

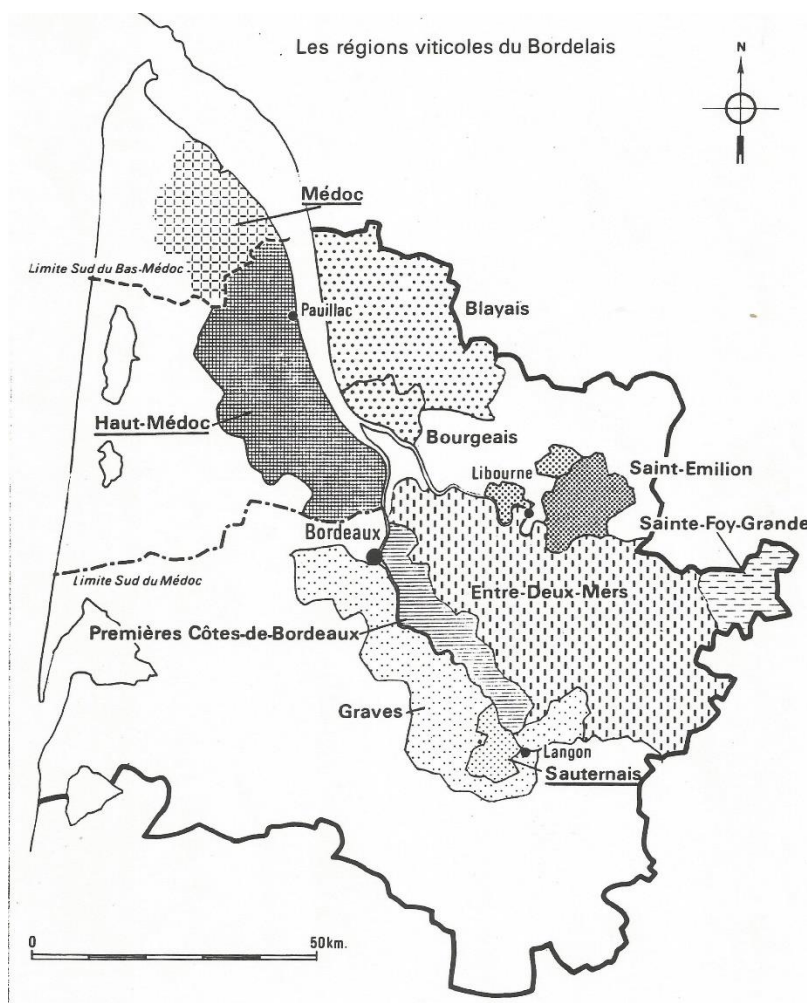
Requalification et diversification des productions viticoles en Bordelais

L'exemple des régions traditionnelles de vins blancs

Jean-Claude Hinnewinkel, Agrégé de Géographie, PRAG, CERVIN, Université BordeauxIII.

Communication aux journées de la commission de Géographie rurale, Lecture, les 18-19 et 20 sept 1995, paru in Géodoc, Université Toulouse Le Mirail/

“ Le vignoble bordelais: un monde en mouvement ”. Ce titre de l'article publié en 1984 par Ph. Roudié dans la RGPSO, n°3, est toujours d'actualité, le plus grand vignoble de qualité du monde ayant besoin de s'adapter à une concurrence nationale et étrangère sans cesse plus performante, souvent d'ailleurs par assimilation des techniques mises au point en Bordelais.



Jusqu'en 1970, l'image du vignoble bordelais repose avant tout sur ses vins rouges de qualité, secondairement sur ses vins liquoreux prestigieux. La réputation des vins secs des Graves du Nord est déjà beaucoup plus confidentielle. Et pourtant le vignoble bordelais est alors surtout un producteur de vins blancs qui au cours de la décennie des sixties représentent 60 % de la production girondine et le tiers de la production des vins blancs français.

Cette situation est le résultat d'une longue histoire qui explique largement la physionomie du vignoble bordelais d'alors avec une production de vins rouges ou de blancs liquoreux le long des axes fluviaux alors que l'intérieur du pays était le domaine de vins blancs de qualité souvent médiocre, issus de cépages souvent neutres et productifs, à gros rendement comme Ugni blanc ou le colombar et résultats de vinification le plus souvent sommaire.

Depuis, cette organisation de l'espace viticole s'est profondément altérée par suite des transformations dans les habitudes de consommation, aux premiers rangs desquelles figure la chute des vins de consommation courante, principal débouché des " petits bordeaux blancs ", ceux que l'on consommait vite fait sur le zinc des comptoirs des cafés ou qui servaient aux assemblages des négociants. L'image souvent négative des " Bordeaux moelleux ", bien souvent trop soufrés et générateurs de migraines se traduit au cours des années 60 par **une crise profonde des vignobles de vins blancs** alors que ceux de vins rouges amorcent un essor spectaculaire.

