

Le Journal de Montréal – Samedi 04 Octobre 2008.

Le goût, toujours le goût.

A une époque, on aimait bien comparer le corps humain à une machine.

Le cœur, c'était le moteur de cette machine humaine et il en activait l'ensemble des fonctions.

La machine qui a été au cœur de la révolution industrielle de l'Occident et qui a aussi servi de modèle explicatif du monde qui nous entourait – l'univers lui-même n'était-il pas conçu comme un modèle mécanique ? – aura finalement attendu la fin du XX e siècle avant de céder sa place à un autre modèle, le modèle informatique.

La machine servait à expliquer le corps humain ? C'est l'ordinateur qui sert maintenant de référence pour expliquer le cerveau.

La connaissance passe toujours par les sens – passant, mes salutations à Aristote – mais les connaissances sont désormais des données, une forme de *datas* stockées sur le disque dur complexe qu'est notre cerveau.

Ce que j'aime du modèle informatique, c'est qu'il est bien commode pour expliquer comment nos goûts peuvent changer.

La raison est fort simple : plus j'enregistre d'expériences gustatives différentes sur mon disque dur cérébral, plus j'augmente ma base de données et plus j'interprète, juge et, éventuellement, apprécie différemment les autres choses que je suis appelé à goûter.

De telle sorte, comme le disait le neurobiologiste Patrick MacLeod, dont je rapportais il y a deux semaines les propos qu'il tenait dans une entrevue accordée à la revue *La Bourgogne Aujourd'hui* (www.bourgogne-aujourd'hui.com), que « nous apprenons jusqu'à l'instant de notre mort ».

« Cela veut dire, poursuit le professeur, que lors de deux expériences de dégustations faites avec le même produit, il n'est pas possible que la perception soit la même. La part du reçu précédemment s'ajoute à la part du perçu de l'instant. »

Intéressant, non ? Bref, il ne faut pas s'étonner que nos goûts changent, évoluent, puisque sans arrêt les connaissances qui nous permettent de goûter, de juger et d'apprécier changent également.

Ainsi quand on commence à s'intéresser sérieusement au vin, on peut aimer les vins légers, tout sur le fruit, puis avec le temps apprécier les vins plus costauds, plus corsés, au boisé plus appuyé peut-être, puis, avec le temps encore, préférer des vins plus élégants que puissants, plus fins, plus subtile qu'évidents, etc.

Mais goûtons, plutôt. Avec tous les risques de partis pris que cela implique, chacun ayant un modèle gustatif unique, si on peut dire, bien que, comme le disait aussi le professeur MacLeod, même unique ce modèle peut aller chercher jusqu'à 17% de consensus.

Après tout, on n'est pas des machines, non ?

Domaine de l'Hortus 2006 Grande Cuvée. Coteaux du Languedoc.

Pour se faire grand plaisir, le Domaine de l'Hortus 2006 Grande Cuvée, Coteaux du Languedoc (32,75\$). C'est bien sûr ici le grand frère de la Bergerie de l'Hortus que plusieurs connaissent ; une cuvée à la fois gourmande et raffinée, d'une pureté d'expression exemplaire. Un vin irrésistiblement savoureux.

Claude Langlois.

10271971, 32,75\$, ★★★1/2, \$\$\$1/2

★	Vin Correct.	★★★★	Excellent.
★★	Bon.	★★★★★	Exceptionnel.
★★★	Très Bon.	½	Egale une ½ étoile.

La Règle :

Plus d'étoiles que de \$, le vin vaut largement son prix.

Autant d'étoiles que de \$, il vaut son prix.

Moins d'étoiles que de \$, il est cher ou même très cher.