

Vendredi 24 février

## Communiqué de presse

### Décès de Jean Lenoir, inventeur du *Nez du Vin*



Les éditions Jean Lenoir ont la tristesse d'annoncer le décès de leur fondateur le 22 février dernier.

« Né du vin », Jean Lenoir a vu le jour en Côte d'Or le 23 septembre 1937, « le jour des vendanges » aimait-il rappeler. Bourguignon depuis dix générations, son accent et son goût du vin témoignent de cette identité. Si l'ordinaire était « un rouge très coloré, au fruité inoubliable » — ces mots sont les siens —, il connaît son premier coup de foudre avec un Chassagne-Montrachet débouché pour ses 18 ans et qui restera toute sa vie son cru préféré.

De ses amours précoces il ne fait pas tout de suite un métier. Successivement éducateur, animateur culturel, directeur de MJC, il entreprend à 40 ans sa reconversion professionnelle alors qu'il est Directeur adjoint de la maison de la culture de Chalon-sur-Saône. Désireux d'y introduire le goût et l'odorat, il suit à la station œnologique de Bourgogne (INRA, Beaune) les cours de Max Léglise, œnologue, chercheur, l'un des initiateurs de l'analyse sensorielle. Il prend alors conscience de la diversité et de la richesse des arômes contenus dans le précieux nectar comme de la difficulté à les identifier.

En 1978, il inaugure le premier cycle d'initiation à la dégustation des vins dans une Maison de la Culture avec Georges Pertuiset qui deviendra Meilleur Sommelier de France en décembre 1980. Jean Lenoir est le premier à faire entrer le vin dans un établissement culturel comme une œuvre d'art, au même titre que la musique ou la peinture.

Cette même année, il rencontre à Manosque Olivier Baussan qui vient de créer L'Occitane en Provence. Ils échangent une crème de cassis de Bourgogne contre des extractions d'huiles essentielles de thym et romarin fraîchement sorties de l'alambic, le début d'une collection de 120 arômes que Jean utilise pour animer des stages de découverte dans la France entière. Partout, il rencontre un succès fou. Poussé par l'artiste plasticien Daniel Spoerri et son idée de livre-objet, il invente en 1981 *Le Nez du Vin*, ouvrage composé d'écrits et d'odeurs. Préfacé par Jules Chauvet et Jacques Pertuisais, il opère une véritable « révolution de palais » et suscite d'emblée la surprise et l'admiration.

En 1997, à la demande de la "Federación Nacional de Cafeteros de Colombia", il crée la collection du *Nez du Café*. En 2013, entouré d'experts reconnus comme Charles MacLean et Martine Nouet, il propose *Le Nez du Whisky*.

Depuis, des milliers de « nez » à travers le monde, professionnels et amateurs, se sont éduqués avec « Le Lenoir ». Traduits en onze langues, ces alphabets olfactifs offrent un langage universel pour décrire le produit dégusté et partager son plaisir. Plus qu'un outil d'entraînement, les flacons offrent de l'émotion en ouvrant les portes de l'intime et réveillant des souvenirs parfois très anciens.

Installées depuis quarante ans en Provence, dans un atelier tout neuf à Cassis depuis 2020, les éditions Jean Lenoir sont restées fidèles aux valeurs de leur fondateur : une fabrication française selon la tradition des métiers d'art et une recherche constante de qualité pour obtenir des arômes réalistes et stables.

Si Jean Lenoir avait adopté à la fin de sa vie la Bretagne et ses embruns iodés, les climats de Bourgogne ont occupé jusqu'au bout la place d'honneur à sa table. Ces parcelles de vignes façonnées par le travail de l'Homme illustrent à merveille l'affirmation de l'écrivain Pierre Veilletet selon lequel « il n'existe pas de vignoble prédestiné, il n'y a que des entêtements de civilisation ». En offrant un vocabulaire pour parler de ces fruits de la terre, Jean Lenoir a apporté sa pierre à l'édification de cette civilisation.

Léa Delportes, qui a collaboré avec Jean Lenoir pendant plusieurs années, est à votre disposition pour toute information complémentaire.