



Le cerveau fascine les œnologues

La journée technique du congrès des œnologues de France avait cette année pour thème « Œno-sensation : cognition de l'expérience gustative ». L'occasion d'en apprendre plus sur les mécanismes du cerveau qui permettent d'associer des émotions à la dégustation.



Les participants au congrès étaient conviés par le syndicat des œnologues de la région Provence-Corse-Vallée du Rhône sur l'île des Embiez, le 23 mai dernier.

© E. TERMINI/ Œnologues de France

Près de 300 œnologues ont investi l'île des Embiez, dans le Var, pour assister au congrès annuel des œnologues de France . Pour cette 59e édition, l'antenne régionale de Provence-Corse-Vallée du Rhône, chargée de l'organisation, a surpris les adhérents en choisissant une thématique originale pour la traditionnelle journée technique. « *Nous avons fait le pari de nous écarter un peu de notre domaine* », a introduit Dominique Moncomble, ex-directeur technique du comité interprofessionnel des vins de champagne (CIVC) et médiateur de la journée. Tant cérébrale que sensorielle, la dégustation entraîne un ensemble de réactions liées à la mémoire et aux émotions que l'on est encore loin de réellement connaître. Mais les avancées en neurosciences offrent de nouvelles pistes pour appréhender ces phénomènes, et les mettre au service du marketing.

Article avec accès abonnés: <https://www.reussir.fr/vigne/le-cerveau-fascine-les-oenologues>