Le critique et sa griffe

Pierre-Marie Chauvin

► To cite this version:

Pierre-Marie Chauvin. Le critique et sa griffe. Terrains et Travaux : Revue de Sciences Sociales, 2005, n°9, pp.90-108. 10.3917/tt.009.0090 . hal-03481192

HAL Id: hal-03481192

<https://hal.science/hal-03481192>

Submitted on 6 Jan 2022

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

LE CRITIQUE ET SA GRIFFE

Ce que fait Robert Parker (aux vins de Bordeaux) (enquête)

[Pierre-Marie Chauvin](#)

ENS Paris-Saclay | « Terrains & travaux »

2005/2 n° 9 | pages 90 à 108

ISSN 1627-9506

DOI 10.3917/tt.009.0090

Article disponible en ligne à l'adresse :

<https://www.cairn.info/revue-terrains-et-travaux-2005-2-page-90.htm>

Distribution électronique Cairn.info pour ENS Paris-Saclay.

© ENS Paris-Saclay. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

Le critique et sa griffe

Ce que fait Robert Parker (aux vins de Bordeaux)
(enquête)

Le vin est aujourd'hui un produit investi par des analyses sociologiques abordant d'une manière ou d'une autre la question des *classifications* viti-vinicoles. Il s'agit le plus souvent de travaux évoquant l'alternative entre des classifications en termes de cépage et de marque d'un côté, de terroir et d'origine de l'autre (Douglas, 1999 ; Garcia-Parpet, 2004). Dans ce type d'approches, les classifications sont considérées comme l'enjeu d'une opposition entre pays du Nouveau Monde et pays européens, qui s'affronteraient pour imposer leur principe de classification à l'heure de la « mondialisation » du goût.

Dans cet article nous ne nous prononcerons pas sur l'existence et l'issue de cette lutte de classifications, et déplacerons quelque peu l'objet d'étude empirique « classifications » vers des zones moins fréquentées. En effet, peu d'attention a été accordée à la nature *hiérarchique* de certaines classifications viticoles, qui sont à proprement parler des *classements* évaluant et/ou ordonnant des propriétés ou des produits.

Aussi avons-nous choisi le Bordelais comme terrain d'investigation, non en raison de l'importance économique ou géographique de cette région dans l'univers viti-vinicole national ou international, mais du fait de la multiplicité et de la spécificité des classements qui la concernent. À cet égard le Bordelais est un territoire exemplaire, puisque nul autre territoire productif au monde n'a suscité et ne suscite encore autant de classements, qu'ils soient considérés comme « officiels »¹ ou qu'ils soient le fruit de prescripteurs privés.

---

1 Ces classements officiels – reconnus par l'État – sont nombreux, et varient principalement selon un critère : leur caractère plus ou moins révisable. Par exemple, celui de 1855 (Médoc et Graves) n'a été modifié qu'une seule fois, en 1973 pour l'accession du Château Mouton-Rothschild au statut de Premier Cru Classé, tandis que celui de Saint-Émilion est révisable tous les dix ans. Leur forme repose sur le principe de classes de vins hiérarchisées (Premier Cru Classé...)

Certains sociologues ont bien analysé la constitution d'un monde œnophile dans les années 1960-1970, incarné par un certain nombre d'acteurs (journalistes, critiques vinicoles, œnologues, guides...) ayant investi l'espace public à travers livres et revues pour servir de relais informationnel auprès des consommateurs (Garcia-Parpet, 2003 ; Fernandez, 2004).

Le critique vinicole américain Robert Parker mérite une attention particulière, non seulement au vu des effets de ses jugements sur certains acteurs du monde de production bordelais, mais aussi du fait d'une conduite apparemment iconoclaste. Sans incarner un monopole sur le marché de la critique vinicole, Robert Parker est bien le seul à avoir une réelle influence sur le monde de production bordelais. Un premier indice de l'influence de Parker sur les esprits bordelais peut être trouvé dans un numéro de la revue vinicole *L'Amateur de Bordeaux*. « Vingt "grands" du Bordelais » y sont invités à prendre la parole de façon libre, à propos du thème très large : « *Bordeaux, 1982-2002* ». On y retrouve 1982 comme date fondatrice, date clé qui signa l'entrée en jeu du « phénomène » Parker². Sur les vingt personnalités interrogées, douze évoquent de façon plus ou moins directe soit Parker, soit ce que l'on appelle « les vins des garage », constellation productive particulièrement valorisée par le critique américain (Chauvin, 2004).

Une quinzaine d'entretiens réalisés avec des professionnels des vins de Bordeaux (principalement des producteurs, mais aussi des courtiers et des négociants)³ ont également montré que les acteurs reconnaissaient (spontanément, ou après une question portant sur Parker) l'importance du phénomène et des changements qu'il a entraînés au sein du monde de production bordelais. Il est donc possible d'affirmer que les jugements de Robert Parker constituent des repères cognitifs pour un grand nombre d'acteurs de ce monde de production. Plus qu'un simple « repère », et à la manière des « *structures collectives* » évoquées par Max Weber, nous verrons que ses jugements sont « *des représentations de quelque chose qui est*

---

2 Contrairement aux autres critiques vinicoles, Parker valorisa fortement le millésime 1982 dès sa sortie en « primeur », qui fut jugé par la suite comme un millésime de grande qualité par l'ensemble des professionnels du vin. L'année 1982 a donc été considérée comme l'année de naissance du « phénomène » Parker : en dévoilant seul contre tous la qualité du millésime, celui-ci a gagné sur un plan symbolique une réputation considérable, dans un domaine où la découverte du potentiel, c'est-à-dire des promesses d'un vin, est une épreuve difficile, mais hautement qualifiante.