Comme toujours cette crise engendre des mutations profondes dans les régions touchées : dans un premier temps une diversification des productions prit parfois des allures de reconversion dans la production de vins rouges ; plus récemment, à partir des années 80, des efforts de requalification des productions furent entrepris en direction des vins blancs.

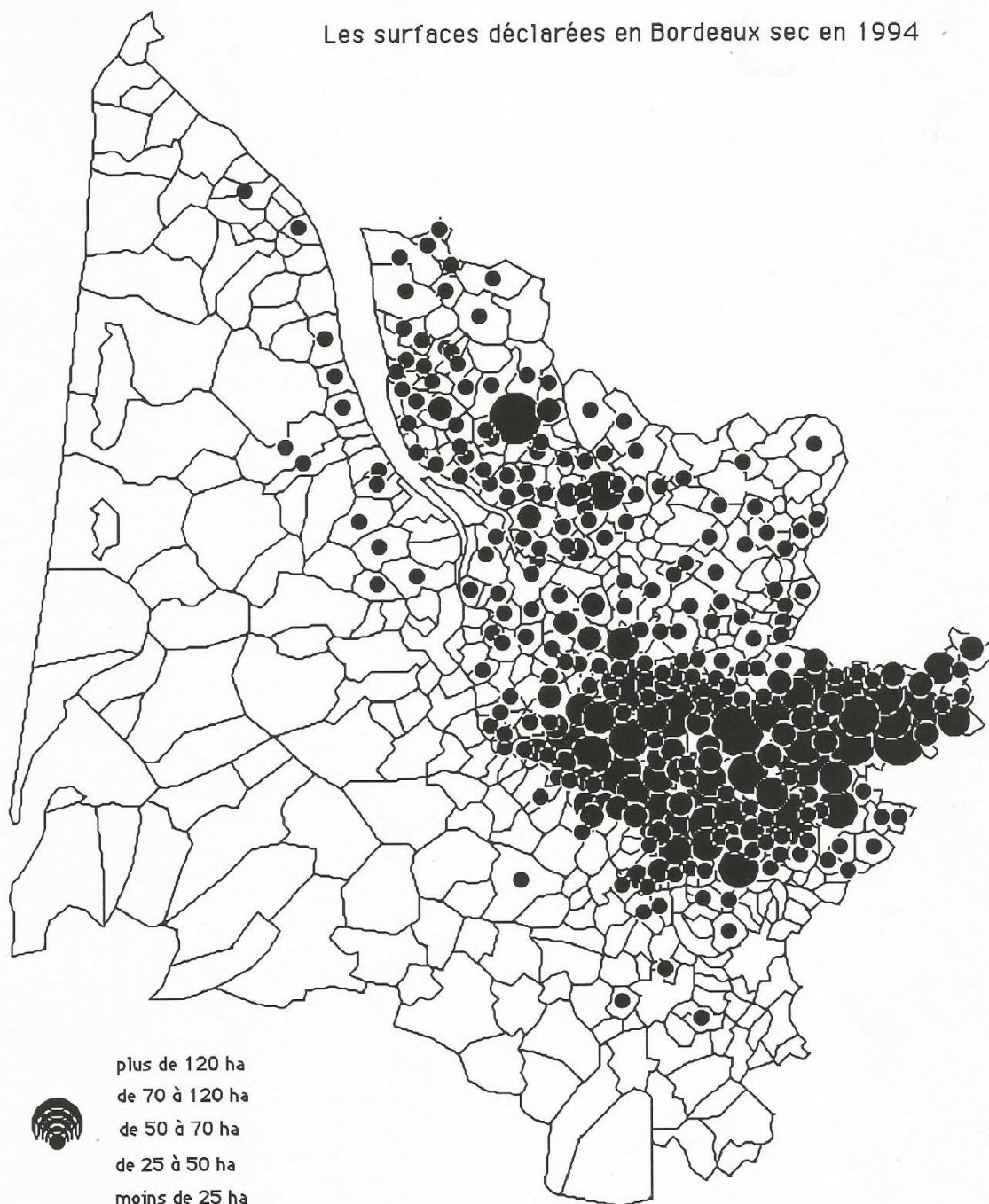
1/ La diversification des productions dans les régions viticoles grosses productrices de vins blancs.

La crise des vins blancs dans les années 60-70 s'est principalement traduite par un effondrement des cours qui dépassaient alors à peine, même dans les aires d'appellation comme les premières Côtes de Bordeaux, le prix des " consommations courantes " établis le plus souvent autour de 10 F/°/hect soit environ 1000 francs pour un tonneau de 900 litres, alors que les Bordeaux rouge se négociaient au minimum deux fois mieux. Cette situation va induire des comportements pas forcément contradictoires : le remplacement des cépages blancs par des rouges, la production de vins blancs secs en lieu et place des vins doux et le court-circuitage partiel du négoce par l'essor de la vente directe.

