pas non plus en ligne de compte. Les vins sont le plus souvent jugés "parmi leurs pairs". Donc l'échelle permet de comparer par exemple tous les médocs.

17- > Comment fait-il, à cette vitesse, pour distinguer deux vins notés > 91/100 et 93/100 ?

Avec un peu d'habitude on doit pouvoir assez rapidement mettre un certain nombre de points pour chacun des critères. Mettre 91 c'est pas "ce vin vaut 91". C'est plutôt 3 points pour la couleur, 9 pour le nez etc... Mais il n'empêche que je trouve ça un peu rapide. Cependant même à l'aveugle Parker remet le plus souvent une note très proche en dégustant le même vin.

18- > En patinage, on revoit périodiquement ces critères pour qu'il n'y ait

> pas de nivellement par le haut. Pourquoi ne pas prévoir un 100 si, le
> vin remplit les conditions SUBJECTIVES de Parker ?

Il est à noter qu'en patinage, comme en gymnastique, le 6.0 ou le 10 n'existe plus depuis un bout de temps (Montreal peut-être :-)) et que plusieurs personnes composent le jury... mais je m'égare. Quand Parker colle un 100, il avoue avoir goûté à la perfection, à son goût. Ça me laissera toujours perplexe.

19- > Moi je dis qu'il faut prendre le meilleur de chacun : transparence et
> méthodes de dégustation de Parker, notations du guide Hachette et de la
> RVF, double classements de PDG. Ce système a aussi des effets pervers,
> c'est de coller une note à un vin et d'en faire une référence
> universelle et quand on sait que l'égout et les odeurs... ;-))))

J'aime le système Parker, et ces principes clairs. Mais il faut créer une concurrence qui serait tout bénéfique pour le consommateur (et les viticulteurs aussi !). Parker est humain, et en plus très commerçant. Il n'est peut-être pas honnête à 100%. Mais j'essaie juste de démontrer pourquoi son système a tant de succès.

20-

>> En plus l'échelle Parker a l'avantage d'être absolue. On peut comparer
>> un Pauillac 90 et un Margaux 91. Avec la RVF, il faut d'abord voir ce
>> que vaut le millésime !! Pas très pratique.

>

> Ben non, et heureusement. Comme si on était confronté à une science
> exacte ! Je dirais simplement que la notation dans l'absolu relève aussi
> de l'escroquerie tant les paramètres à prendre en compte sont
> importants, et notamment le millésime (ne parlons pas du terroir).
> AMHA un millésime se compare à un autre (et encore, il y a la qualité et
> le potentiel du millésime d'une part et son évolution dans le temps -
> essayez de déboucher un grand Bordeaux 88 aujourd'hui -) mais il est
> difficile de comparer un Pauillac 90 et un Margaux 91 (à un instant t
> peut-être, mais pas dans le temps).

Oui, c'est possible À UN INSTANT T, c'est ce que fait Parker, il date précisément ces dégustations des vieux millésimes. Sa notation n'est pas absolue ! Elle est relative à certains critères subjectifs très précis ! C'est toute la nuance ! Ce n'est en rien une science exacte. Une note c'est pas la mesure d'une grandeur physique " il mesure 172cm". Il faut revoir la notion de notation et surtout mettre en avant la subjectivité de la chose.

(A suivre...)

Prochain épisode : suite des commentaires sur le système de notation.

6ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

III- LES COMMENTAIRES à la troisième question (suite)

20- > [de 0 à 5 et de 1 à 3 étoiles]

>

> Ce type de notation me semble plus approprié, surtout par le degré de
> sensibilité.

*** Il y a un "plus" dans le guide hachette c'est le "coup de coeur".*

Dans ce cas, la notation est : pas d'étoile, une, deux, trois et trois avec "cc".

Donc 5 niveaux.

C'est possible, si on dit quels critères entre dans la note. D'ailleurs les 50 points de Parker peuvent être tout à fait réduits à une échelle à 5 (c'est ce qu'il fait d'ailleurs également). Si on préfère, on peut noter 91-100=5*, 81-90=4*, 71-80=3*, 61-70=2* etc... ça change quoi ???

Il faut dissocier la note du nombre de point. Lorsque j'élaborais des épreuves (et les corrigeais), il m'arrivait de faire des tests à 57, 89 ou 71 points. Chaque question était décortiquée en plusieurs volets et chaque volet avait un nombre de point maximum possible. Ensuite, il faut convertir ce nombre de points en note de 1 à 10 (c'est comme ça chez nous) avec un algorithme plus ou moins compliqué. Parker est le seul à expliquer (mais je pense qu'on pourrait même aller plus loin) comment il note, dans le détail.

Ensuite je vois aussi un autre effet pervers de l'échelle "réduite" (sur 5): il y a un effet de classement" bien plus grand ! Oui car il peut arriver qu'un excellent cru reçoive sur plusieurs années 5*, et tout d'un coup paf ! 4* l'année suivante. Le lecteur va se dire aïe ! pas terrible cette année. En fait c'est un "petit" 5* qui est passé à un "grand" 4*. D'ailleurs la RVF attribue bien des demi * !! Chez Parker, un vin se ballade entre 89 et 95 (ça c'est plutôt un très bon), et l'effet de classement est moins grand, il n'y a pas "les tous grands" et "les autres".

Par exemple (supposition) le château Lanessan ("petit" cru bourgeois), n'atteindra jamais les 5 étoiles dans un classement RVF, il sera considéré "moins bon". Par contre chez Parker, il atteint 86 dans le millésime 90, et il fait mieux qu'un Lafite-Rotschild en 1991 !

21- J'aimerais savoir quelle note il mettrait à :

un RENOIR ou un MATISSE

un concerto de MOZART ou une Messe de BACH

quel bonheur de pouvoir noter Jean Sébastien BACH !!!!!

Il lui faudra un sacré dose d'humilité.

22-

> Tu vois Philippe, je suis vos conversations depuis le début et je suis mal à
> l'aise (il a fallu Nadia pour me décider). Ce qui me choque c'est de parler
> des vins avec des formules mathématiques. Je n'y suis pas allergique, j'ai
> fais de études basées à 80% sur les maths. Mais quand on parle de vin, et
> le sentiment b..... !

J'essaie de discuter le système de notation Parker, et de trouver qu'il est bien fait par rapport à d'autre. Je réserve mon jugement sur l'homme, qui n'est peut-être pas honnête 100% .Je dis qu'il est possible de quantifier avec une échelle de valeur SUBJECTIVE le vin. D'ailleurs tout le monde le fait: au cours d'une soirée ou plusieurs vins sont dégustés, qui ne s'est pas dit un jour "c'est celui là que j'ai préféré". Mais autrement tout à fait d'accord pour dire que le vin ce n'est pas à réduire uniquement à des chiffres. Tout comme Parker le dit d'ailleurs:

"Ajoutons encore que la seule attribution d'une note ne saurait tout dire d'un vin donné. En effet, les commentaires de dégustation décrivent la personnalité et le style du vin, situent son niveau de qualité et sa valeur par rapport à ses pairs et définissent son potentiel de garde de manière infiniment plus explicite qu'une donnée numérique."

23-

- > Pas d'accord. Je trouve au contraire que l'absence de "système" clair et net laisse plus de place à l'interprétation, à l'émotion. Imaginez vous
- > un système de notation sur 100 des films ? Il y a ceux qui préfèrent les
- > "spectacles audiovisuels (américains)", ceux qui préfèrent les films
- > d'auteurs. Pareils pour les vins.

Tout à fait. Moi je veux un avis d'une personne qui me dise "ce film, j'ai aimé". Je sais que cette personne a un goût immodéré pour le film d'auteur, et je me fait une idée très précise du film !

- > Pourquoi une échelle unique ? Comment
- > faire pour des "objectifs" et/ou sensibilités si différents ?