3 Cette enquête de terrain a été initiée en 2002-2003 au cours d'un travail de maîtrise.

pour une part, de l'étant, pour une autre part du devant-être, qui flotte dans la tête des hommes réels (...), d'après quoi ils orientent leur activité » (Weber, 1995, p. 42).

A un niveau théorique, Parker permet de comprendre la double nature du prescripteur : il n'est pas uniquement cette figure salvatrice des « *crises de l'échange* » (Hatchuel, 1995), permettant aux individus de réduire l'incertitude inhérente à l'achat d'une bouteille de vin. Il est aussi un agent socialisant l'offre, c'est-à-dire contribuant à former les stratégies et activités productives. Ce qu'une partie de la sociologie économique a eu tendance à minimiser, acceptant souvent l'idée que « *parmi l'ensemble des effets possibles, ceux qui affectent le consommateur méritent une attention particulière, dans la mesure où ils nous amènent à prendre en compte l'extension de la vision professionnelle du marché au public profane* » (Cochoy et Dubuisson-Quellier, 2000, p. 359). Tout « *en partant du travail et du point de vue des acteurs engagés dans l'animation de la relation marchande* » (*ibid.*, p. 359), il est possible d'envisager ce que certains professionnels font au marché sans se focaliser sur le problème du choix du consommateur. Tout comme l'envisage Lucien Karpik à propos du guide Michelin, il s'agit non seulement de dégager les propriétés générales des guides (aider à la décision ; saisir des singularités) mais aussi de « *repérer des situations de quasi-monopole, et par là de lui imputer, avec une certaine sûreté, des effets spécifiques* » (Karpik, 2000, p. 371). La griffe Parker, constitutive (ou simplement partie prenante) de la réputation (positive ou négative) de produits vinicoles, n'est pas le fruit d'une activité autonome et purement subjective, pas plus qu'elle n'est une lecture des qualités objectives du produit. Au-delà de la polarité subjectivité/objectivité, il s'agit de comprendre le travail de construction de la prescription vinicole, qui sans empêcher la formation d'une griffe particulière, reste fortement orientée par les hiérarchies qualitatives traditionnelles, portées par les classements officiels des vins du Bordelais.

Comment construire et justifier la prescription vinicole?

Pour comprendre l'activité du prescripteur, le sociologue doit s'attarder sur la partie la moins lue des écrits du critique : les préfaces des ouvrages où peuvent être explicitées la logique du travail et le code professionnel qui l'anime. Notre hypothèse est que Robert Parker a dû se fixer (et valoriser) un certain nombre de règles visant à réduire l'incertitude inhérente à l'évaluation d'un produit souvent placé sous le signe du mystère ou de l'alchimie imprévisible. La « *juridiction spécifique* » (Abbott, 1988) ainsi produite est le fruit d'un travail d'objectivation des pratiques à considérer précisément comme « professionnelles ». Or parmi les candidats à la professionnalisation, le succès dépend en partie de « *la valeur de leur argumentation en vue de la conquête d'un statut* » (Paradeise, 1985).

La légitimité de Robert Parker, c'est-à-dire la façon de se faire reconnaître comme porteur d'une évaluation fiable, dépend donc en grande partie de sa capacité à bâtir une forme de code professionnel réglant les épreuves subies par le produit et affichant les efforts que le « bon » critique doit s'imposer à lui-même. Le matériau analysé proviendra de différentes sources : les préfaces de certains ouvrages (*Les Vins de Bordeaux* ; *Guide Parker des vins de France*), ainsi qu'un entretien accordé à *La Revue des vins de France* en Mars 2003 où Parker est amené à se justifier à la suite d'une affaire judiciaire impliquant sa traductrice en France.

Le prescripteur contre l'offreur ?

Ou les ambiguïtés d'une juridiction consumériste et œnophile

Si le jugement du critique est influencé par les rapports interpersonnels qu'il entretient avec ceux qui concourent à élaborer ou à valoriser le produit évalué, cette évaluation est faussée, dans la mesure où elle contient le lien qui réunit le prescripteur et l'offreur. Ainsi donnerait-elle à voir la qualité du lien social réunissant deux personnes plutôt que les qualités du produit considéré. C'est pourquoi Parker écrit : « *les appréciations portées dans cet ouvrage sur les crus bordelais (...) [émanent] d'un auteur n'ayant aucun lien avec le commerce du vin. (...) Elles expriment le point de vue d'un consommateur intéressé ni de près ni de loin par la vente ou la*

promotion des vins de Bordeaux »⁴. (*Guide*) Comment Parker garantit-il cette indépendance ? Il fournit essentiellement une réponse : en *achetant* tous les vins goûtés, ou presque. Pour lui, le « vrai » ou le « bon » critique « *assume personnellement ses frais* ».

Au-delà des bouteilles de vin, c'est en quelque sorte la confiance du lecteur que Parker achète. Tout est fait pour que se tisse une relation organique entre le lecteur et le critique. Cette relation de confiance est basée sur un respect de normes d'honnêteté et de transparence, elles-mêmes hiérarchisées. L'exigence de transparence est en effet plus forte que celle d'indépendance, comme il le dit lui-même : « *les critiques peuvent participer aux voyages de presse, mais qu'ils le disent* » (*RVF*).

