

20  
mars

*Philippe Faure-Brac*

Le vin : dégustation analytique, intuitive et géo-sensorielle



## *Philippe Faure-Brac*

*Né à Marseille en 1960, de culture provençale, Philippe Faure-Brac a plusieurs cordes à son arc : restaurateur - Le Bistro du Sommelier, à Paris - auteur, chroniqueur et formateur, ce grand homme du vin - Meilleur Sommelier du Monde 1992, M.O.F. Honoris Causa 2015 - est aussi Président d'Honneur de l'Union de la Sommellerie Française.*

*Il découvre sa passion pour le vin en suivant des études de cuisinier dans les écoles hôtelières de Sisteron (1976-78), Grenoble (1978-80) et de Nice (1980-82) et ne cesse depuis d'apprendre chaque jour davantage l'histoire de chaque région, de chaque cépage, et l'art de déguster et de parler du vin.*

Le vin est une expérience sensorielle riche qui peut être abordée selon plusieurs approches complémentaires. Philippe Faure-Brac propose ce Jeudi de revenir sur 3 d'entre elles :

- La dégustation analytique s'appuie sur des critères techniques, comme la couleur, les arômes et la structure, pour décrypter le profil du vin avec rigueur. Un premier « effeuillage » qui se ferait grâce aux sens : la vue, l'odorat, le goût...
- L'approche intuitive, elle, privilégie l'émotion et la subjectivité, en laissant parler les impressions personnelles, la mémoire ... C'est par le vécu que s'enrichit la connexion directe avec le vin.
- La méthode géo-sensorielle, enfin, met en avant le lien entre le vin et son terroir, explorant les interactions entre le sol, le climat et le savoir-faire du vigneron.

Ensemble, ces trois dimensions permettent une compréhension approfondie du vin, à la fois technique, émotionnelle et enracinée dans son identité géographique.