1.1. Le triomphe quasi général des vins rouges.

Dans les régions traditionnellement productrices de vins blancs de qualité courante comme l'Entre-deux-mers et le Blayais (carte 2), la solution à la crise passa souvent par une véritable reconversion des productions au profit des vins rouges et de l'appellation Bordeaux ; l'Entre-deux-mers tout comme le Blayais virent peu à peu les cépages cabernet et merlot remplacer le sémillon.

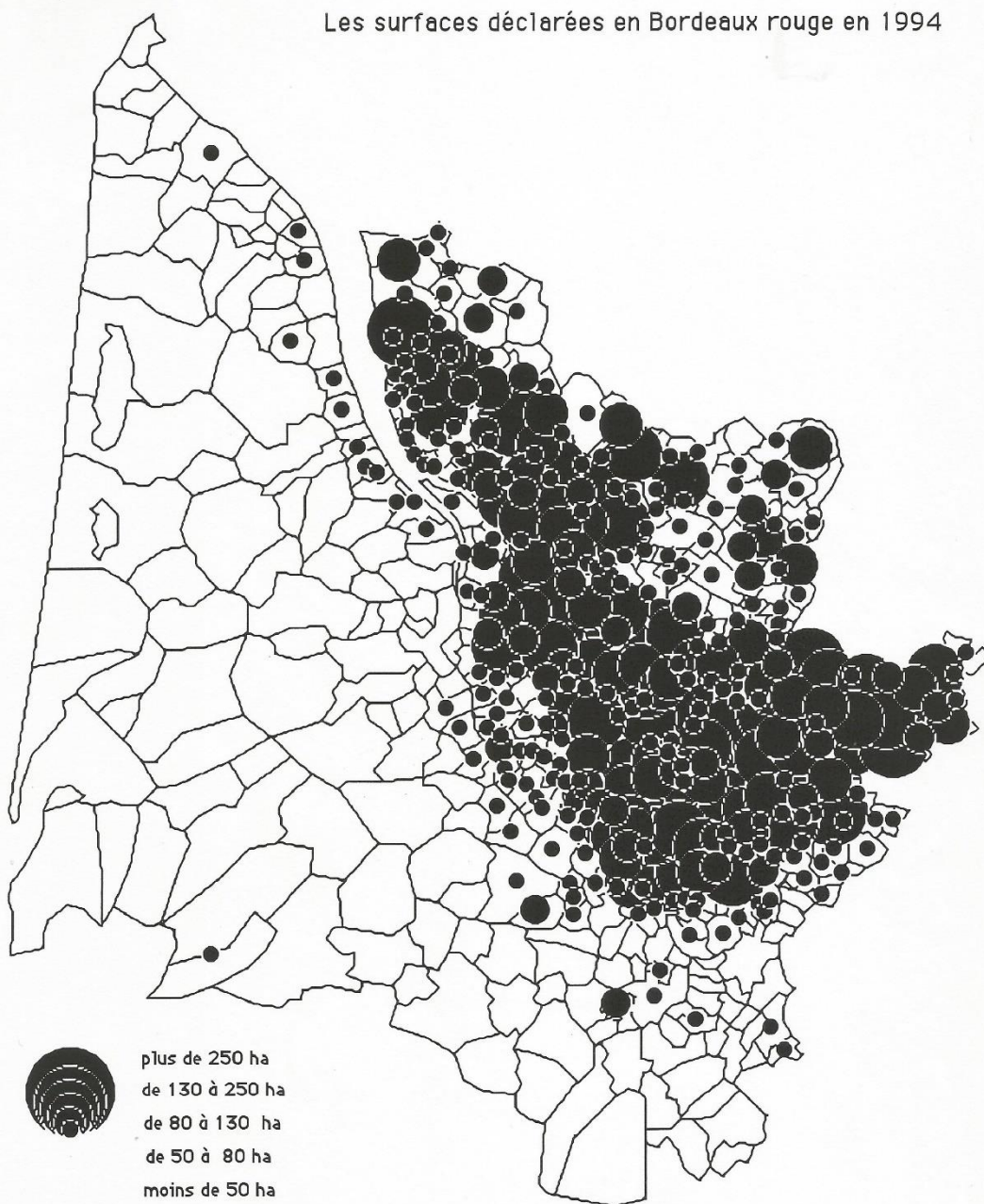
Les surfaces déclarées en Bordeaux sec en 1994



Carte 2 : les surfaces déclarées en 1994. Les principales régions de productions sont le Blayais au Nord et l'Entre-deux-mers, régions traditionnellement productrices de petits vins blancs issus de cépages à gros rendement et autrefois destinés à la distillation ou au Cognac...