Cependant, il faut distinguer, parmi les lecteurs des écrits de Parker, les consommateurs des offreurs. Comme Paul Hirsch l'a signalé pour le champ des biens culturels aux États-Unis (Hirsch, 1972), une tension structurale existe entre le prescripteur et l'offreur. Parker assume cette tension en affichant comme argument de professionnalisation la « *mise à l'écart délibérée du commerce viticole (...) bien qu'il soit important de maintenir des relations professionnelles avec le négoce* » (*Guide*). Il y a là une ambiguïté inhérente à l'activité du prescripteur : tributaire dans une certaine mesure des informations que lui donne l'offreur, il doit autant que possible s'en affranchir pour forger son propre jugement sur les vins évalués.

Comment évaluer un produit culturel ?

La prescription du critique vinicole ne se rapporte pas seulement au consommateur et aux offreurs. Pour comprendre sa logique, il faut aussi la situer dans le monde des critiques vinicoles, à la fois concurrents et (plus ou moins) socialisés comme partenaires. La question de l'évaluation numérique du vin est une des principales controverses animant le monde des critiques vinicoles, révélant des mécanismes de concurrence et de contrôle social entre pairs.

---

4 C'est nous qui soulignons.

« D'aucuns prétendent qu'il n'est guère convenable d'attribuer une note à ce noble breuvage, mais le vin n'en demeure pas moins un produit de consommation comme les autres. » (Les Vins de Bordeaux)

Parker fait ici référence à d'autres critiques vinicoles, qui ne notent pas aussi précisément les vins, et qui peuvent considérer une telle notation comme absurde. C'est par exemple la thèse de Michel Bettane, un des critiques vinicoles français les plus renommés, formulée en 1987 dans un texte intitulé « *Manifeste du vin* »⁵. Pour Parker, le vin est un produit de consommation, et doit être considéré comme tel, et cette nature de produit voué à être ingéré justifie l'apport informationnel que propose le prescripteur. En revanche, en tant que produit singulièrement « culturel », le vin pose un problème d'évaluation. À ce propos, Parker jongle avec une autre ambiguïté de l'activité de critique vinicole : il faut trouver la juste mesure de décomposition analytique et d'évocation d'un plaisir, la première devant être au service de la seconde. Il ne peut à travers une note et quelques commentaires rendre compte de *la nature* du produit, donner à voir sa réalité, son essence, ses qualités intrinsèques. Aussi affirme-t-il : « *j'écarte toute notion de précision scientifique* » (RVF).

Comme l'écrit Lucien Karpik à propos du guide Michelin, il s'agit de « *comparer l'incomparable (...) ce qui impose d'appliquer des critères communs à l'ensemble des éléments* » (Karpik, 2000). Parker propose une grille d'évaluation sur 100 points qui a l'avantage d'offrir une souplesse plus importante que le système de notation sur 20 points tel qu'il est pratiqué par d'autres critiques vinicoles ou écoles œnologiques (notamment l'Université de Davis en Californie). Cette souplesse est le corollaire valorisable d'une plus grande liberté de hiérarchisation pour le critique. Tout vin se voit attribué d'office 50 points, puis la division est ainsi faite : 5 points pour la couleur-apparence, 15 points pour le bouquet, 20 points pour les sensations et la finale, et enfin 10 points pour l'impression d'ensemble, et l'aptitude au vieillissement.

---

5 Celui-ci écrit : « Autant la plus complète des descriptions écrites fait naître un dialogue fructueux avec le lecteur, qui peut apprécier librement les critères choisis (...), autant une note chiffrée réduit ce dialogue à néant et mystifie le lecteur. On lui cache la constitution et la pondération des éléments pris en charge dans le barème, on lui fait prendre des critères le plus souvent personnels pour des critères universels et ipso facto on lui fait croire qu'il existe des critères universels. Bref, on le prend pour un crétin. » (RVF, 1987, cité dans Fernandez (2004)).

Si chaque dimension engage un sens particulier dans son appréciation, le tout est l'objet d'un jugement synthétique comparé à l'instantané photographique d'un coureur de marathon. La référence au temps long (à travers l'image du marathonien) n'est pas anodine : elle est comme la matrice des légitimations traditionnelles de la qualité des vins de Bordeaux. Or ce mode de légitimation est basé sur l'aptitude au vieillissement du vin d'une part, et sur la durée historique de la propriété et des savoir-faire d'autre part⁶.

L'une des forces sociales de cette grille d'évaluation est de pouvoir s'exporter aisément, et d'être comprise par le plus grand nombre, ce qui pose évidemment un problème pour les autres acteurs cherchant à se faire une place dans le champ des prescripteurs vinicoles en utilisant un système de notation à la fois moins universel et moins distinctif. Or « *l'ampleur des accusations dont [la critique vinicole] est l'objet peut aussi être le signe de l'efficacité du jugement qu'elle porte* » (Teil, 2001). Du fait des nombreuses critiques qu'il a subies (que ce soit dans le champ des critiques vinicoles, ou dans celui des professionnels du vin), le jugement de Robert Parker peut être crédité d'une efficacité considérable.