C'est le grand malheur ! Parker n'a pas de rival ! J'aimerais bien quelqu'un d'autre avec un goût très différent de celui de Parker, qui donne son avis de la même manière et avec la même précision.

Un Parker 100, je sais ce que c'est (j'enverrai un post à ce sujet), mais un *** coup de coeur du guide Hachette, là, je vois moins...

- > En plus,
- > il n'y a que le guide RVF qui propose (à ma connaissance) un classement
- > (donc une appréciation) des **producteurs** et non pas des vins. C'est à
- > l'opposé du guide Hachette ou Parker. Et moi, je trouve cela très
- > intelligent : souvent (mais rarement en Bordelais, structure commerciale
- > oblige) je suis attaché au vin parce que je connais un peu ou bien le
- > vigneron. Cela m'aide à comprendre ce qu'il peut y avoir dans le vin.
- > C'est cela qu'explique Bettane. Je ne veux pas me dresser en "défenseur"
- > de Bettane face aux autres. Loin de moi cette idée. C'est juste un
- > éclairage différent que je veux apporter dans ce débat qui est très
- > passionnel...

Oui, c'est une bonne façon de voir également. Moi aussi je vais régulièrement dans les mêmes domaines bourguignon parce que l'accueil y est chaleureux et les vins pas mal du tout. Le problème est différent pour Bordeaux.

24- Je pense que le fait de noter un vin sur 100 provoque un effet de classement, alors qu'un système de notation sur 5 ou sur 3 étoiles permet au novice d'avoir une idée générale du vin (ce qui est le but étant donné que les notes et dégustations sont très objectives quand il y a plus d'un dégustateur; ndlr : R. Parker). La notation sur 100 est réservée à un public averti qui pourra également différencier un vin noté 86 et un autre noté 87. Les dégustation de Parker sont trop subjective à mon goût et ne permettent pas

de donner une bonne idée de la valeur qualitative d'un vin. Sauf si l'on recherche un extrait de sciure !

-25 Je pense surtout que la grande différence est une différence de culture: le guide Michelin avec ses étoiles est LA référence des guides pour nous Français. Mais les européens l'adoptent bcp : j'ai le Veronneli des vins italiens qui fait pareil, le Diel-Payne des vins allemands idem. De l'autre côté de l'Atlantique Parker ou WineSpectator ont des échelle sur 100 ! Affaire de culture, je vous dis !

26- Le système inauguré par Bettane, inspiré par le guide Michelin pour les restaurants, est très révélateur, d'un fait qui commençait à me sembler évident depuis que je pratique le guide Hachette et la RVF, à savoir que ce sont toujours les mêmes qui font du bon vin, et les trois étoiles sont ceux qui sont toujours au top, même si la météo est moins bonne, même si Parker est enrhumé, même si..... n'importe quoi!!!

Bettane a le mérite de rendre le phénomène criant de vérité !!! Quand vous avez trouvé un bon vigneron sympa, qui fait le vin comme vous l'aimez, ne le lâchez plus, soyez heureux et pour vous distraire, il vous reste à courir les vignobles pour trouver d'autres vignerons sympa qui vous feront goûter des vins qui vous plairont, et vous en ferez profiter vos amis oenophiles de la liste Iacchos et d'ailleurs.....

27- Comparer un 85/100 et un 86/100 est idiot. On en a rien à f... que monsieur Tartempion (je n'ai rien de personnel contre RP) pense que tel vin vaut 85 et l'autre 86, premièrement, ça revient à faire une comparaison entre une voiture qui peut rouler à 185 km/h et une autre qui peut aller à 187, mais on est tous d'accord pour dire que le jugement d'un dégustateur est subjectif donc, la majorité des autres ne penseront pas la même chose sur une telle précision.

Par contre, sur une échelle BON-MOYEN-MAUVAIS, sauf exception, je pense que la majorité des gens (pros et amateurs) seront d'accord.

Ces notations, ce n'est pas dans l'esprit du vin. Aurait-on l'idée de noter les oeuvres de Cézanne de 0 à 100 ?

Et alors, noter sur 50 puis rajouter 50, je ne vous dis même pas ce que j'en pense !!

(A suivre...)

Prochain épisode : commentaires personnels à propos de la notation

7ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

Commentaires de Jean Durand à propos de la 3^{ème} question

J'estime qu'il est assez différent de réaliser un guide de conseils d'achat et d'organiser une dégustation d'un certains nombres de crus comparables pour en publier le résultat.

1- Je ne réaliserai jamais de guide, rassurez-vous, je n'en ai pas les compétences. De plus, je serais obligé de déguster d'innombrables vins que je n'aime pas ! Mais si j'avais à le faire, je pense que je me contenterais de décrire au mieux les producteurs que j'aime (leurs méthodes mais aussi les personnages), de signaler et de décrire les vins ou les millésimes qui m'ont plu ou déplu et aussi de raconter des anecdotes, qui ont le mérite au moins de distraire, mais surtout de donner le ton ou l'ambiance du domaine. Je n'attribuerais aucune note particulière, seulement sans doute quelques recommandations. Et j'ajouterais sûrement une liste de domaines à éviter, ce que personne ne fait.

Par ailleurs, il faut se souvenir qu'on ne fait jamais rien à la place des autres. Faites-vous essayer une petite amie par un copain avant de l'épouser ?

La culture de chacun, les sensibilités spécifiques, les habitudes forgées au cours des années, la plus ou moins longue expérience, l'âge (et j'en passe) font que jamais deux personnes ne goûtent de la même façon et qu'il est souvent vain de recommander tel ou tel flacon à ses relations, ses amis et encore moins des lecteurs inconnus. De plus, vos goûts personnels jouent un rôle considérable sur vos appréciations.

Par exemple, personnellement, je suis sans doute trop passionné par les grands vins élevés dans du chêne, ce qui explique mon peu d'attirance pour la plupart des primeurs et donc une évidente incapacité à porter des jugements intéressants à leur sujet. Des exemples de ces particularités liées à un individu pourraient être multipliés : par exemple, je connais des dégustateurs ayant une sensibilité à l'acide plus élevée que celle des autres, d'où une propension à juger un vin blanc trop vif et déséquilibré alors qu'il ne l'est pas au goût des autres.

Enfin, il est intéressant de noter l'étonnante diversité (pour ne pas dire plus) des commentaires des dégustateurs à propos d'un même vin, dégusté le même jour dans les mêmes conditions.

2- Dans l'hypothèse d'une simple dégustation à l'aveugle, les problèmes me paraissent très différents. Plusieurs conditions rigoureuses sont indispensables :

- Comparer des vins comparables, par exemple les mêmes millésimes d'une même région (inutile de comparer par exemple Mouton-Cadet et Mouton-Rothschild 82, pas plus qu'un Chinon et un Saint-Emilion)

- Rassembler un nombre de dégustateurs suffisant (au moins quinze), tous très expérimentés sur le type de vin à déguster, c'est-à-dire en connaissant bien la typicité

- Déguster dans un local pas trop chaud, bien éclairé et sur des nappes blanches

- Utiliser des verres identiques, convenablement choisis et parfaitement lavés (sans odeur résiduelle de torchon par exemple)

- Servir les vins à des températures de service conformes et très contrôlées
- Interdire aux dégustateurs de communiquer entre eux ou d'émettre des commentaires à haute voix
- Présenter les vins dans un ordre différent selon les dégustateurs
- Ouvrir et contrôler (odeurs parasites, bouchonnées) de chaque bouteille suffisamment à l'avance, selon le type de vin et le millésime. Les flacons doivent être stockés à l'avance dans le lieu de dégustation et non pas arriver au dernier moment, extraits du coffre d'une voiture.
- D'autres précautions devraient être prises, notamment pour éviter que certains propriétaires n'adressent des échantillons différents de ceux qu'ils commercialisent.
- Exploiter de nécessaires fiches de dégustation identiques et donc imposées à chacun

La fiche que j'utilise habituellement pour chaque vin est la suivante (total sur 100) :

10 Oeil : Couleur, limpidité, brillance
 30 Nez : puissance, complexité, qualité, caractère, rétrofaction
 30 Bouche : attaque, ampleur, concentration, matière, élégance
 20 Equilibre, harmonie et typicité

Elle est évidemment arbitraire et discutable. Elle correspond grosso modo à l'importance que j'accorde personnellement à telle ou telle caractéristique.

