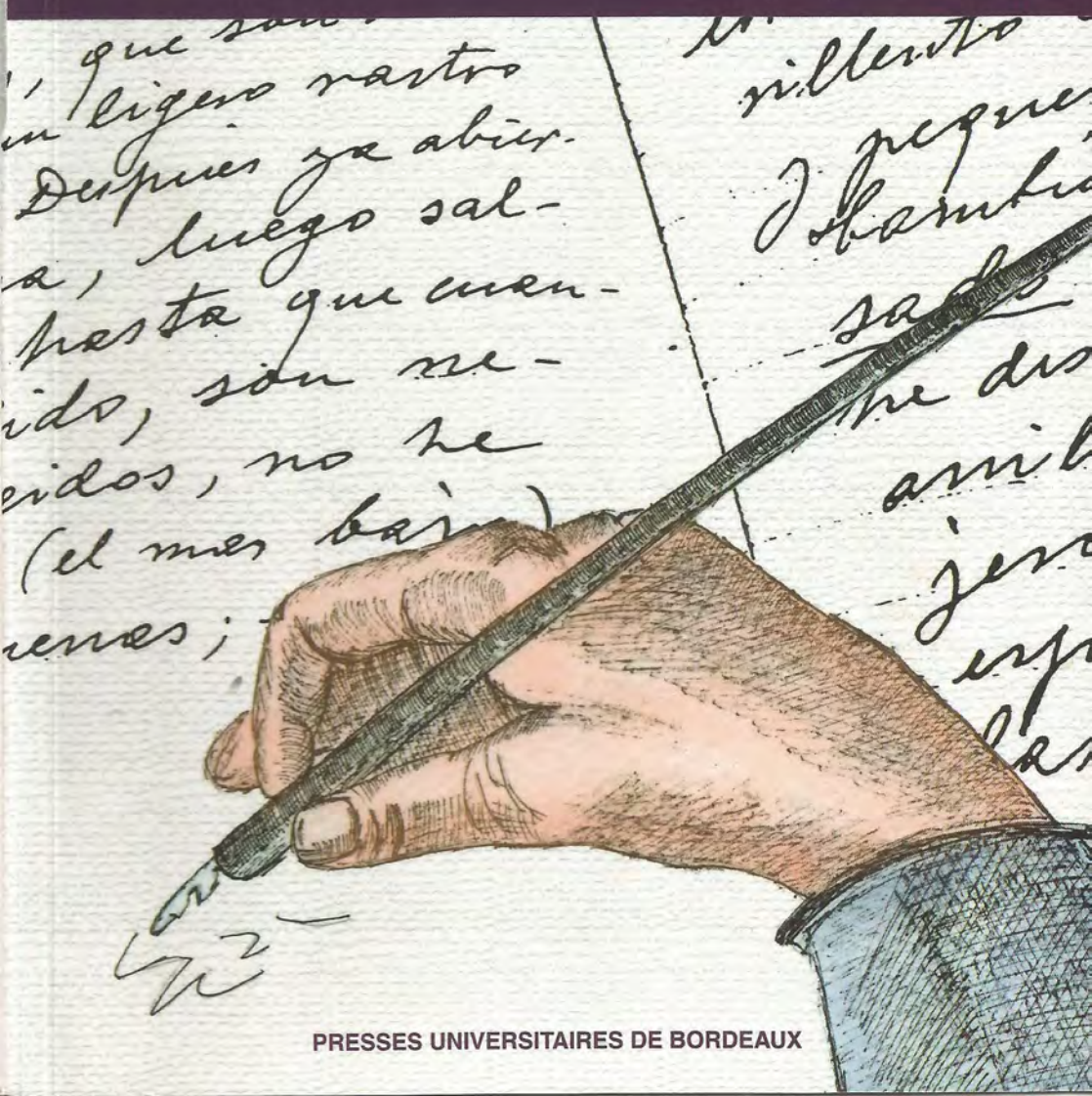


COLLECTION MPI > SÉRIE LITTÉRALITÉ

La signature

Textes réunis et présentés par

Federico Bravo



PRESSES UNIVERSITAIRES DE BORDEAUX

La signature des terroirs du vin

Jean-Claude HINNEWINKEL
Géographe des Espaces vitivinicoles
UMR 5185 ADES, ISVV ET CERVIN
Université de Bordeaux