Tous les contextes de dégustation ne se valent pas, et il est très significatif que Parker choisisse de goûter les vins dans des lieux socialisés par les deux groupes de professionnels des vins de Bordeaux qui représentent le mieux « l'authenticité » d'un produit fortement territorialisé (et d'un territoire productif) : les producteurs et les négociants. Affirmer que la dégustation se déroule dans des espaces investis et socialisés par ces deux familles professionnelles est une ressource pour légitimer la « professionnalité » de sa prescription. L'une des ressources clé de Parker est bien d'avoir su tisser des liens avec des acteurs « légitimes » du monde de production bordelais⁷. Cependant « l'attachement » relationnel au monde de production doit toujours être maîtrisé pour éviter qu'il ne prenne le pas sur le « détachement » nécessaire à l'objectivation des

---

6 Ce n'est pas un hasard si ces deux dimensions sont présentes et même le plus souvent confondues dans les registres d'argumentation des acteurs du monde viti-vinicole qui critiquent ou montrent leur scepticisme à l'égard du récent phénomène des « vins de garage », car cette catégorie – flottante – de produits a selon ses détracteurs plus les caractéristiques du *sprinter* que celles du marathonien, tandis que ces viticulteurs, souvent nouveaux entrants dans le monde de production bordelais, sont parfois taxés de « parvenus ».

7 Un indicateur rapide de ce réseau « égocentré » peut être trouvé dans les nombreux remerciements présents en début de guides, où l'on retrouve notamment négociants, courtiers, et producteurs d'un segment hautement qualitatif de la place de Bordeaux.

évaluations. On retrouve ici le jeu d'équilibriste auquel se livrent certains entrepreneurs analysés par Granovetter (2003), qui doivent articuler couplage et découplage vis-à-vis de mondes sociaux – notamment familiaux et ethniques – auxquels ils appartiennent (plus ou moins). Mais avant d'être un équilibriste, Parker est un juge qui cherche à mesurer la valeur d'un vin.

Les vins à l'épreuve : méritocratie et sanctions

« Les vins qui dépassent les normes d'excellence doivent être identifiés et vantés. Leurs noms doivent être mis en évidence et communiqués au public. Les vins de qualité inférieure doivent, en revanche, être stigmatisés par un critique sévère et appelés à répondre de leur médiocrité. » (Les Vins de Bordeaux)

Ce court passage est très révélateur de la logique méritocratique des prescriptions relatives aux produits. Parker assume ici la nature essentiellement normative de ses énoncés. En désignant les « bons » et « mauvais » vins, en utilisant les termes très forts « d'excellence » et de « médiocrité », Parker participe d'une forme de philosophie scolaire élitiste. L'évaluation portant apparemment sur des biens et non directement sur des personnes, il lui est même possible de parler de « stigmatisation » des « mauvais » vins... Cependant derrière les biens, il y a bien évidemment les individus qui les élaborent, et l'évaluation du vin est toujours aussi « une appréciation des qualités des vignerons et des producteurs ».

La note et le commentaire peuvent être comparés à un verdict scolaire. L'énoncé du prescripteur sanctionne le potentiel d'un vin, stigmatise ses défauts ou ses lacunes, et si le verdict scolaire a sans aucun doute une portée plus générale que le verdict des prescripteurs, ce dernier peut être lui aussi lourd de conséquences économiques et symboliques pour le producteur stigmatisé. Parmi les conséquences économiques, il y a la formation du prix, revu à la baisse après un jugement négatif émis par Parker, ou à la hausse après une évaluation positive...

Les effets et les limites d'une griffe

Des techniques de production orientées par le « style » Parker ?

Une partie du monde de production bordelais, ayant identifié un certain « goût Parker », et voyant l'influence de ses évaluations, a fait en sorte d'élaborer des vins correspondant à cette idée qualitative. Celle-ci est désormais bien connue à Bordeaux et ailleurs, de nombreux articles de presse ayant évoqué cette surmaturité, ces vins confiturés, puissants et amples en bouche qu'affectionnerait Parker, et qui mériteraient, selon sa propre expression, « l'accolade ». Il a ainsi aidé à former une certaine classe de produits, baptisés « vins de garage », en raison de l'emplacement des cuves de leur premier représentant qui, dépourvu de chais, les installa dans son garage de Saint-Émilion (Chauvin, 2004). Ces vins sont encore appelés « micro-cuvées », en référence aux très faibles rendements à l'hectare, et aux dimensions souvent très petites des vignobles exploités. Ainsi, ce travail sur des petits volumes permet d'obtenir des vins très concentrés, avec des vendanges qui sont réalisées assez tardivement, afin d'avoir une grande maturité. Remarquons que la définition de la « bonne » maturité est un enjeu de conflits au sein du monde de production bordelais, tout particulièrement depuis que les vins « parkerisés » sont apparus sur le marché.

Un exemple de tentative de légitimation de la « vraie maturité » nous est livrée par ce viticulteur libournais, fondateur et responsable de l'association « Bordeaux-Rive Droite », dont la dénomination témoigne de l'ancrage géographique de ce mouvement productif (la plupart de ces vins sont issus de la Rive Droite de la Garonne, notamment dans l'Appellation Saint-Émilion Grand Cru, même si l'on assiste actuellement à l'émergence de telles cuvées sur la Rive Gauche). Ainsi parle-t-il des vins appartenant à son association :

« Ils ont tous une identité commune, c'est la recherche de la maturité, il faut autant que possible vendanger à maturité, et ce n'est pas de la surmaturité, c'est vrai que c'est la rive droite qui a redéfini la vraie notion de maturité »

Ou encore, évoquant l'opposition rive droite/rive gauche de la Garonne, tout en commençant par la minimiser :