Le dépouillement et l'exploitation des résultats est un élément fondamental. On ne peut se passer aujourd'hui d'un ordinateur et d'éléments statistiques. Il est en effet nécessaire de dégager de la population des dégustateurs présents un minimum de cohérence pour qu'une différence de classement entre deux vins soit significative. De plus, il est obligatoire d'ajuster les notes des dégustateurs qui notent « sec » et de ceux qui notent « large », un problème fréquemment rencontré lors des corrections d'examens.

En fonction de cette cohérence (calculable), deux vins obtenant respectivement les notes de 79 et 85 / 100 peuvent être considérés comme qualitativement à peu près identiques ou très différents. Il est donc nécessaire de pouvoir "éliminer" les résultats de certains dégustateurs pour diverses raisons (méforme passagère, rhume, partialité liée à une aversion ou un engouement excessif, mésentente récente avec le conjoint, etc...). Personne, pas même Bob, ne peut être constamment fiable...

(Voir dans les conclusions quelques commentaires à propos de deux expériences réalisées en ma présence selon un système similaire, avec la participation de Robert Parker lui-même, qui généralement déguste seul en sachant ce qu'il goûte, ce que plusieurs contributeurs critiquent.)

Il est évident que toutes ces conditions sont assez contraignantes et que bien peu de dégustations se déroulent ainsi, notamment parmi les jurys décerneurs de médailles !

(A suivre...)

Prochain épisode : les réponses à la quatrième question

8ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

LES COMMENTAIRES

Quatrième question : Fiez-vous à ses jugements lors de vos achats ?

1- Non, jamais

2- A part la RFV, je ne me fie à rien....

3- NON.NON.NON.NON.NON.NON.NON.NON.NON.NON.

4- Jamais de la vie, je connais pas mal d'américains qui détestent les escargots et qui bouffent des sauterelles, chacun ses goûts !

5- pour l'instant j'en suis encore à "cuisine et vins de France" ou "guide Hachette des vins" ou les bons tuyaux de mes relations qui habitent dans une région vinicole

6- Jamais. Mon chauvinisme têtu et intrinsèque me l'interdit (pardon aux non français du NG). Ne m'intéressant exclusivement (pour l'instant (1)) qu'aux vins français, j'ai commencé il y a quelques temps à lire tous les guides, PDG, RVF, Hachette, G&M etc... Et je me suis vite aperçu que les goûts des dégustateurs transparaissaient inévitablement dans ces ouvrages et n'étaient pas forcément les mêmes que les miens.

7- Je n'achète jamais sur l'avis de Parker. Je trie d'abord avec le Guide Hachette, puis avec Bettane et la Rvf, et puis je suis mes goûts personnels basés sur l'expérience et la visite des vigneron, qui me paraît la forme de choix que je vais m'imposer bientôt. Je n'achèterai plus que chez des vigneron et après avoir goûté.

8- Hélas, cela est impossible, parce qu'un vin jugé excellent par Parker est hors de prix ! (Cf le Montrose 90 !) ! Il faut bien entendu ne jamais se fier à une seule source, et multiplier les avis.

9- Dans une certaine mesure car je commence à connaître ses goûts, ses manies ainsi que ses lubies. Mais je me fie surtout à ce qu'il dit pour le Médoc.

10- Pour l'instant oui.

11- Oui, il est génial pour spéculer sur les grands crus, si on peut les acheter tôt en primeur

12- Ni plus ni moins qu'au jugement des autres dégustateurs. Pour moi, la passion du vin s'exprime plutôt par le désir de connaître mieux le vin que par celui d'en boire. J'aimerais qu'il y ait dix "Parkers" rigoureux et fiables pour m'aider à me guider dans mes achats et approfondir mes opinions.

Rien ne remplace pourtant l'achat à un bon caviste ou chez le propriétaire, deux modes de consommer qui, s'ils sont un peu plus onéreux, ont l'immense avantage de personnaliser et d'humaniser le rapport du consommateur au vin. Suivre un propriétaire dans tous ses millésimes, c'est comme avoir un véritable ami. Aucune recette, aucun "tuyau", aucun supermarché ne pourra remplacer cela, car ça n'a pas de prix!

13- Je les considère comme des indications, tout comme ceux de Vinifera, RVF, Hachette, Vinum. Il a l'avantage d'avoir une critique sur presque tous les vins.

14- Euh... La RVF se base sur quoi pour mettre ces étoiles (ou ces verres dans le guide des domaines ??) En plus pourquoi pas de système homogène: dans le numéro consacré au millésime 96, on trouve un système basé sur 5 avec demi point possible pour les bordeaux, et pour le bourgogne, un système sur 6 sans demi points. Sans compter que les "moins grands" sont classé sur 2: On a beaucoup aimé, on a aimé. On fait comment pour s'y retrouver ???

15- Avec Parker c'est clair, c'est la puissance qui est privilégiée. Si on le sait dès le départ, on va pas ouvrir un Parker 100 pour le siroter à la paille au bord de la piscine

16- Moyennement. Mes choix sont un mixte entre choix perso et croisement de divers critiques. Ceci dit, mon budget est limité, et je ne peux pas acheter 25 GCC différents juste pour goûter. Les quelques GCC que je choisis pour "découvrir" le sont via mes lectures donc...

17- Non. Je n'achète qu'après avoir dégusté. Donc, globalement, je me fie à mes jugements.

Au niveau perso, jamais. Au niveau pro dans mes recommandations a mes clients, jamais, au niveau achats pour la société, très rarement.

18- Ses opinions sont pour moi seulement indicatives car jamais deux personnes n'ont le même goût. Alors je n'achète de vins chers qu'après les avoir goûté moi-même. J'achète pour mon plaisir, pas pour celui de Parker (si toutefois il a le temps d'en prendre...). Toutefois, si j'étais spéculateur, mon opinion ne serais sans doute pas la même.

19- Je consulte le Guide des vins de France de Parker lorsqu'il s'agit d'une appellation que je connais peu ou pas du tout. Je suis sûr ainsi d'avoir au moins des adresses réputées mais pas forcément des vins qui me plairont. Il en est d'ailleurs ainsi de tous les guides. Pour les vins que je connais, jamais je ne me fie à l'avis de qui que ce soit : rien ne remplace l'expérience personnelle. Après tout, c'est moi qui paie, qui bois et qui ai du plaisir ou pas... Critiquer ou encenser un guide ne m'intéresse absolument pas.

20- Note de Jean Durand (extraite d'un message un peu ancien)

« Enfin, exaspérant le témoignage d'un de mes amis, de passage chez Haut-Marbuzet :

Le maître de chai dispose de trois millésimes à vendre et propose de les faire goûter. Evidemment, mon ami goûte, commente puis achète. Deux couples de bons français moyens sont présents, Parker sous le bras. Ils refusent de goûter (!) et achètent exclusivement le millésime le mieux noté par le maître ! Consternant et révélateur de la confiance que les gens ont en leurs propres perceptions.

Il s'agit donc de pouvoir servir aux copains le Haut-Marbuzet le mieux noté par Parker, ça en jette sans doute... De minables buveurs d'étiquette qui préféreront forcément un deuxième cru classé à un cinquième, sauf à ce que Parker ait dit le contraire. »

(A suivre...)

