

Agglorama

Le vin « parle » au cerveau de plaisir et de convivialité

RECHERCHE La consommation du vin active des zones du cerveau liées au plaisir, à la mémoire et à l'échange. L'imagerie médicale vient de le révéler

HERVÉ PONS
h.pons@sudouest.fr

Il y a longtemps que l'humanité a compris que le bon vin était meilleur que la piquette. Depuis lundi, elle sait pourquoi : parce que les nectars de chais agissent sur des zones du cerveau liées au plaisir, à la mémoire et aussi aux fonctions cognitives qui délient les langues et rapprochent - éventuellement - les cœurs. Et si les fonds de cubi en plastique agissent aussi sur l'encéphale... ce n'est pas dans les zones de plaisir.

CQFD - « ce qu'il fallait démontrer », comme disent les candidats au bac de mathématiques - l'a été lors d'un colloque qui vient de se tenir à l'Institut des sciences de la vigne et du vin (ISVV), à Villenave-d'Ornon.

Des cobayes humains avaient précédemment bu des vins (on peut concevoir pire expérimentation), sauf que cela se passait à l'intérieur d'un tunnel hospitalier d'imagerie à résonance magnétique (IRM), ce qui est assurément moins agréable qu'à table, entre amis. L'impressionnante machine photographiait ce qui se passait dans le cortex cérébral.

De Bordeaux aux États-Unis

Ce programme a été conduit par la post-doctorante en neurosciences au Neurocentre de Bordeaux Carrière-Magendie, Mélissa Bonnet. Les images montrent clairement les zones activées au moment où le cobaye se livre à la dégustation. Dégustation, façon de parler : le buveur, allongé donc dans le tunnel, doit être totalement immobile sinon l'image n'est pas exploitable. Alors, on a recours à un pousse-seringue en guise de verre-ballon. La science a ses exigences.

L'intitulé de la conférence était limpide comme un clair : « Comment le cerveau donne du sens aux composants du vin : rapprochement entre les neurosciences et l'œnologie ».

Le professeur Gabriel Lepousez, neurobiologiste à l'Institut Pasteur, a décrit la façon dont le goût du vin se construit dans notre cerveau, et comment il faisait appel à la mémoire qui a stocké d'autres dégus-

Un cerveau d'œnologue qui a « connu » des milliers de vins dans sa vie ne réagirait pas comme celui d'un néophyte

baye se livre à la dégustation. Dégustation, façon de parler : le buveur, allongé donc dans le tunnel, doit être totalement immobile sinon l'image n'est pas exploitable. Alors, on a recours à un pousse-serin-



Les mystères du vin sont plus profonds que le fond du verre. ARCHIVES FABIEN COTTREAU

tations. Étonnant. Ce qui implique qu'un cerveau d'œnologue qui a « connu » des milliers de vins dans sa vie ne réagit pas comme celui d'un néophyte.

« Impensable il y a vingt ans » Son collègue de l'Institut Pasteur, Pierre-Marie Lledo, a jeté les bases d'une science qui étudie désormais « les liens entre les neurosciences et l'œnologie ».

« Un rapprochement qui était impensable il y a vingt ans ! » s'est enthousiasmé l'œnologue Philippe Darriet, à la tête de la chaire Denis-Dubourdieu à l'ISVV (lire ci-dessous).

Quant à Stuart Firestein, sommité de l'Université Columbia (dont il est le directeur du département biologie), il a évoqué la manière dont notre biologie humaine percevait la chimie du vin.

« Et après ? » direz-vous à l'instant de déboucher la bouteille du dimanche. « Connaître les composés du vin qui apportent du plaisir au cerveau, donc au consommateur, est essentiel pour nous. Aujourd'hui, cela se passe au stade de la recherche ; demain, ces informations seront apportées aux viticulteurs qui disposeront de nouveaux outils de vinification », explique Philippe Darriet.

Une chaire d'études dédiée au vin

Il s'agissait lundi de la première conférence internationale donnée dans le cadre de la jeune « chaire Denis-Dubourdieu ». Ouvert au mois d'octobre 2017, ce pôle de recherche réunit des doctorants et post-doctorants qui défrichent de nouveaux champs de connaissances, notamment au regard du réchauffement climatique et de la maîtrise des apports au vignoble.

Avec l'engagement de 10 mécènes liés au monde du vin (1), ces scientifiques réunis autour de Philippe Darriet s'attachent plus spécialement à « identifier les facteurs qui contribuent à la qualité et à la typicité des vins de Bordeaux et de la Nouvelle-Aquitaine », selon l'explication que fournit l'Institut.

Pôle international

L'Institut des sciences de la vigne et du vin (ISVV) accueille 250 chercheurs auxquels s'ajoutent 60 œnologues. 500 étudiants y sont formés chaque année, plus

160 stagiaires en formation continue qui sont le plus souvent des hommes et des femmes issus de la profession.

L'ISVV, structure de l'Université de Bordeaux, ouvert en 2009, est un pôle international de formation, de recherche et de développement de toute la filière vitivinicole. Il est entouré de 10 hectares de vignes expérimentales, et a pour voisin et parfois partenaire, l'INRA, l'Institut national de la recherche agronomique.

Les formations dispensées à l'ISVV vont jusqu'à bac +5 (masters et diplôme national d'œnologie) et commencent au niveau bac (diplôme d'initiation à la dégustation, à l'œnologie, aux travaux du vignoble de la taille à l'épamprage).

Hommage à Denis Dubourdieu La chaire ouverte en octobre 2017 porte le nom du professeur d'œnologie Denis Dubourdieu, décédé

en 2016, qui avait porté la création de l'ISVV et qu'il dirigea durant sept ans.

Né dans une famille de vignerons de Barsac, Denis Dubourdieu a développé, à l'université, des recherches dans le domaine des levures, des arômes et des colloïdes (l'assemblage des vins). Il était spécialiste de la composition macromoléculaire, pour laquelle il fit avancer la connaissance.

De réputation mondiale dans la profession, Denis Dubourdieu était reconnu comme un des meilleurs spécialistes de la vinification et de l'élevage des vins blancs. Il fit aussi passer le message de la nécessité de fédérer l'ensemble des disciplines liées au vin, ce dont tout le monde est convaincu aujourd'hui. Denis Dubourdieu appliquait des découvertes sur le terrain, dans ses propres vignobles et dans ceux qui faisaient appel à lui.

H. P.



Les conférenciers, lundi, à l'Institut des sciences de la vigne et du vin, à Villenave-d'Ornon. PHOTO H. P.

(1) Les partenaires sont de grands châteaux du Bordelais (Haut-Bailly, Palmer, Pichon Baron, Pichon Longueville Comtesse de Lalande) et

des entreprises de la filière vitivinicole (Bio-Laffort, Bucher Vaslin, Chêne et Cie, Michael Paetzold, Oeneo, Seguin-Moreau).