Quelle signature pour les terroirs du vin ? Répondre à cette interrogation impose d'aborder en introduction quelques points de vocabulaire de la géographie vitivinicole. Couramment aujourd'hui, dans le monde vigneron, derrière le vocable « terroir » nous retrouvons la conception de nombreux agronomes : « Ce qui fait le vin, c'est le sol, le climat et le complant. »¹ Plus près de nous, l'œnologue bordelais Émile Peynaud précisait :

Chaque relief, chaque type de sol, à force de travaux agraires, dessine ses journaux ou ses ouvrées. [...] L'altitude et l'exposition sont des facteurs déterminants. On a beau modifier les équilibres gustatifs et copier les normes de tel ou tel modèle, on ne peut pas changer les personnalités du cépage et du terroir. [...] Le vin réussit est le reflet de son terroir et de ses hommes.²

Toutefois, poursuivant son analyse, il enchaîne :

Faire du vin est une technique reliée à des technologies différentes. On y distingue une phase de production agricole, celle des raisins.

1. Olivier de Serres, *Théâtre de l'Agriculture et Mesnage des Champs*, 1610.

2. Émile Peynaud, *Œnologie dans le siècle, entretiens avec Michel Guillard*, Paris, La Table Ronde, 1995.

La vinification maîtrise les fermentations par les réglages de températures et de l'aération, également par quelques milligrammes de vapeur de soufre. Ultime phase, mais non la moindre : le vieillissement. On dit encore la garde, l'élevage, le vieillissement. Il ne reste plus qu'à clarifier, à soigner la présentation et à mettre en bouteilles. [...] Un cru, c'est un vin, mais c'est plus qu'un vin, c'est aussi une société, une famille.³

Ce faisant, il souligne l'importance de l'action de l'homme dans la production du vin, mettant notamment en exergue celle du commerce dans la production traditionnelle. Il rappelle ainsi que jusque dans les années d'après guerre :

Le commerce prenait le pas sur la production... Le négociant cherchait à donner plus ou moins un style à ses cuvées. Mais en diversifiant sa gamme, il risquait de s'éloigner des caractères originaux d'un terroir.⁴

Les classements, la hiérarchie entre les crus s'établissaient ainsi sous l'égide des courtiers, maillons eux-mêmes de la chaîne commerciale.

Pour *satisfaire le goût de la clientèle* flamande le commerce libournaise choisissait dans ces cuvées de Pomerol des vins ayant plus de vinosité, de velours et de corps que ceux destinés à faire du saint-émilion. Dans le même temps les négociants des Chartrons, spécialistes des grands médoc, recherchaient pour leurs margaux des vins souples, légers, élégants, féminins. Pour les saint-juliens, les vins choisis devaient être ronds, bien structurés, charnus, équilibrés, nerveux. Pour les pauillacs, il fallait des vins colorés, tanniques, un peu durs, nerveux. Les saint-estèphes, quant à eux, devaient avoir une couleur vive, de la fraîcheur, du fruit et être harmonieux en bouche. [...]

Il suffit de déguster, lors de l'agrèage pour le label, les échantillons présentés par les producteurs d'une de ces appellations. On s'aperçoit alors que dans chacune d'elles, il existe des vins plus ou moins colorés, plus ou moins légers... ou ronds, ou souples, ou durs, etc. Ces stéréotypes commerciaux se sont plus ou moins

3. Émile Peynaud, *ibid.*

4. *Ibid.*

perpétués, bien qu'ils ne correspondent pas exactement à la réalité. Finalement chacun y trouve son compte, le consommateur aussi.⁵

Je l'ai dit souvent, je l'ai répété de nombreuses fois : le vin *est le reflet du degré de raffinement d'une civilisation*. Il dépend de ceux qui le font et de ceux qui le boivent. Les goûts et les méthodes évoluent continuellement.

Donc, il est probable que dans dix, vingt, trente ans, avec d'autres vignobles, d'autres installations sans doute, un autre personnel et d'autres œnologues, les vins seront différents des nôtres.⁶

Loin d'une correspondance indiscutable avec un sol viticole, le vin serait donc le reflet d'une société et de son histoire et *le terroir l'espace porteur de cette société viticole*. De là à imaginer que ces terroirs sont le fruit de l'implantation dans l'espace et le temps de celle-ci, il n'y a qu'un pas : c'est ce que l'on peut aisément valider à travers l'exemple du vignoble bordelais.