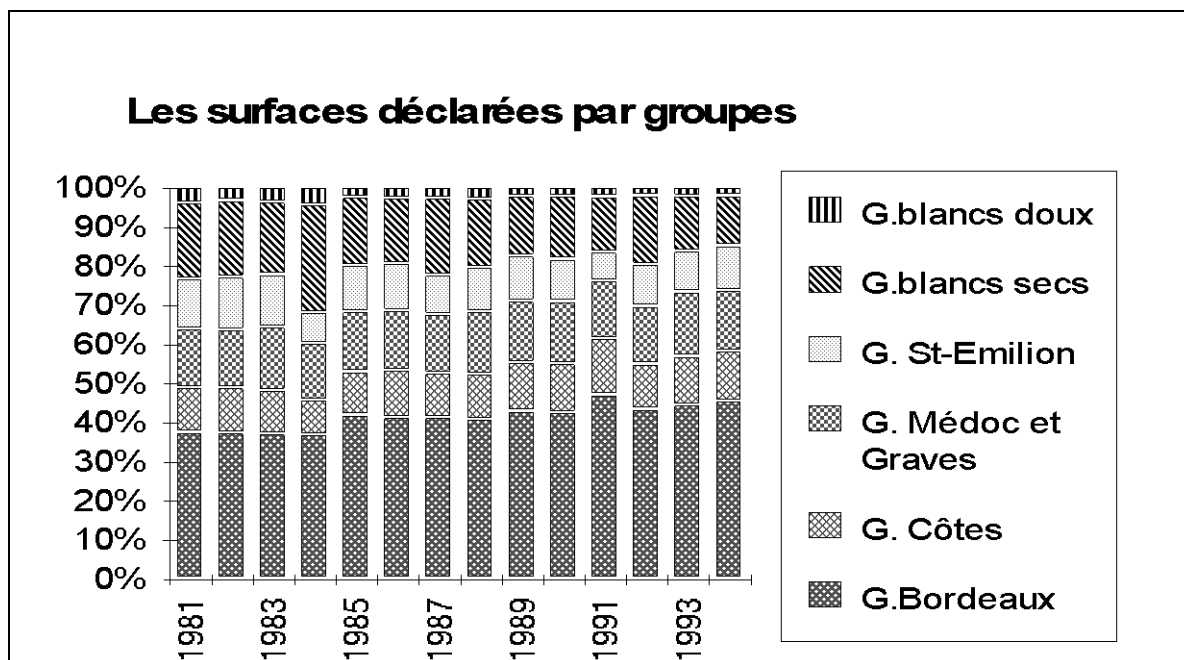
Aujourd'hui le nord du département et l'Entre-deux-mers sont les principales régions pourvoyeuses en vins rouges de l'appellation " Bordeaux ". (carte 3)

Les surfaces déclarées en Bordeaux rouge en 1994



Carte 3 : Les vins d'appellations « Bordeaux rouge » : les surfaces déclarées par communes en 1994. Ces « petits Bordeaux » sont pour une part importante récoltés dans l'Entre-deux-mers et le Blayais

Ce mouvement touche également les régions productrices de blancs moelleux et liquoreux. Si le mouvement est déjà ancien dans les vignobles des Graves du Sud, bénéficiaires de l'appellation Graves, on le constate même en Sauternais où pour faire face aux aléas de la production du « Sauternes », de nombreux châteaux associent à la production des vins liquoreux une production de vins rouges dans les terres de palus en bordure de Garonne, en dehors il est vrai de la zone « A.O.C. Sauternes-Barsac.



doc.1 : l'évolution des surfaces déclarées par groupe d'appellations. L'essor des rouges traduit la chute des vins blancs doux et le lent déclin des vins blancs secs...

Mais c'est surtout dans les vignobles de vins blancs liquoreux de rive droite que les transformations sont les plus spectaculaires. En 1964, toutes les communes au Sud de Langoiran et correspondant à la zone de production des Premières Côtes de Bordeaux blancs, de Loupiac, Sainte-Croix-du-Mont et de Bordeaux Saint-Macaire étaient aux trois quarts plantées en sémillon, sauvignon et muscadelle pour la production de vins moelleux ou liquoreux. Les cépages rouges occupent alors une place insignifiante (souvent moins de 10 %), place qui toutefois augmente vers le Nord et vers la zone des Premières Côtes de Bordeaux rouge au voisinage de la métropole bordelaise. Par contre les vins de table concernent souvent encore le quart des terres vouées à la vigne. Pour l'ensemble de la zone étudiée, les blancs représentent environ les 2/3 des surfaces, les rouges 7% et les vins de table un peu moins de 20%. Aujourd'hui, les vignes plantées en cépages "rouges" occupent plus du quart de l'espace viticole à Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont, plus de la moitié à Cadillac et dans la plupart des communes des Premières Côtes de Bordeaux blancs. Bien sûr comme partout en Bordelais les vins de consommation courante ont disparu.

2/L'essor des vins blancs secs.