9^{ème} épisode : Réponses à la 5^{ème} question

9ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

LES COMMENTAIRES

Cinquième question : Quelles aberrations avez-vous relevé dans ses ouvrages ?

- 1- J'ai jamais acheté sa prose.
- 2- Oupss...il fait beau ,non...
- 3- Je ne m'y suis pas trop penché
- 4- jamais lu
- 5- Je ne sais pas car je ne le lis pas.
- 6- Je ne les lis pas.
- 7- J'ai jamais acheté sa prose.
- 8- il sait écrire ?????
- 9- Pas lu, juste parcouru...
- 10- Il y en a sûrement, il me semble avoir relevé quelques erreurs, mais je ne sais plus lesquelles.
- 11- Je n'ai jamais acheté ses livres, je les ai feuilletés car j'en ai beaucoup entendu parlé, et je l'ai vu lui sur M6 dans l'émission Capital.
- 12- Elles sont tellement nombreuses qu'un gros volume n'y suffirait pas ;-)
- 13- Il m'arrive de ne pas être d'accord sur certaines notes, mais je sais que je n'aime pas forcément le même style de vin que lui.

Ex : Pichon-Lalande 1990 note 78
Daugay 1989 note 78

Ce sont deux vins s'exprimant principalement sur la finesse, d'où peut-être cette mauvaise note si on les goûte avec des vins plus puissants ?

14- Je n'ai pas tous ses livres, mais je suis impressionné par son guide des vins de Bourgogne, travail énorme et très intéressant, pour lequel je regretterai simplement qu'il ne se soit pas trouvé un Français pour le faire !!!

15- Il parle souvent en très bons termes de vins qui ne correspondent pas à son critère de base (vins "schwarzenegger"). La raison en est probablement que comme chacun d'entre nous, son goût évolue vers plus de finesse que de muscle, ce qui est à son honneur.

Je souhaite que les producteurs français en prennent conscience rapidement, car la caricature que l'on a fait en France du "goût Parker" est un phénomène redoutable qui appauvrit dangereusement notre merveilleux patrimoine et ne tardera pas à se retourner contre nous.

16- Dans son discours (voir l'article sur le Net cité plus haut, et j'avais lu cela aussi dans Libé dans un numéro de Sept 97) je relève une "contradiction" qui ne colle pas avec sa réputation. Quand il dit à propos de Haut-Brion, qui représente pour lui "la quintessence de l'élégance, de la complexité et de la grandeur des Bordeaux par sa finesse et son élégance", on est loin de l'image des bordeaux aux tanins brûlants, seuls capables de tirer le 100/100 ??? Y a-t-il une arnaque ou une malhonnêteté d'un côté ou de l'autre ??

17- Comme il écrit entre les lignes, certains vins se goûtent mieux en primeur à la barrique et après la mise il ne reconnaît plus le vin ou bien les 2 bouteilles achetées localement aux USA étaient bouchonnées ! Il n'est pas naïf, mais peut-être ses lecteurs.

18- Je ne parlerais pas vraiment d'aberrations mais plutôt d'inexactitudes ou de contradictions. Sur un travail aussi important, il paraît impossible d'y échapper. De là à les répertorier, il faudrait déjà déguster autant que lui et exactement les mêmes vins ! Toutefois, ponctuellement, il m'est arrivé d'en découvrir mais je suis incapable de les citer car je ne les ai évidemment pas notées. Bon, il y en a, c'est sûr, et c'est normal.

19- Quel que soit le sérieux apporté à son travail colossal, il est impossible d'éviter de nombreuses erreurs, contradictions ou aberrations. Ce n'est pas une raison suffisante pour lui jeter la pierre.

20- Expérience très récente (*extrait de message*):

« Le sommelier nous propose un Fieuzal 90 (rouge). Toutefois, et contrairement à mes relations professionnelles qui s'excitent sur Fieuzal depuis plus de 10 ans, je n'ai jamais été très convaincu par ce vin, sauf de temps en temps par certains millésimes de blancs convenables et même mieux, en tout cas généralement supérieurs à son frère Malartic. Nous acceptons un verre pour voir.

Fieuzal 90 donc, ma copine hume grimace au nez, moi aussi. Vendange mal triée, arômes de fruits pourris, moelleux mais court en bouche, tannins séchants en fin de bouche : un vrai ratage pour un 90. Or je viens de regarder ma dernière bible : Parker, page 333, le cite dans les gloires du passé avec la note de 88 !! On est réellement aux antipodes de Chevalier, qui lui, obtient la note parkérisée de 90, comme son millésime : un grand vin superbe, même si Olivier Sernard n'est pas encore tout à fait au niveau de son prédécesseur Claude Ricard : pulpeux, corsé mais charmeur, manquant encore de complexité mais appelé à un très grand avenir : peut-être le meilleur Graves 90.

Alors 2 points de différence : Bravo Bob ! Mais peut-être n'avons-nous pas dégusté les mêmes vins ? » (Je signale au passage que Chevalier blanc 90 est un chef-d'oeuvre.)

De nombreux exemples de ce genre peuvent être relevés dans ses ouvrages, ainsi que des contradictions flagrantes, surtout d'un volume au suivant. Ce qui signifie peut-être qu'il change d'avis en regoûtant certains vins.

CONCLUSION

C'est la question qui a provoqué le moins de commentaires. Outre ceux qui ne l'ont jamais lu et donc ne peuvent rien dire, la majorité de ceux qui se servent vraiment des guides du Maître craindraient-ils d'avoir un avis différent du sien ou bien n'auraient-ils aucun sens critique ?

(A suivre...)

Prochain épisode : les réponses à la sixième (et dernière...) question.

10ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

LES COMMENTAIRES

Sixième question : Que pensez-vous du rôle qu'il joue sur le cours des vins ?

1- Je ne sais pas...

2- Joker.....

Non, je rigole...j'espère que l'on ne m'en voudras pas? ...en fait j'aimerais bien savoir si je peut me fier à "Roby" ou si je peut mettre ma liste à la poubelle.

3- Toujours dans la même émission, la place prépondérante prise par Bob, était manifestement regrettée.

4- Trop de gens se fient à lui, c'est grave qu'il fasse la pluie et le beau temps. Par contre, sa seule réputation tient du fait qu'il soit impartial et neutre (paraît-il). Le jour ou une magouille est découverte, il est mort.

5- Certains gagnent de l'argent a cause de lui, d'autres paient cher certains vins.

Il vaut mieux être dans le premier cas.

6- Immense, il est la bourse du vin surtout pour le Bordelais qui sait "l'exploiter". Ne nous y trompons pas, c'est du business.

7- Après l'ère industrielle, puis l'ère des services, nous sommes depuis quelques années entrés dans l'ère de la communication, et les premiers à l'avoir compris ont acquis une puissance anormale. A mon avis les choses rentreront peu à peu dans l'ordre au fur et à mesure du développement de cette communication, et Internet y est pour quelque chose. Robert Parker ne sera plus "la référence", et il sera obligé de travailler un peu mieux sa copie, concurrence oblige! Une information fiable doit être plurielle (pour reprendre un mot à la mode), et c'est la multiplicité des guides qui sauve le principe du guide.

8- C'est très dommage qu'un seul homme puisse avoir tant d'influence.

9- J'en pense que c'est dommage si ca fait monter les prix à un point tel que l'amateur moyen ne puisse pas se payer 1 bouteille

10- Trop gros, trop de gens (en particulier les brokers anglais) ne jurent que par lui. Une note de 100/100 va faire monter les prix très très haut !