« Il n'y a pas d'opposition frontale, ce qu'il y a de certain c'est que de l'autre côté il y a un immobilisme, une aristocratie, et une certitude d'être les seuls acteurs de la filière. C'est vrai qu'on a été à l'origine de tous les apports qualitatifs, tant dans les comportements de production, c'est ici que sont nés les concepts de vendanges vertes, d'effeuillage, et puis les stratégies d'élevage qui ont vu le jour sur la rive droite, c'est la rive droite qui a été à l'instigatrice de cette révolution sur le plan des vinifications. Ne parlons pas de choix des cépages car effectivement le merlot est devenu le cépage dominant de la rive droite et qui est probablement le plus séduisant dans le cadre d'un tronc commun, ça faisait beaucoup d'arguments quand même pour se labelliser. »

Le travail au chai permettrait de favoriser ce goût boisé, pour certains surboisé, qu'affectionnerait particulièrement Parker, à travers des techniques de concentration des vins. Celles-ci sont évoquées par le même viticulteur :

« Regardons par exemple les pratiques soustractives, l'osmose inverse, la maturation sous vide, (...) ce sont des techniques de soustraction qui visent à concentrer les vins, ce sont des techniques qui concentrent les composants solides, on augmente ainsi le sucre, l'alcool, les tanins. »

L'usage de telles techniques est une évolution qualitative en grande partie orientée par Parker. La façon dont ce prescripteur a pu véritablement réorienter des carrières est particulièrement frappante, comme nous l'explique ce viticulteur dont les dispositions technico-économiques ont été totalement modifiées suite à l'attribution d'une note médiocre :

*« PMC - Et en ce qui concerne votre Château et l'idée que vous vous faites de la qualité de votre vin, dans quelle mesure est-elle liée à celle qu'a forgée Robert Parker au fil des années ?
- Oh, je ne résiste pas à vous faire part d'une confession historique... La première fois que j'ai eu à connaître l'influence de Parker, c'était en 1984. En 1984, cet homme n'avait pas l'importance qu'il a maintenant. Ceci étant, je faisais un voyage aux États-Unis pendant quinze jours avec vingt viticulteurs, les plus grands propriétaires bordelais, Cos d'Estournel, Pichon-Lalande, Las Cases... Et deux jours avant le départ aux États-Unis les notes de Robert Parker tombent, sur le millésime 82, et il avait écrit pour ma propriété, ma propriété de famille, « good picnic wine », avec une note qui devait*

être inférieure à 78. Bien sûr ce voyage aux États-Unis a été très formateur. J'ai suscité, pas la risée mais l'indifférence de tous, et donc ça n'a donné aucun résultat commercial. Par contre j'ai goûté les vins qu'il avait bien notés, et je me suis aperçu de la différence, et au retour je lui ai écrit, en lui disant : monsieur, je vous relate ce qu'il vient de se passer, et à bien y regarder, je crois qu'il y a une part de vérité dans ce que vous avez écrit, rendez-vous l'année prochaine... Et j'ai démarré des vinifications différentes, **non pas pour lui plaire, mais pour structurer mes vins et les rendre compétitifs à l'égard des plus grands**. Il m'a dit, « je crois A. que tu es le seul Bordelais, qui face à une critique que je lui avais faite m'a écrit en disant il y a une part de vérité dans votre jugement... », la plupart du temps il se fait insulter... Donc il y a **une forme d'amitié professionnelle** qui s'est développée, mais je revendique ici la volonté de faire un vin à forte composition aromatique, très élégant, beaucoup plus que très puissant. Mon archétype, c'est Cheval-Blanc [Premier Grand Cru Classé A de Saint-Émilion], si je me mets à avoir un objectif qualitatif à atteindre, c'est d'avoir autant d'élégance, autant de structure qu'à Cheval-Blanc, je n'ai pas du tout envie de faire un vin californien ici ».

On voit ici comment un « *dispositif de jugement* » (Karpik, 1996), censé servir de guide pour le consommateur, peut se convertir en dispositif normatif orientant des pratiques productives.

Un prophète orienté par les ordres bordelais ?

Une vision binaire du monde de production, strictement divisé entre pro- et anti-Parker, nous semble éloignée de la réalité, car la plupart des acteurs reconnaissent l'influence considérable de ce prescripteur, et disent s'interroger sur le phénomène. Ils ont bien trop conscience du rôle de projecteur qu'a joué Parker sur les vins de Bordeaux (dans leur généralité) pour pouvoir le critiquer de manière radicale. Cependant, les critiques adressées aux vins de garage et au suivisme parkerisé qui leur donne naissance sont réelles, notamment de la part des producteurs valorisés par le système de classement officiel. Il demeure que les viticulteurs interrogés mobilisent souvent les deux registres d'argumentation que sont la critique et l'admiration, en inclinant subtilement vers l'un ou l'autre.

La légitimité acquise par Parker semble correspondre à bien des égards à la légitimité de type charismatique acquise par le « *prophète*

authentique» et manifestée par une domination qui « *bouleverse (dans son domaine propre) le passé* » (Weber, 1995, p. 323). Son fondement est la croyance dans les qualités exceptionnelles d'un individu, et dans la nécessité de la soumission à l'ordre créé par lui. Or les qualités de dégustateur de Parker sont souvent évoquées comme quelque chose d'extraordinaire, ou du moins comme quelque chose de peu commun, souvent en référence à l'épreuve fondatrice de 1982.