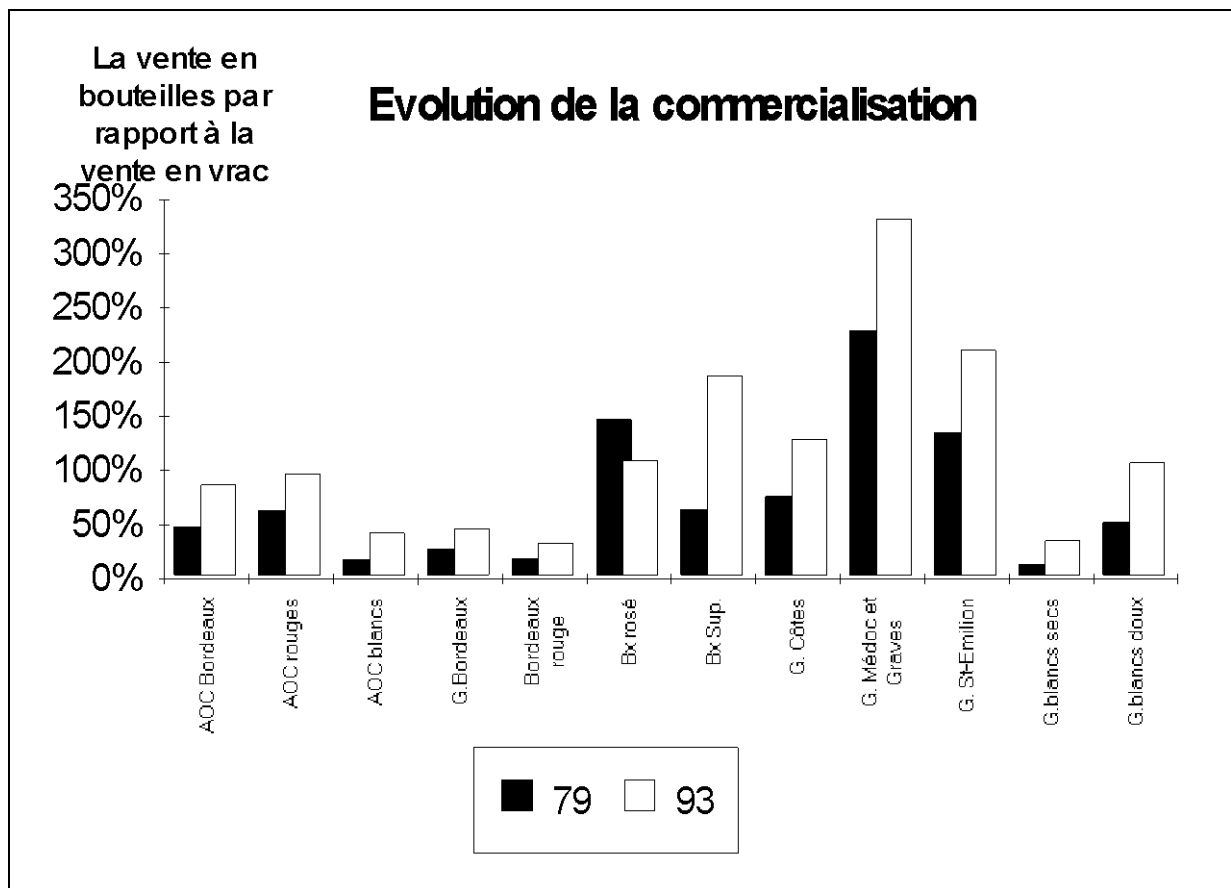
Cette diversification s'est également traduite par l'essor des vins blancs secs, production peu typique du Bordelais en dehors de la région des Graves du Nord où les châteaux Carbonnieux et autres grands crus ont depuis longtemps assis leur réputation dans ce domaine. La vinification en vins blancs secs est devenu le mode unique de vinification en blanc des vieilles régions productrices de petits blancs qu'étaient le Nord Gironde et l'Entre-deux-Mers. Mais ce phénomène a aussi touché les régions de vins moelleux comme les Premières Côtes de Bordeaux où aujourd'hui les vins doux ne représentent plus qu'environ 20 % des superficies déclarées, alors que le pourcentage est de 12,5 pour les secs et que les rouges occupent les deux tiers des superficies.

La diversification s'est récemment accrue avec l'apparition de vins blancs secs en Sauternais et en Médoc mais surtout avec les autres vins de "la gamme des Bordeaux de l'été" que sont le rosé et le clairet. On ne saurait être complet sans évoquer le crémant de

Bordeaux né officiellement le 3 avril 1990 et la Fine de Bordeaux qui depuis 1974 essaie à grand peine de trouver sa place sur le marché des eau-de-vie d'appellation réglementée.

3/Le développement de la mise en bouteilles au château et de la vente directe.