11- Malheureusement trop de néophytes s'accrochent à ses jugements pour faire leurs achats. C'est un peu comme un troupeau de moutons, qui suivent celui qui prend la tête. JE VOUS RAPPELLE QUE LES MOUTONS SE FONT TONDRE !!!

12- Son influence est incontestable, avec ses effets pervers et ses effets bénéfiques, dont les iacchossiens se font souvent l'écho.

13- Voir mon commentaire sur le chauvinisme. Parker "colle" à leurs goûts et donc draine derrière lui le marché américain qui est énorme. Il apporte également et par voie de conséquence le marché asiatique, autre part mondiale gigantesque pour laquelle il est *le* dégustateur attitré.

Donc, suivi par la (grande) majorité fortunée du monde entier, son influence s'en trouve décuplée. Pour les producteurs de vin, ça devient "plaire à Parker ou crever". Il faut réussir à casser cela !

14- C'est la question la plus importante du sondage.

Son rôle, pour moi, est néfaste, car il ne reflète que le goût américain et il peut à lui seul faire vendre ou ne pas vendre. Je connais de grands vigneron qui exportent 70% de leur vin aux USA/Canada, et que font-ils ? Du jus de chêne pour être noté plus de 95/100 chez Parker !!! Il faut le savoir et goûter avant d'acheter.

Dieu merci, la France est un beau pays, et il nous reste encore des vignes et des vigneron pour remplir nos caves et satisfaire nos plaisirs gastronomiques et hexagonaux, mais c'est à nous oenophiles à encourager les bons vigneron à transcender les terroirs et les cépages, à limiter les rendements, sans empoisonner leurs terres avec trop de produits chimiques. Soyons vigilants.....in vino veritas !!! :-)))

15- C'est fatigant, mon pouvoir d'achat augmentant moins vite que le Bordeaux (je dis ça au hasard ;-)), je me suis rabattu sur les vins de Loire.

Par exemple, je n'ose plus boire certaines bouteilles que j'ai achetées 150 francs et qui se revendent aujourd'hui à 2500 francs et plus... Mon plaisir est gâché définitivement. Ce vin a été "déplacé". Ce n'est plus du vin, c'est devenu un produit spéculatif.

Le problème de fond vient de l'hégémonie de ses opinions sur le marché international, partagé entre le désir d'être rassuré par une figure forte et son goût pour la liberté d'opinion. C'est pourquoi je me félicite d'initiatives courageuses telles que le "Grand Jury Européen" de Monsieur François Mauss. Je souhaite qu'elles se multiplient et aident ainsi à réguler le marché et la qualité des vins.

Monsieur Parker ne peut prétendre n'avoir aucune responsabilité envers son "public". Néanmoins, il n'a peut-être pas les moyens ni la méthode pour faire évoluer l'opinion du public ignorant qui suit ses recommandations, sans probablement prendre le temps de lire ses ouvrages avant d'ouvrir leurs bouteilles.

Bravo malgré tout à Monsieur Parker et à son équipe! De nous tous dépend qu'on le "subisse" ou que l'on tire le meilleur parti de son fantastique travail.

16- Ce n'est pas lui qui joue un rôle, mais des investisseurs ignares aimant plus la note de Parker que le contenu divin des bouteilles qu'ils achètent. C'est triste, mais c'est la vie. De toute façon, cela ne durera pas éternellement...

Finalement, je dirais qu'il m'a fait découvrir des vins délicieux que je ne connaissais pas mais qui avait justement reçu une bonne critique. Et certains à des prix très intéressants.

17-

- > Toujours dans la même émission, la place
- > prépondérante prise par Bob, était manifestement
- > regrettée.

En effet, c'est vraiment regrettable, mais pour renverser le monopole Parker, il faut offrir des alternatives valables... je cherche toujours !

18- C'est étonnant que personne d'autre n'ait pu le concurrencer mieux, mais le vin est aussi un business de snob.

Venez me voir à Bordeaux j'ai des superbes vins que Parker déteste et des vins qu'il aime.

19- de Alain Laliberté (sur Iacchos)

Beaucoup d'écrits sur ce sujet.

Je propose a tous et a toutes de surveiller l'activité économique du vin a la fin du mois de mars et au mois d'avril.

A cette période, dans le bordelais, la presse internationale ainsi que le négoce de Bordeaux sont invites a goûter les échantillons du dernier millésime.

Suivra par la suite la sortie des prix en primeur des 1er GCC et ensuite des autres... qui coïncident a peu de jours près a la parution du Wine Advocate " Special Bordeaux 1997 ".

Pour l'avoir vécu en avril 1996 (je travaillais chez un GCC à Margaux où une maison de négoce a aussi ses bureaux), la folie frise son paroxysme dès que Parker sort ses notes. Les américains, les asiatiques, les belges, les suisses, les anglais, etc... s'arrachent les meilleures cotes. Au négociant de jouer son rôle.

Celui-ci sera de plus convaincant s'il le négociant a su entretenir de franches et cordiales relations avec les courtiers.

Observez la situation et vous remarquerez l'influence de Robert Parker.

PS Et n'oubliez pas de noter les variations de ses notes des vins du millesime 1996. Quelquefois, le marchand de vin de NY ou de Londres peut s'en mordre les doigts ou encore jubiler.

PPS Le vin goûté lors des primeurs n'est pas terminé. Comment juger un foetus en assurant qu'il se rendra à Polytechnique ?

-Réponse de Grégoire Bourrut Lacouture

Oui c'est vrai ce que tu dis pour aussi l'avoir vécu l'année dernière a tel point que certains châteaux attendent les notes de Parker pour sortir leur prix. (surtout les nouveaux petits châteaux La Mondotte, Valandraud, La Gomerie, Rolalentin...). Cela frise le ridicule, à croire que Bordeaux fait du vin pour avoir une bonne note !!!

Enfin, pour conclure sur les 97, j'ai cru comprendre que la campagne avait déjà commencé puisque Larose-Trintaudon a déjà annoncé son prix. Au moins, lui n'aura pas attendu Parker !!

(A suivre...)

Prochain épisode : la plaidoirie de l'avocat de la défense

11ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

Quelques réponses de Philippe Terrier à des critiques formulées dans les contributions

(On pourrait plus ou moins qualifier Philippe Terrier d'avocat de la défense)

1: Parker goûte trop pour pouvoir toujours donner un avis valable.

Les chiffres (<http://www.wine-advocate.com>): Parker, et son collègue Pierre Antoine Rovani déguste 5000 vins par année, soit si on compte 250 jours de dégustations par an, une moyenne de 20 vins dégustés par jour. Personnellement cela ne me semble pas excessif.

2: Parker ment en disant qu'il goûte lui-même tous les vins dont il parle.

Pas de preuve de cette affirmation. Il est possible que Rovani visite des propriétés au nom de Parker, mais théoriquement l'article dans Wine Advocate le mentionne explicitement. En plus, Parker ne juge pas uniquement les vins que les producteurs lui envoient (comme le fait PDG !), puisqu'il achète 75% des vins dégustés. Donc un producteur peut se retrouver dans un guide Parker sans rien avoir demandé du tout (je ne sais pas comment cela se passe avec les autres guides, la transparence n'est pas le fort de la RFV ou du guide Hachette).

3: Parker n'aime que les soupes de chênes

C'est de moins en moins vrai. Dans la dégustation des 96 en fût, il mentionne pour plusieurs vin: "pas de trace de bois tant le fruit est intense", et il note tout de même autour de 95 ! C'est vrai qu'il est amateur de note vanillée, mais il est le premier à le dénoncer quand c'est trop caricatural.