Le cas Parker s'éloigne cependant de l'idéal-type charismatique dans la mesure où la domination n'est pas véritablement révolutionnaire. La prescription n'est pas purement et simplement affranchie des règles, l'idée « *parkerisée* » de la qualité pouvant entrer en tension avec une idée plus traditionnelle de la qualité bordelaise, et Parker ayant été conduit à témoigner d'une certaine forme d'orthodoxie, tout comme les producteurs dont le vin a été dit « *parkerisé* ». En effet, les pesanteurs sociales attachées aux idées de finesse, d'élégance, de complexité, qualités s'exprimant tout particulièrement au cours du vieillissement du vin, ont obligé les promoteurs et les producteurs de vins très concentrés, boisés, épais, à s'appuyer eux aussi sur l'idée normative traditionnelle du grand vin bordelais, et à y faire référence lorsqu'on les interroge sur leurs modèles qualitatifs. Un passage de l'entretien avec Parker issu la *RVF* est à ce titre éclairant :

« Comment voyez-vous les différences stylistiques entre les Bordeaux et les crus de la Californie issus des cépages bordelais ?

(...) Un bordeaux sera toujours plus léger qu'un vin californien. Ceci est le cœur de mon objection à des dégustations comparatives entre les deux. De manière générale, les vins californiens dominent ce genre de match, même avec des dégustateurs chevronnés : ils sont plus denses en texture, plus riches en alcool, plus flatteurs. Cela ne veut pas dire qu'ils sont meilleurs.

Pourtant, on vous accuse de préférer ce style plus riche en alcool...

Pour moi, c'est un grand mystère. Je rejette l'idée qu'il existe un goût Parker ou qu'un seul type me plaise. Mes vins préférés sont tous français et mon vin favori est Haut-Brion. Certes, je suis enthousiaste pour Valandraud et Pavie, que certains critiques britanniques considèrent comme caricaturaux. Mais certains critiquent le personnage Gérard Perse et non son vin, ce qui est une voie dangereuse pour un critique. »

Comme on le voit à travers le discours de Parker, il n'est pas question d'imposer purement et simplement son idée qualitative, les conventions traditionnelles qualitatives sont trop fortes. Ainsi ne peut-il que rejeter « *l'idée qu'il existe un goût Parker* », et intégrer dans sa justification des référents hautement reconnus par le système classificatoire traditionnel (Château Haut-Brion, Premier Grand Cru Classé des Graves). Il ne peut y avoir de controverse sur la « grandeur » de ce type de vins, c'est par conséquent pour lui un point d'appui solide, un moyen de faire reconnaître que lui aussi reconnaît la grandeur des incontestables, reconnaissance qui est la condition de possibilité d'une crédibilité vis-à-vis des professionnels du vin.

La question des dégustations comparatives est intéressante du point de vue du lien entre la norme de qualité et les épreuves subies par le vin lors de leur évaluation. En effet les « vins de garage » et autres micro-cuvées sont souvent considérés comme des vins à concours, particulièrement valorisés par les dégustation à l'aveugle, mais peu enclins à satisfaire des amateurs au cours d'un repas, du fait de leur « lourdeur ». C'est d'ailleurs ce que reconnaît très clairement Parker, quand il distingue bien le fait de plaire à des dégustations se rapprochant de compétitions sportives, performance qu'accomplissent remarquablement bien les vins californiens (et les micro-cuvées bordelaises), mais qui ne mettent pas en valeur toutes les qualités des classiques bordelais. En fait, ces vins sont souvent opposés à la légèreté des vins classiquement bordelais, des « vins de soif » dont on peut boire plus d'un verre sans avoir le palais confituré et les papilles pâteuses. En outre ces « vins à concours » sont aussi appelés « vins formule 1 » ou « TGV », en référence au « plaisir » immédiat qu'ils procurent, considéré comme un plaisir de trop courte durée : n'étant pas buvable en quantité importante, on ne peut les boire à table en prenant le temps de les savourer plusieurs fois. Et, péché de race pour un vin de Bordeaux, des doutes sont émis quant à leur bonification avec le temps. Ajoutons que dans ce type de critiques, la rapidité du plaisir gustatif fait aussi écho à la rapidité du succès du produit et du producteur.

Le « style parkerisé » dont beaucoup parlent à Bordeaux est une idée qualitative circulant très facilement au sein d'un monde de production cadré par des conventions qualitatives traditionnelles, et

même si son irruption a eu des effets sur les stratégies technico-économiques, elle ne correspond pas vraiment à ce que *dit* Parker des vins de Bordeaux, notamment après avoir commencé à essuyer les critiques de « parkerisation ». Il arrive au critique américain de stigmatiser des vins qui sont pour lui trop puissants et dépourvus de finesse, ce qui pour un viticulteur de Saint-Émilion est une évolution louable chez Parker :

« Certes Parker se distingue des autres par la recherche d'une structure tannique ou puissante sur tels types de vins généreux, un peu à son image, pléthorique, ça n'exclut pas pour autant la finesse et l'élégance, on le voit évoluer aussi dans son appréciation pour des vins qui eux ont peu évolué, Cheval-Blanc par exemple, on ne peut pas dire que Cheval-Blanc depuis vingt ans ait perdu son âme, pour plaire à, et Parker a peut-être évolué vers une notion de finesse. »

Après avoir rapidement esquissé l'historique de sa propriété, un producteur introduit la question de la qualité à travers la reconnaissance de Parker, renforcée par celle d'autres prescripteurs :

« Les résultats ont été très vite remarqués, et en particulier c'est vrai par Parker, fort heureusement ça ne s'est pas limité à Parker parce qu'aux États-Unis il y a tous les ans une dégustation qui se fait avec un panel de 150 dégustateurs, notamment des journalistes de l'est des États-Unis, où il y a les soixante meilleurs Bordeaux qui sont dégustés à l'aveugle. En 99, lorsque notre vin est arrivé aux États-Unis, j'ai envie de dire, dans cette dégustation à l'aveugle de tous les Bordeaux, mon vin est ressorti numéro 2. »

Parker ne peut constituer une ressource unique de valorisation, du fait des critiques adressées aux vins « parkerisés »⁸. L'incertitude et le risque liés à la ressource Parker ont pu apparaître à travers la monographie du représentant le plus connu des vins de garage (Chauvin, 2004).