1. LES TERROIRS BORDELAIS

Aujourd'hui l'aire « bordelais » correspond au département de la Gironde, à l'exception de sa partie occidentale et sud occidentale couverte par les sables landais et la pinède. Elle s'étend sur environ 120 000 hectares, ce qui en fait le plus vaste vignoble producteur de vins de qualité du monde. La vigne y occupe à peu près tous les types de sols disponibles, en dehors des fonds de vallée.

Ce vignoble est l'héritier d'un vignoble gallo-romain dont l'extension géographique est assez mal connue et dont il n'est pas aisé de dessiner les contours, même en se référant aux découvertes archéologiques récentes⁷. Le déclin de l'Empire romain et la désorganisation de l'économie antique, en réduisant les échanges, entraînèrent une contraction considérable de l'économie viticole et c'est une véritable renaissance qui eut lieu au Moyen Âge.

5. *Ibid.*

6. *Ibid.*

7. Frédéric Berthault, *Aux origines du vignoble bordelais, il y a 2000 ans le vin à Bordeaux*, Bordeaux, Éditions Féret, 2000, 125 p.

Lors de celle-ci le vignoble de Bordeaux, d'extension beaucoup plus réduite que l'actuel, correspondait à un vignoble suburbain aux pieds des remparts sur les terrasses graveleuses et formait un anneau viticole de quatre à cinq kilomètres autour de la ville.

Au-delà régnait la polyculture et la vigne ne retrouvait une certaine importance qu'autour des bourgs riverains de la Garonne, de la Dordogne puis de la Gironde, là où les ports permettaient une commercialisation aisée. Dans l'intérieur, par suite de la distance et des difficultés de transport, l'implantation de la vigne autour des villages était destinée à la consommation locale⁸.

Bordeaux doit en partie sa fortune au remariage d'Aliénor d'Aquitaine en 1152 avec le roi d'Angleterre et à la progression de l'emprise royale capétienne sur l'Ouest français. Celle-ci conféra peu à peu à Bordeaux le statut de principal fournisseur du marché anglais⁹. Il y a là un heureux concours de circonstances qui assura rapidement aux vins de Bordeaux une position dominante et la seule production de la périphérie de la ville ne suffit plus. Cette dynamique commerciale favorable se traduisit par une amplification des apports du haut pays¹⁰ et par un développement du vignoble, là où des terres étaient disponibles, sans remettre en cause les ressources nécessaires au bon fonctionnement des sociétés rurales locales. Le Bordelais et toute l'Aquitaine devinrent en quelques décennies le cellier de l'Angleterre.

Pour se protéger de la concurrence du Haut-pays et vendre le vin dans les meilleures conditions, les Bourgeois de Bordeaux obtinrent du pouvoir royal anglais les fameux « privilèges des vins de Bordeaux »¹¹, ce qui favorisa la protection des vignes de la Sénéchaussée contre celles des rivages amont de la Garonne et de la Dordogne.

8. Frédéric Boutouille, « La vigne et le négoce du vin en Bordelais et Bazadais (fin XI^e-début XIII^e siècle) », *Annales du Midi*, t. 112, n° 231, 2000, p. 275-298.

9. Sandrine Lavaud, *Bordeaux et le vin au Moyen Âge, essor d'une civilisation*, Bordeaux, Éd. Sud-Ouest, 2003.

10. Haut pays : ensemble des pays viticoles riverains de la Garonne, de la Dordogne et de leurs affluents, en amont des limites du diocèse de Bordeaux.

11. Ils sont constitués d'un système complexe de règlements qui exonèrent de certaines taxes ou parties de taxes les vins des Bourgeois de Bordeaux et qui leur permettent ainsi de conquérir le marché anglais avant les vins du Haut-pays. C'est une magnifique forme de protectionnisme.

Ainsi un vaste vignoble enserra bientôt les rives de la Garonne et de la Dordogne bordelaises, avec des renflements plus ou moins importants autour des petites villes portuaires (*carte 1*¹²). Il fut, à ce stade de développement, le résultat de l'expansion de l'emprise foncière urbaine (facteurs socio-économiques) sur des campagnes de plus en plus éloignées dans la mesure où elles sont accessibles par voie d'eau (avantages comparatifs géographiques). Pour une large part, cette expansion fut le résultat de la valorisation de plus en plus forte d'une rente commerciale initiée et renforcée par des raisons politiques et économiques et qui avec les privilèges de Bordeaux, permit de se prémunir de la concurrence.