4: Parker est un critique atypique

Parker refuse le plus souvent de participer à des jurys de dégustation. Il prétend que certains vins très typés ne font jamais l'unanimité, et que seul des vins "concensus" tirent leur épingle du jeu. Visiblement c'est également parce qu'il a un avis très différent des autres. Il faut dire à sa décharge qu'il est autodidacte, et de plus américain. Il n'a pas été formé à la dégustation, contrairement à bien des critiques européens, sommeliers ou oenologues, qui ont fréquentés des écoles qui ont "formés" leur goût dans un certain sens. Il n'est pas étonnant de trouver des avis divergeant entre un autodidacte américain et un panel de dégustateur européens sortis du même "moule".

5: N'importe quoi cette échelle: un mauvais vin noté 70/100

Parker a adopté un échelle américaine, qui correspond à celle de la revue Wine Spectator. C'est une échelle sur 50 points, qui démarre à 50. Je pense que c'est par soucis de comparaison avec le Wine Spectator que Parker a adopté une telle échelle.

6: Il y a tellement d'erreur dans ces livres qu'un gros volume n'y suffirait pas.

J'attends toujours des exemples... Cependant il est vrai qu'on sent le regard distant de l'américain en lisant sa prose. Il n'est pas "plongé" dans le terroir français, et ça ce sent (également dans ses goûts d'ailleurs).

7: Parker a un goût pervers qui ne reconnaît pas la typicité du terroir.

Qu'est ce qu'un vin "typique" de tel ou tel terroir ? Les références de Parker sont celles que l'on trouve sur le marché, et pas celles apprises à une école d'oenologie, je pense que cela explique beaucoup de choses. Mais il est vrai que son influence pervers la typicité des terroirs. Le vin s'uniformise pour plaire à Parker, qui n'est qu'un dégustateur subjectif. La seule solution est d'offrir des alternatives valables.

(A suivre...)

Prochain épisode :

Considérations diverses des procureurs et avocats. Conclusion générale.

12ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

I - CONSIDERATIONS DIVERSES

1° Note de Walter Gilpin

Robert Parker est ce que j'appelle une célébrité, puisque je connais son nom, et j'ai une vague notion de son activité, alors que je n'ai jamais lu sa production de critique. Vu de l'extérieur, il semble être un genre de gourou mondial qui fait et défait les réputations, donne la richesse, ou exécute au vrai sens du mot, et d'un seul coup de plume, non seulement un vin, mais toute une appellation, ou même une région viticole complète. A y regarder de plus près, je pense qu'il s'agit d'un type qui fait son boulot de critique, ni mieux ni moins bien que la plupart des autres, mais qui a simplement mieux réussi sa médiatisation.

Après l'ère industrielle, puis l'ère des services, nous sommes depuis quelques années entrés dans l'ère de la communication, et les premiers à l'avoir compris ont acquis une puissance anormale. A mon avis les choses rentreront peu à peu dans l'ordre au fur et à mesure du développement de cette communication, et internet y est pour quelque chose. Robert Parker ne sera plus "la référence", et il sera obligé de travailler un peu mieux sa copie, concurrence oblige! Une information fiable doit être plurielle (pour reprendre un mot à la mode), et c'est la multiplicité des guides qui sauve le principe du guide.

2° Kermit Lynch est un américain qui a écrit un livre, dont le titre est:

"Mes aventures dans le vignoble de France"
(sous-titre: "Un Américain sachant cracher").

Kermit Lynch a deux obsessions à propos du vin:

- a) - Ne jamais déguster un vin à l'aveugle.
- b) - Surtout, ne jamais noter un vin.

Ces positions très particulières ne l'ont pas empêché en tout cas d'être apprécié par deux "pointures" bien connues:

"Kermit Lynch en dit plus long sur la vraie nature de la qualité – Celle des hommes et celle des vins - que toutes les "wine letters" jamais publiées". Signé Hugh Johnson.

"La quête captivante d'un homme épris d'authenticité et d'excellence (...) , des portraits hauts en couleurs". Signé Robert Parker, "The wine advocate".

- 3 Note de Franck Goiran (partiel procureur...)

De plus (sur ce news) on nous bassine sur Parker plus de ci plus ça ; un bon conseil oubliez le ! Quand je pense que les Français se réfèrent à un Américain pour comprendre nos vins ça me révolte, Parker a été appuyé au début par tous les négociants et propriétaires bordelais car ils ont vu en lui le bon prêcheur et l'ouverture du marché Américain et non un grand dégustateur, car croyez-moi on n'en manque pas chez nous ! Le seul problème, c'est que maintenant il est devenu tellement puissant qu'ils n'ont plus aucun contrôle et sont obligés de se plier à ses exigences s'ils veulent vendre leurs vins. Conclusion des Margaux qui ressemblent de plus en plus à des Pauillac avec une très forte extraction à températures élevées flagrantes lors de la dégustation en mars dernier des primeurs 96 ; M. Parker aime le bois pas de problème on va mettre du bois, j'ai bu des vins en 95 ou j'avais l'impression de sucer une planche, etc... etc...

Je me demande si on ne va pas droit dans le mur sur une production régie suivant un cahiers des charges établi par Bob. Alors faites moi plaisir et parler moi plutôt de Bettane, de Peynaud ou Berrouet .Et même si vous êtes comme moi un amateur de vins, mettez un peu d'eau dans votre vin.

- 4° Note de Loïc Thomas :

J'ai lu une bonne partie des Parker sur le bordeaux, et étant bourguignon, presque la totalité du Parker sur la bourgogne. J'ai également eu la possibilité de discuter avec un certain nombre de vignerons de l'homme. Les conclusions qui m'ont semblé revenir le plus souvent au sujet de ce cher Bob sont les suivantes :

1) Ses études des terroirs, appellations, et vignes ont été bien faites. Un bon nombre de voyages en bourgogne lui ont permis d'acquérir de bonnes connaissances théoriques

2) Bob semble également savoir goûter les vins. Ses commentaires et ses analyses lors des dégustations semblent le prouver.

3) En revanche, ses publications ne semblent pas correspondre à son avis lors des dégustations à l'aveugle et son jugement définitif dépend beaucoup plus de la quantité de bouteilles que le vigneron mettra dans son coffre avant son départ que de la qualité réelle du vin.

- 5° Réponse du premier avocat de la défense :

Ah les rumeurs... Accepter des échantillon gratuit, ce n'est pas pénalisant: PDG ne tourne que la dessus puisqu'il ne juge que ce qu'il a reçu. Bettane & Co ne doivent pas acheter grand chose, et en plus la RVF doit toucher des millions de pub de la part des château, négociants...

Pour moi cette pression est bien pire: comment critiquer un vin alors que deux pages plus loin on voit une pleine page couleur de Pub qui en vante les qualités (et qui a payé très cher pour ça) ??

Parker prétend qu'il achète 75% des bouteilles qu'il goûte. En étant hors de France la plupart du temps, cela réduit tout de même la possibilité de lui faire parvenir des "cadeaux" en quantité. Donc en théorie, c'est Parker qui a l'air d'être le plus "incorruptible". Mais en pratique... Mystère ! Il faudrait que cette accusation soit plus précise (lieu, vin, commentaire lors de la dégustation, quantité embarquée, commentaire dans la publication, etc...).

Philippe, Avocat du Diable

6° Note de JP Lagneau: (deuxième avocat de la défense)

Attention! Ne nous prenons pas les pieds dans le tapis! Il me semble que nombre de réponses confondent le personnage et son incroyable influence. C'est tout simplement un grand dégustateur qui donne son avis pour informer le consommateur. Libre à lui d'avoir un goût et de le faire savoir.

Posons-nous plutôt sincèrement et objectivement la question: "D'où vient le fait que le succès et l'influence de Robert Parker irritent à ce point les Français?"

Son influence vient certainement en grande partie du fait que les autres dégustateurs de haut niveau ont tardé un peu plus que lui à s'organiser et n'ont pas bénéficié du même "ascenseur".