Une nouvelle classification ?

A travers ses évaluations, le prescripteur paraît proposer une *nouvelle* classification des produits. Cette nouveauté est ce qui fonde

---

⁸ La « carte Parker » n'est pas jouée par tous les acteurs, notamment lorsque les producteurs choisissent de ne pas faire goûter leur vin au critique, estimant que l'épreuve est soit trop risquée, soit pernicieuse (en conduisant à une tentative de séduction du palais de Parker par des travestissements productifs adaptés).

la validité et la viabilité de son activité, car s'il se bornait à répéter les classifications existantes, le lecteur n'aurait pas grand intérêt à se référer à ses jugements. Le travail du prescripteur commence là où finissent les qualifications généralement admises, qui en l'occurrence au sein des vins de Bordeaux sont constituées par les classements avalisés par l'État. Autrement dit, un prescripteur vinicole désirant proposer un jugement sur les vins de Bordeaux ne peut faire l'économie d'une confrontation aux classements existants. Il l'entreprendra d'une manière plus ou moins directe, mais il sera d'une façon ou d'une autre mené à prendre position par rapport à eux. C'est d'ailleurs ce « sens du placement » qui nous paraît être l'un des facteurs fondamentaux de la réussite et de l'influence de Parker.

Si Parker peut être considéré comme un iconoclaste, c'est-à-dire comme un individu qui renverse les valeurs, il doit l'être en soulignant du même trait le conformisme auquel il doit se plier. Cette ambivalence est clairement présentée par un viticulteur de Saint-Émilion :

*« Ce qui est le plus influençant dans sa démarche c'est le fait de n'être pas prisonnier de l'étiquette, et que pour lui un Premier n'a pas vocation à être toujours Premier, tant mieux s'il l'est, et s'il l'est il le glorifie vraiment, mais il peut aussi laisser voir le jour à des propriétés qui n'ont pas de notoriété ancienne. (...) Il a permis à des nouveaux venus d'exister, **il ne s'est pas laissé emprisonner par ce classement**. Je vous assure, pour bien le connaître, **qu'il est ravi quand la hiérarchie est respectée**. Il est très content, c'est un amateur de Latour, de Haut-Brion... Quand ces vins sont bien jugés, il est franchement content, il les célèbre comme il se doit. »*

D'où vient cette ambition iconoclaste ? Selon les propres mots de Parker, elle s'est forgée au cours d'une socialisation professionnelle au sein d'un milieu d'avocats, où Ralph Nader faisait figure de grand inspirateur. Il souligne également le rôle d'une conjoncture socio-politique contestataire et soucieuse de transparence pour expliquer les débuts de son club de dégustation :

« Si nous avions compris le système de hiérarchie de qualité dans les classements, nos dégustations ne confirmaient pas forcément cette hiérarchie. Il est vrai que c'était l'époque post-1968 et du Watergate aux USA, où la contestation des "versions officielles" était à la mode » (RVF).

N'oublions pas que tout cela appartient résolument au registre de la présentation de soi, et que Parker a beaucoup à gagner (et a beaucoup gagné) à jouer la carte de l'hérétique. Mais il a aussi beaucoup à perdre à trop succomber aux sirènes de la distinction, qui l'exposent à des critiques portant sur la trop grande subjectivité des notes attribuées, par opposition à la légitimité « objective » des institutions historiques (comme le classement de 1855). On le voit bien quand il est amené à se justifier à propos de son influence sur une catégorie de vins non reconnus (ou moins valorisés) par la hiérarchie traditionnelle :

« Pour chaque Pavie [vin régulièrement bien noté par Parker, et régulièrement qualifié de « parkerisé »] qui reçoit un bon score, il y a les classiques comme Léoville-Las-Cases et Margaux. (...) Ils l'oublient quand ils s'obstinent à dire que je n'aime qu'un style ou que je favorise Château Pavie et d'autres vins de Gérard Perse le parvenu, qui ne mérite pas de telles accolades » (RVF).

En prenant appui sur ces deux Grands Crus légitimes au regard du classement de 1855 (respectivement Deuxième et Premier Grand Cru classé), il affirme la part légitimiste ou conformiste de ses prescriptions.

Un de ses ouvrages discute notamment de l'adéquation du classement de chaque vin à sa qualité « réelle ». Parker envisage trois qualifications : « vins à déclasser », « vins à maintenir », « vins à élever ». En évaluant le poids de chaque catégorie, on découvre la logique classificatoire à l'œuvre chez Parker : 27 vins sont à « déclasser », 29 à « élever », 52 à « maintenir ». L'équilibre est la clé de ces évaluations : le renversement des valeurs exprimé par la contestation des classements existants concerne un peu plus de la moitié des vins goûtés, tandis que l'autre moitié est jugée à la hauteur du classement existant. L'équilibre se retrouve à l'intérieur même de la catégorie des vins à reclasser, puisque la répartition est presque égale entre les vins à déclasser et ceux à élever.