La vente directe, assurant des revenus plus rémunérateurs et correspondant à une mode qui paraît aujourd'hui bien installée est apparue à quelques pionniers comme une des solutions à la crise des vins blancs. Cela s'est traduit au fil des ans par un essor assez sensible de la mise en bouteilles au "château", élément indiscutable de requalification des vins et tout particulièrement des vins blancs qui furent désormais l'objet de toutes les sollicitudes des vignerons mais aussi des chercheurs.



doc.2 : L'évolution de la commercialisation des vins de Bordeaux. La part de la vente en bouteilles « départ propriété » ne cesse de croître aux dépens de la vente en vrac mais demeure très inégale selon les types de vins. Or il est généralement estimé qu'un taux de couverture de 50% est nécessaire à la bonne santé d'une appellation.

Or l'effondrement de la production des vins blancs de tous types n'est pas sans inquiéter les responsables du monde viticole qui mènent alors une vigoureuse politique de requalification des vins blancs afin d'enrayer l'hémorragie.

2. De vigoureux efforts de requalification des vins blancs.

Le mouvement concerne principalement les vins blancs secs et il est déjà relativement ancien puisque parti dès 1953 en Entre-deux-mers. Pour le comprendre il faut se souvenir que

le vignoble bordelais n'a jamais été un grand vignoble de vins blancs secs et que son renom repose sur la qualité de ses vins rouges et de ses vins liquoreux.

2.1. Le renouveau de la vinification des vins blancs secs.

Peu traditionnelle en Bordelais en dehors des Graves du Nord, la vinification des vins blancs secs est au lendemain de la seconde guerre mondiale encore souvent très rudimentaire : après pressurage immédiat pour éviter toute oxydation, le moût est mis à fermenter en cuve jusqu'à complète transformation des sucres en alcool. Lorsque le degré alcoolique final est insuffisant la chaptalisation achève de le rendre marchand. L'intervention humaine est donc réduite au minimum et la qualité relève essentiellement du choix de la date et des conditions de vendanges avec un impératif : ne pas ramasser de vendanges trop mûres sinon " pourries ". Alors pour beaucoup mieux vaut trop tôt que trop tard et si le vin est trop vert, trop acide, il sera toujours possible de l'arranger, surtout s'il est destiné au négoce ou à la cave...

Or avec l'essor de la concurrence, les blancs de Bordeaux sont passés de 12% du marché national en 1980 à 8 % en 1992. Responsables viticoles et chercheurs se sont alors penchés sérieusement sur la santé du malade pour proposer des remèdes capables d'améliorer cette vinification et donc de redorer le balson des blancs secs du Bordelais, l'objectif étant d'enrayer l'hémorragie des vins blancs, fort demandés aujourd'hui dans le Monde. Sous la direction d'un propriétaire-professeur, D. Dubourdieu, une équipe de l'Institut d'oenologie de l'Université de Bordeaux s'attache à l'étude des phénomènes préfermentaires afin d'extraire au maximum les arômes sans s'encombrer des composés responsables de l'amertume et des goûts herbacés.

A l'issue de leur recherche ils prônent la macération pelliculaire qui consiste à laisser jus, pulpe et peau macérer quelques heures avant pressurage, afin de donner des vins plus aromatiques. L'élevage sur lies fines et la fermentation en barriques sont destinés à donner des vins moins légers, plus " gras " et surtout plus aptes au vieillissement, cherchant en ce domaine à s'aligner sur les vins des Graves de Pessac-Léognan d'ancienne réputation.

En dehors des excès inhérents à toute innovation (et notamment goût boisé excessif du à la vinification en barrique de vins trop légers : " le vin doit mériter la barrique "), ce mouvement induit de nouvelles contraintes de cultures et pose le problème de la définition de l'image d'un blanc sec de Bordeaux.

2.2. Les nouvelles contraintes culturelles.

La modestie des cours des vins blancs tout au long du dernier quart de siècle a conduit certains viticulteurs à rechercher des méthodes de cultures moins dispendieuses et l'on vit se développer dans la région de Cadillac vers les années 60 puis un peu partout en Gironde sur les terres vouées essentiellement aux appellations Bordeaux **les vignes larges**. Alors que sur le plan agronomique l'idéal de plantation pour une qualité optimum est la plantation au carré, contexte le plus favorable à un bon enracinement et à une bonne surface de feuillage, ce qui en espaçant les souches de 1 m donne environ 9 à 10000 pieds par hectare, nombreux furent ceux qui entreprirent des plantations avec des largeurs interrèges de 3,5 à 3,6 mètres contre seulement 1,8 à 2 mètres en vignes traditionnelles, avec entre les souches 1,5 m contre 1m. Afin de maintenir une surface de feuillage minimum, elles furent montées jusqu'à 3 mètres de haut avec une surface de palissage de 2 mètres environ. Les économies sont évidentes à la plantation mais aussi pour tous les travaux. Mais les rendements à l'hectare étant bien sûr maintenus, chaque pied est dans ce système beaucoup plus productif, la maturation en année ordinaire est beaucoup plus difficile.