Est-ce sa faute? Je pense que non. C'est certainement dommage qu'il soit le seul à avoir autant de succès auprès de consommateurs. Mais rappelons qu'il s'adressait en principe à ses compatriotes, qui ont vraisemblablement besoin d'une orientation différente, du fait que le vin ne faisait pas vraiment partie de leur culture (et aussi parce qu'ils suivent volontiers les gourous, surtout s'ils sont américains, c'est rassurant!).

De plus, les américains, contrairement aux français, n'ont pas d'idées préconçues sur le vin français, c'est naturel, la plupart n'en ont jamais bu, ou alors dans des conditions tellement épouvantables que seuls de solides fantasmes ont pu leur faire croire que c'était bon!

Mais que dire de tous les vigneron français qui suivent le courant comme des moutons de Panurge? Ne connaissent-ils donc pas comment se termine cette fameuse histoire? Pourquoi critiquer un gourou et ses adeptes si c'est pour leur dérouler le tapis rouge lorsqu'il s'agit de gagner de l'argent? Laissons donc monsieur Parker faire son travail. Prenons-en ce qui nous intéresse, sans oublier ni d'où nous venons ni vers où nous nous dirigeons!

N'oublions pas que si monsieur Parker est aujourd'hui un homme puissant, cette puissance lui pose également des problèmes. C'est le revers de la médaille... Entre autres, on ne lui reconnaît pas le droit à l'erreur (nos amis anglais, par exemple, sont particulièrement féroces avec lui), on le jalouse de toutes parts, il est constamment la cible de rumeurs, de racontars et de railleries... et pourtant il est là, il nous vend ses bouquins, il nous vend même nos propres vins!

En plus d'analyser le phénomène Parker, je considère qu'il est urgent de nous analyser nous-mêmes, car ce phénomène n'est souvent que le révélateur de nos propres défauts... Mais attention! Tomber à bras raccourcis sur Robert Parker serait aussi stupide que l'encenser. Reconnaissons simplement que ce phénomène nous dépasse, à cause de l'échelle de ses implications commerciales, apprenons à le connaître, à le comprendre, et défendons-nous avec panache si nous nous sentons menacés, pas avant. Demandez-donc aux Bordelais ce qu'ils pensent de Monsieur Parker! Ils sont devenus riches en quelques années grâce à lui! Je pense que ce qui nous irrite le plus dans le phénomène, c'est la peur que nous avons que la puissance économique du géant américain. La peur de voir notre univers viticole envahi par le goût américain comme les Champs-Élysées par les Mac Do. Soit. Soit dit en passant, et heureusement pour notre univers viticole, Monsieur Parker n'est pas Mac Do!

Je pousse encore un peu plus loin: Qui a peur de Parker? Ne serait-ce pas avant tout nos critiques et nos journalistes qui se sentent tout simplement déplacés (Ils revendiquent haut et clair le droit d'influencer les vigneron dans le sens qui leur paraît être le plus juste, le leur, mais se gardent de reconnaître le même droit à un *américain*) ? Jetez donc un coup d'oeil à la rubrique *droit de réponse* du dernier Gault-Millau (février-mars 98): La polémique entre Jacques Dupont et Jon Winroth d'une part et Robert Parker d'autre part est à mon avis édifiante. "No comment".

En conclusion, j'aimerais qu'on me cite des propriétés vouées sincèrement à la qualité et menées avec intelligence et qui n'ont pas été appréciées par monsieur Parker. La stratégie de flatter le goût du gourou n'est à mon avis qu'une bévue commise par des personnes sans vision ni personnalité. Même s'il est déjà tombé dans des pièges (nobody is perfect), monsieur Parker nous donne très souvent la preuve qu'il sait parfaitement saluer les efforts des propriétaires intelligents lorsqu'ils vont dans le sens de la recherche de la qualité, cette même qualité que les hommes de goût ont appris à reconnaître en France depuis des siècles et qui fait la réputation de notre culture... La condamnation de Monsieur Parker serait une autre bévue. Le condamner pourquoi? Parce qu'il aime nos vins et le fait savoir?

7° Note de Jean Clavel

J'ai une petite expérience de ce que fait Parker :

Producteur, responsable professionnel et l'un de ceux qui ont reconstruit la viticulture du Languedoc, après 30 ans d'expérience professionnelle, notre groupe familial exporte beaucoup aux USA, en direct. Parker nous a jugé et noté. L'un de nos vins lui a plu. Il est maintenant présent sur de grandes tables New Yorkaises, en Californie et dans d'autres Etats (Mass..). Ce vin n'est pas présent en France, car la domination culturelle des laeders d'opinion parisiens est totale et les vins du Languedoc ne sont considérés en France que comme de petits vins !!!!

Ce n'est pas le cas aux USA grâce à Parker. Bravo. Nous exportons 95 % de notre production Europe-USa dont 50% aus US. Ceci dit, consultez ma page perso <http://perso.Wanadoo.fr/vins.clavel/>, je suis disposé à répondre a toutes questions sur ma région, ses vigneronns ses vins et leur histoire.

(A suivre... Dernier épisode)

13ème EPISODE

<< LE GRAND BOB >>

II - CONSIDERATIONS DIVERSES (suite)

8° Note de Pascal Beudin

J'ai suivi à peu près tous les épisodes de la saga du Grand Bob et je voudrai à ce stade de la discussion apporter une pierre à l'édifice . Petite pierre car je suis novice en la matière et au regard de la technicité de vos propos je crois que j'ai beaucoup de choses à apprendre.

Je trouve personnellement que l'on accorde beaucoup trop d'importance à Bob et ses bouquins qui je crois ne sont absolument pas faits pour nous Français . Pour avoir côtoyé des Américains avec l'esprit ouvert * je peux vous dire leurs goûts son trop différents des nôtres pour qu'on se penche sur cette façon de noter les vins en faisant abstraction des terroirs et de leurs histoires .

L'Américain moyen à besoin de performances répertoriées pour pouvoir apprécier la valeur des choses . Il n'y a qu'a voir leur façon de parler de leur revenus et comparer notre comportement face à ce sujet . Loin de moi de penser que l'on est dans le vrai ou dans le faut d'ailleurs, mais c'est deux mondes avec des cultures et des Histoires trop différentes pour juger l'un par rapport à l'autre . Alors toutes ces notes appliquées à des critères tellement subjectifs, me font tourner la tête et cela beaucoup plus qu'une mauvaise piquette. Même si les discussion à propos des dégustations à l'aveugle peuvent être parfois

intéressantes elle peuvent tourner très vite a la discussion d'ayatollahs . Le vin en général ne mérite pas ça .

Pour ma part (de petit consommateur), je préfère chercher le meilleur vin qui va accompagner un produit au cour d'un repas ou au cours d'une dégustation complète associant un solide et un liquide . Et ça , je vous le garantis , ce n'est pas Parker et ses compatriotes, qui savent le faire . Car il faut savoir que Parker ne s'intéressait qu'au potentiel de marché que représente son pays et maintenant celui-ci rigole bien en voyant que les Français se sont pris à son petit jeu.

* Je qualifie un Américain de ouvert quand il a essayé au moins une fois dans sa vie de s'intéresser a quelque chose qui est extérieur à son pays . Pour résumer un Américain qui voyage en apprenant l' Histoire et les langues étrangères .

- Réponse de J-F Magnaval

J'applaudis des 2 mains ce passage, qui exprime bien mieux que je n'aurais su le faire le fond de ma pensée. Mais il est vrai que, comme Pascal (l'auteur du post, hé!), je suis un béotien oenologique.... Je n'avais jamais entendu parler de Parker avant de fréquenter ce NG, mais j'avais pu constater certains méfaits : j'en connais maintenant l'origine !

Question (en guise de conclusion) : faut-il tout connaître du Diable pour lutter contre le Mal ? :-)

Cela étant, je lis avec intérêt la prose de notre démonologue attiré, le Révérend John Doe.