Contrairement à ce qu'on lit parfois, loin d'être purement autonome et détachée de toute institution existante, l'activité de prescription est orientée par les dispositifs normatifs reconnus par la puissance publique. La « prise » (Bessy et Chateauraynaud, 1995) réalisée par Parker s'appuie sur les formes officielles de qualification, tout en sauvegardant cet espace de liberté qui permettra l'émergence de ce

que l'on appelle le « style » Parker. Ce jeu entretenu avec les formes conventionnelles de classification prend toute sa mesure quand les épreuves déployées pour goûter un vin mettent en évidence un décalage qualitatif entre ce qu'on aurait pu attendre d'un vin (en comparaison de ses « pairs ») et ce qu'il offre au moment de la dégustation. Ainsi surgit la « nouveauté » ou la « surprise », toujours de manière relationnelle, car « l'ancien » rappelle sans cesse à l'ordre l'acteur social, qui ne peut s'en déprendre sans encore s'y rapporter d'une certaine manière. Comme l'écrivait Durkheim, il y a un homme du passé qui vit en nous, et Parker est probablement habité par cet homme (courtier ou négociant) du XIX^e siècle ayant participé à la genèse de l'inconscient collectif bordelais, cristallisé dans les classements professionnels.

Conclusion

Face aux paranoïas rapides faisant de Parker l'instigateur d'un système dénaturant le goût des vins de Bordeaux, mécanisme magique par lequel les parangons de la finesse auraient été convertis en apôtres de la puissance, il nous a semblé nécessaire d'éclairer les ressorts et les limites de la « griffe » Robert Parker.

Nous n'avons pas seulement analysé la logique professionnelle du critique vinicole, nous l'avons située dans l'univers normatif d'un monde de production, et avons examiné certains de ses effets sur les cognitions et stratégies économiques locales. Ainsi rattaché au monde de production qu'il vise et qui l'a en partie produit, un prescripteur vinicole singulier a pu être analysé comme le carrefour empirique de classifications et de stratégies économiques.

Même si Parker, en tant qu'étranger, a pu et peut toujours faire jouer un privilège de distanciation et d'impartialité, ainsi qu'une plus grande inclination à l'iconoclasme, son pouvoir de prescription n'est pas né en dehors du « clergé » bordelais, et s'avère orienté par les ordres qualitatifs traditionnels. Malgré les effets réels de ses jugements sur certaines stratégies productives, Robert Parker est plus un habile équilibriste qu'un iconoclaste impérialiste.

RÉFÉRENCES

- ABBOTT (A.), 1988. *The System of Professions. An Essay on the Division of Expert Labor*, Chicago, University Of Chicago Press.
- BESSY (C.), CHATEAURAYNAUD (F.), 1995. *Experts et faussaires*, Paris, Métailié.
- CHAUVIN (P.-M.), 2004. « L'Interdit de Valandraud : la prescription et le droit dans le parcours d'un novateur du monde de production bordelais », *terrains & travaux*, 6, pp. 13-29.
- COCHOY (F.), DUBUISSON-QUELLIER (S.), 2000. « Introduction. L'étude des professionnels du marché : vers une sociologie du travail marchand », *Sociologie du travail*, 42 (3), pp. 359-368.
- DOUGLAS (M.), 1999. « Comment les nomenclatures changent. Des vins et des tissus », in *Comment pensent les institutions*, Paris, La Découverte.
- FERNANDEZ (J.-L.), 2004. *La critique vinicole en France. Pouvoir de prescription et construction de la confiance*, Paris, L'Harmattan.
- GARCIA-PARPET (M.-F.), 2004. « Le marché de l'excellence : le classement des Grands Crus à l'épreuve de la mondialisation », *Genèses*, 56, pp. 72-96.
- GARCIA-PARPET (M.-F.), 2003. « Styles de vie et manières de boire : un marché de l'offre des biens de prescription œnologique », in CONVERT (B.), *Repenser le marché, Cahiers lillois d'économie et de sociologie*, pp. 41-42.
- GRANOVETTER (M.), 2003. « La sociologie économique des entreprises et des entrepreneurs », *terrains & travaux*, 4, pp. 167-206.
- HATCHUEL (A.), 1995. « Les marchés à prescripteurs. Crises de l'échange et genèse sociale », in JACOB (A.), VERIN (H.) (dir.), *L'Inscription sociale du marché*, Paris L'Harmattan, pp. 205-225.
- HIRSCH (P.), 1972. "Processing Fads and Fashions: An Organization-Set Analysis of Cultural Industry Systems", *American Journal of Sociology*, 77, pp. 639-659.
- KARPIK (L.), 1996. « Dispositifs de confiance et engagements crédibles », *Sociologie du travail*, 38 (4), pp. 527-550.
- KARPIK (L.), 2000. « Le guide rouge Michelin », *Sociologie du travail*, 42 (3), pp. 369-389.
- PARADEISE (C.), 1985. « Rhétorique professionnelle et expertise », *Sociologie du travail*, 27 (1), pp. 17-31.

TEIL (G.), 2001. « La production du jugement esthétique sur les vins par la critique vinicole », *Sociologie du travail*, 43 (1), pp. 67-89.
WEBER (M.), 1995. *Économie et société*, Paris, Plon.