Or la macération pelliculaire qui apparaît aujourd'hui comme de plus en plus incontournable exige une vendange de qualité, à maturité contrôlée qui pour beaucoup est incompatible avec les vignes larges et aussi avec le ramassage mécanique...Mais surtout cette maturité est le plus souvent incompatible avec des rendements excessifs et réclame un suivi des amendements à la parcelles, un contrôle des quantités avec éventuellement les années prolifiques des vendanges en vert...Une véritable révolution des mentalités et pour beaucoup c'est à ce prix que l'on redonnera le blason des blancs secs bordelais.

2.3.Le rôle moteur des caves coopératives et de certains négociants.

Ce sont souvent les caves coopératives, fort nombreuses dans ces régions, qui sont alors les promoteurs de ces requalifications. D'abord elles sont souvent les seules à pouvoir effectuer les investissements nécessaires et surtout elles sont souvent les seules à disposer d'un personnel suffisamment qualifié sur le plan œnologique. Que se soit en Entre-deux-mers avec celles de Sauveterre et de Rauzan ou en Blayais avec celle de Marcillac, elles se lancent dans une vigoureuse politique de modification de l'encépagement, favorisant tout particulièrement le sauvignon qui dépasse désormais le quart des superficies en vignes de leur aire respective de collecte.

Pour inciter les coopérateurs à rechercher la qualité, les caves de Sauveterre et de Marcillac sélectionnent les moûts à leur arrivée en fonction de leur état sanitaire et rémunèrent à un niveau supérieur ceux qui seront ensuite aiguillés vers la macération pelliculaire, alors que les autres subiront une vinification plus traditionnelle. Et comme les particuliers, ces caves se lancent également dans la vente directe : si cela reste marginal à Sauveterre, celle-ci représente 10% à Martillac et le tiers à Rauzan.

Le même raisonnement conduit des négociants à développer la collecte de la vendange fraîche pour procéder eux-mêmes à la vinification et la "Baronnie" de Pauillac (Mouton-Rotschild) envoie ces camions à plus de 100 km pour ramener des raisins blancs...

Cette recherche d'une meilleure qualité pour reconquérir des marchés se traduit également par une prise de conscience des syndicats viticoles et un renforcement de la législation.

2.7. Une législation plus contraignante.

Ainsi en 1953, l'appellation **Entre-deux-mers** qui jusque là concernait les vins blancs de tous types avec une production qui pouvait atteindre certaines années quelques 600 000 hl, devient exclusivement une appellation de blancs secs, issus majoritairement des cépages bordelais que sont les sémillons, muscadelles et sauvignons. Et surtout, grande innovation dans le monde viticole, est instaurée une commission d'agrèage, qui prend la forme d'une dégustation anonyme par un jury de professionnels. Les instigateurs de cette véritable révolution espèrent bien ainsi -et la suite leur a donné raison- revaloriser cette appellation qui souffrait alors de prêter son nom à des productions des plus médiocres car issues de la région. Les premiers résultats sont spectaculaires avec une appellation qui ne revendique plus que quelques 125 -130 000hl, les vins ne répondant pas aux caractéristiques de l'appellation étant alors déclarés en " Bordeaux ".

Cette philosophie vient d'être reprise et précisée pour l'appellation " **Côtes de Blaye** " avec la publication du décret du 27 février 95 abrogeant celui du 11 septembre 1936. La nouvelle législation prévoit :

-une simplification de l'encépagement. Dans cette région autrefois productrice de vins pour l'élaboration du cognac, le colombard est maintenu comme cépage principal au côté des

traditionnels cépages girondins que sont le sémillon, la muscadelle et le sauvignon. Par contre tous les autres, Merlot blanc, Folle et Pinot de la Loire sont désormais proscrits.

-des conditions de plantation et de taille plus strictes. A l'absence d'indications succèdent des dispositions très précises : densité de plantation de 4500 pieds à l'hectare minimum ; distance entre les ceps, sur le rang, de 90 cm pour les vignes taillées en Guyot et de 70 cm pour celles taillées en cordon bas palissé ; surface de palissage de 6000 mètres carrés par hectares au minimum ; nombre d'yeux à l'hectare inférieur à 60 000. Sont également exigés une richesse minimale de 144 grammes en sucre par litre et un titre alcoométrique volumique naturel moyen minimum de 9,5 p.100.

Ainsi, comme cela a été mentionné précédemment, le monde viticole se trouve quelque peu aujourd'hui à la croisée des chemins avec une image en cours d'élaboration :

3. Quel vin blanc pour Bordeaux?

3.1. Il restera forcément pour certains doux et liquoreux.

Les vins liquoreux sont eux aussi l'objet d'efforts de requalification comme c'est le cas à **Sainte-Croix-du-Mont** où malgré l'arrêté de 1947 qui prévoit un minimum de 5000 pieds par hectares, certains propriétaires arrachèrent un rang sur deux ou replantèrent en vignes larges après les gelées de 56, les directions du syndicat et de l'INAO de l'époque se montrant pour le moins complaisantes. Mais les difficultés de l'appellation au cours des dernières décennies, le vin liquoreux de Sainte-croix-du-Mont étant aujourd'hui dépassé par son voisin de Loupiac, ces difficultés donc incitèrent les dirigeants syndicaux à un retour au texte de 1947 avec toutefois un échéancier pour y parvenir.