9°- Note de Stéphane Poulart, oenophile

Je pense, en tant qu'amateur (au sens : non-professionnel), que notre ami Bob étant pratiquement le seul sur le marché à faire la loi, surtout au États Unis, et peut-être aussi en Asie (c'est à dire dans la world compagny), il est normal que les producteurs voulant vendre un maximum au meilleur prix attendent avec impatience les paroles du grand gourou, quitte même à l'invoquer de leurs prières, comme avant on priaait pour avoir de belles récoltes, du bon vin, mais peut-être en gardant son âme.

Je ne suis pas toujours d'accord avec lui, je trouve qu'il est assez impartial et en plus il peut faire ou de faire un produit en une gorgée (j'exagère bien sur !). Une personne, une façon de penser, ca ne vous rappelle pas quelque chose ?

10° Note de Jean Durand (procureur)

Je ne connais pas vraiment Robert Parker... J'ai dégusté deux fois avec lui à l'aveugle (et quelques autres réputés). La première fois, il a été éliminé par le programme statistique pour appréciations trop différentes de celles des autres et donc considérées comme hors cohérence générale. La deuxième fois, presque idem : à la limite de l'élimination, quelque chose du genre 19ème sur les 20 dégustateurs cohérents conservés.

Un exemple précis : Lors d'une verticale de Pichon-Lalande, 19 millésimes de 45 à 81 sont comparés à l'aveugle. De nombreux dégustateurs internationaux sont présents : Belgique, Danemark, Grande-Bretagne, Allemagne, Pays-Bas, France bien sûr et Robert Parker. A titre indicatif, arrivent en tête dans l'ordre les millésimes : 61, 62 et 45. En fin de classement, on trouve 67 et 50.

Statistiquement parlant, un certains nombre de dégustateurs dont la cohérence est suffisante sont retenus pour établir le classement : en effet, aucun dégustateur ne peut être parfaitement et constamment fiable par manque de forme, rhume, excès récents, préoccupations personnelles, etc... En l'occurrence, Robert Parker a été éliminé, le classement qu'il proposait étant vraiment trop éloigné de la moyenne des autres. Il est à noter qu'il n'a pas beaucoup apprécié le 45 (alors qu'il le porte aux nues dans un des des ouvrages) et que le 62 n'a pas eu du tout ses faveurs.

Ceci ne veut tout de même pas dire que monsieur Parker déguste mal ni de façon non fiable. Ceci signifie que c'est un homme faillible, comme les autres, et que son goût semble différer suffisamment de la moyenne de dégustateurs cohérents pour que ses appréciations soient, dans certains cas, statistiquement éliminées des résultats des autres.

Par ailleurs, il est évident qu'à la cadence à laquelle il goûte des vins extrêmement variés, son palais et ses goûts ne peuvent être comparés à ceux d'un dégustateur standard et encore moins à ceux d'un simple amateur. Enfin, il a très peu d'entraînement à déguster ainsi à l'aveugle, contrairement aux autres dégustateurs présents

Extrait d'une réponse un peu ancienne adressée à un ami à propos de Parker.

.../...

Il est clair que la vulgarité ne lui fait pas peur et qu'il porte aux nues des vins dont la typicité est très discutable et la finesse la dernière des qualités.

Toutefois, pondre un article critique sur Parker supposerait que je fasse l'acquisition de sa production récente, ce qui me gonfle, et que je la lise attentivement à la recherche de perles qui ne manquent pas dans ce que j'ai déjà vu de lui. Mais ça, ça me gonfle encore plus, j'ai vraiment mieux à faire de mes temps de loisir...

Il conviendrait aussi d'évaluer le pouvoir considérable et scandaleux qu'il a acquis sur les cours et les plus grands crus qui tremblent dans leur froc en attendant sa dernière feuille de choux.

Avec PDG, c'est très simple, il suffit d'ouvrir à n'importe quelle page. Parker est tout de même autrement documenté, même s'il pioche à gauche et à droite et commet certaines erreurs grossières. Mais on ne va tout de même pas lui dénier le droit à l'erreur.. .

Ceci étant, l'influence du personnage est exaspérante, je te l'accorde.

Un exemple parmi bien d'autres : Rauzan-Ségla s'améliora sérieusement vers 1983 et conquiert notre cher ami Parker qui se mit à le porter aux nues, alors qu'à mon avis, la typicité de ce vin et son manque de finesse n'ont jamais ressemblé à un Margaux à cette époque. Voilà quelque chose qui m'énerve prodigieusement.

De grands châteaux Bordelais "parkérisés" procèdent ainsi, puisque monsieur Parker s'intéresse surtout à la matière et bien peu à la typicité des vins. Il encense des vins qui ont perdu l'essentiel des caractéristiques de leurs terroirs. Enfin tout va bien puisqu'on vend cher et beaucoup ! Peu importe le goût de l'amateur consommateur.

-----<- (Pour éviter d'autres polémiques, j'ai coupé par exemple un paragraphe consacré à Jean-Michel Cazes...)->-----

Je pense aussi aux terrifiantes foires aux vins des grandes surfaces qui ne manquent jamais de mentionner la note attribuée par Parker (et d'autres d'ailleurs).

On trouve même des petites annonces :

"Achète grands crus tous millésimes ou tout cru parkérisé (sic !)" Où va-t-on ?

Et je rappelle les cuvées (surtout) bordelaises préparées spécialement pour Parker, les maîtres de chais n'étant pas des imbéciles. J'ai reçu des témoignages directs de ces pratiques plus répandues qu'on ne le pense généralement.

Pour terminer, une petite suggestion : il serait intéressant de demander à Maître Parker de bien vouloir se soumettre (sous contrôle) à l'expérience suivante :

- 1°- Une journée standard de dégustation d'une centaine de vins dans diverses propriétés. Relevé des notes attribuées.

- 2°- Le lendemain, reprise de la même journée sur les mêmes vins, dégustés exactement dans le même ordre. Nouveau relevé des notes.

La comparaison des deux relevés ne manquerait pas de faire apparaître quelques surprises instructives.

CONCLUSION GENERALE

Un long bilan qui parle de lui-même : pour moi, il est globalement plutôt négatif pour Bob, tout en convenant d'indiscutables qualités de documentation et de tentative d'exhaustivité. De plus, ses ouvrages représentent le fruit d'un travail sérieux et colossal, ce qui, en soi, est tout à fait estimable. Mais, malgré un évident effet promotionnel des vins français (et pas seulement des Bordelais qui eux en ont honteusement profité), cet effet a largement touché les spéculateurs de tout bord et les buveurs d'étiquettes consacrées par le Maître, notamment sur les primeurs.

Le comble, c'est que bien souvent, ledit Maître consacre ou dénigre un vin dégusté sur fut, à une époque où il est loin d'être élaboré ! Comme le dit si bien un contributeur, il ne semble pas facile, à l'examen même attentif d'un fœtus, de prédire qu'il intégrera l'X vingt ans plus tard !

La principale conséquence désastreuse est que les vins français sont devenus inabordables aux amateurs français. De plus, leur typicité s'estompe régulièrement au profit d'un nivellement consternant.

Dans la pratique, les écrits de Parker et surtout ses notes (ainsi que ceux des autres guides d'ailleurs) ont un caractère essentiellement indicatif. Ils sont à consommer avec beaucoup de modération. Consommez vous-même !

(Fin du feuilleton)

Tous les épisodes du Grand Bob seront rassemblés en un seul document, disponible sous plusieurs formats. Un exemplaire sera adressé à Bob lui-même. La version en format pdf sera disponible sur le site de Stéphane Vuillard.

Ce document comporte quelques ajouts aux épisodes publiés, certaines réponses étant arrivées trop tardivement.