Une réflexion est parallèlement en cours dans les **Premières Côtes de Bordeaux** pour rehausser l'image des vins blancs doux. Pour beaucoup celle-ci passe par l'alignement sur les vignobles de vins liquoreux, ce qui autoriserait un taux de soufre de 400 mg/l contre 300 actuellement, rendant la conservation de ce vin délicate certaines années et son écoulement au négoce problématique. Mais surtout cela conduirait à revenir à une plantation traditionnelle et à interdire l'usage de la machine à vendanger puisque les tries successives seraient exigées.

Mais c'est le vin sec qui est aujourd'hui l'objet des plus profondes mutations avec une véritable interrogation sur ce qu'il doit être.

3.2..Quel blanc sec pour Bordeaux?

« Redorer le blason », tout le monde est bien entendu d'accord sur les objectifs. Mais quelle image et en même temps quel type de vin? Il y a maintenant 40 ans, les dirigeants du syndicat viticole de l'Entre-deux-mers firent le choix d'un vin frais et fruité, à boire jeune, suivis en cela par beaucoup de viticulteurs de l'appellation générique Bordeaux, répondant à une demande de la clientèle et se traduisant par l'essor du sauvignon, tout en préservant l'originalité du Bordeaux puisque l'Entre-deux-mers doit être un vin d'assemblage à partir des trois cépages traditionnels du Bordelais, à l'exclusion de tout vin monocépage.

Ils ne font pas l'unanimité et certains souhaitent suivre la tradition des blancs secs bordelais initiée dans les Graves du Nord où à partir de moûts dominés par les sémillons sont élaborés des vins de plus longues gardes, vins notamment réclamés par le marché étranger. La querelle n'est pas tranchée et aujourd'hui en Entre-deux-mers nombreux propriétaires parmi les plus éclairés produisent deux vins secs, l'un correspondant à l'appellation locale, l'autre, vinifié en fûts de chêne et commercialisé plus cher mais seulement en appellation générique Bordeaux.

Cette discussion sur les caractères du vin de Bordeaux se sont récemment amplifiée avec le nouvel essor des vins de marque.

3.3. Négoce...le retour...des vins de marque?

A partir des années 70 l'évolution de la filière vins dans le Bordelais s'est faite nous l'avons vu en faveur de la propriété, au dépend du négoce de plus en plus souvent ramené au rôle de distributeur de bouteilles " mise au château " sous la responsabilité de l'exploitant. Cette perte partielle de leur fonction d'éleveur s'est bien entendu traduite par un affaiblissement des marges.

Parallèlement la généralisation de la mise en bouteilles à la propriété aboutit sur le marché à une offre pléthorique en vins de " châteaux " issus des régions de Côtes mais aussi des zones d'appellation générique Bordeaux, offre dans laquelle le consommateur non éclairé est rapidement perdu.

Aussi les négociants et quelques gros producteurs, ont -ils cherché à s'adapter à la demande du marché national et surtout international en vins de qualité constante avec la mise au point de marques (Mouton-Cadet de Rothschild, N°1 de Dourthe...) destinées plus particulièrement à la commercialisation en grande surface, l'un des principaux débouchés du Bordeaux aujourd'hui. Et avec ces marques, c'est pour certains l'image du Bordeaux qui est remise en cause avec la négation de millésime.

Alors, faut-il, comme le suggère de nombreux viticulteurs, offrir aux consommateurs des vins de toutes les couleurs pour tous les goûts? Et alors pourquoi ne pas envisager des vins de cépages ? Ou bien faut-il défendre l'image d'un " blanc sec Bordeaux " bien spécifique que les autres vignobles auraient du mal à imiter?

En tout état de cause, à côté d'un Bordeaux rouge à l'image bien affirmée, d'un Bordeaux blanc doux bien caractérisé, c'est celle d'un Bordeaux blanc sec qui est en devenir. avec cette double requalification destinée à faire face à une concurrence de plus en plus performante comme en témoigne les nombreux stands étrangers lors de VINEXPO, en terre bordelaise justement.

Bibliographie sommaire :

ROUDIE (Ph.), Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980), C.N.R.S., 1988, 436 p.

ROUDIE (Ph.), Esquisse d'une histoire viticole contemporaine de l'Entre-deux-mers, C.L.E.M, 1988.

Centre Interprofessionnel des Vins de Bordeaux, Le marché des vins, parution annuelle.