Ce système complexe était encore loin de la notion de terroir. Il s'agissait simplement de protéger la production d'un groupe social, les Bourgeois de Bordeaux, production issue de la Sénéchaussée privilégiée¹³. Une fois franchis les obstacles, les vins du haut pays portaient eux aussi sous le nom de Bordeaux, soit celui du port d'embarquement, dans les cargaisons des négociants. La protection de la rente s'était limitée à des avantages commerciaux, mais les producteurs n'avaient pas obtenu l'exclusivité du nom.

La diversification de la demande avec l'arrivée des marchands hollandais induisit une première fragmentation à l'intérieur du bassin d'approvisionnement de la place de Bordeaux en suscitant l'émergence de vignobles de vins blancs aux côtés des traditionnels producteurs de « claret ». L'avènement de la qualité à partir du xvii^e siècle fut à l'origine d'une nouvelle fragmentation du vignoble entre une viticulture paysanne productrice de vins courants et une viticulture bourgeoise et aristocratique orientée vers des vins plus « distingués » et surtout « distinguant » (*carte 2*). Cette naissance de la qualité apparaît ainsi bien peu liée à la sélection de terrains privilégiés (thèse agronomique), mais plutôt à la concurrence des vins forts, à la démocratisation de la consommation et, conséquence, à l'émergence de phénomènes de distinction.

Le système des Privilèges de Bordeaux assura aux propriétaires de la sénéchaussée de Bordeaux une véritable rente territoriale que fit d'un coup disparaître la Révolution. Le vignoble bordelais se trouva alors livré à la

12. Le lecteur trouvera les cartes et graphiques en fin d'article.

13. Gérard Aubin, *Lettres de bourgeoisie et bourgeois de Bordeaux sous l'Ancien Régime*, DESS d'Histoire du droit, Université de Bordeaux, 1969.

concurrence des autres vignobles aquitains et même au-delà. Les conflits que cette situation nouvelle suscita entre négociants et producteurs débouchèrent à la fin du XIX^e et début du XX^e siècle sur l'affirmation d'une véritable opposition de conception de la dénomination « bordeaux » entre les deux acteurs essentiels de la filière, les producteurs et les marchands. Pour les premiers, il s'agissait d'une dénomination géographique ; pour les seconds d'une marque commerciale pour laquelle ils pouvaient s'approvisionner hors de la Gironde.

Ces conflits furent exacerbés lors de la période 1893-1914 par une crise de surproduction consécutive au phylloxera¹⁴. Pour y mettre fin, le législateur, à la demande des organisations professionnelles de producteurs, mit en place une série de lois¹⁵ visant à réduire les fraudes et les falsifications jugées responsables des difficultés (la loi du 1^{er} août 1905). Afin de répondre aux exigences de cette législation, des aires d'appellation d'origine furent progressivement délimitées sous la tutelle de l'État, en Aquitaine comme partout ailleurs en France. Mais dans la région, suite à une longue histoire commune, les différents vignobles se retrouvèrent dans une situation des plus conflictuelles.

La similarité des vins du Nord de l'Aquitaine, en raison de l'ancienneté des liens et de la forte parenté des données naturelles, fut longtemps si forte que l'idée d'une appellation transcendant les limites départementales actuelles du vignoble bordelais fut envisagée lors de la mise en application de la loi de 1905¹⁶. Mais l'action des viticulteurs de la Gironde relayée par les politiques locaux déboucha sur une contraction spatiale du vignoble de Bordeaux en réduisant l'aire d'approvisionnement en bordeaux au seul département.

Cette délimitation instituait une appellation d'origine, mais ne constituait que la première phase d'un véritable contrôle territorial. Il fallut ensuite

14. Philippe Roudié, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, Ed. CNRS, 1988, p. 199 et suivantes.

15. Philippe Roudié, « Historique des Appellations d'Origine » dans F. Garrié & R. Pech (dirs), *Genèse de la qualité des vins*, Avenir Œnologie, Institut Européen, Fiésolle, 1991, et Philippe Roudié, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, *op. cit.*, p. 199 et suivantes.

16. Philippe Roudié, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, *op. cit.*, p. 199 et suivantes.

attendre un quart de siècle pour voir promulgués les décrets de 1936 qui définissaient avec précision les conditions de production, bien peu respectées dans un premier temps. C'est surtout après la Seconde Guerre mondiale, à partir de 1952 et surtout avec l'instauration de la dégustation d'agrèage, que la législation rendit obligatoire en 1973, qu'un contrôle réel fut (en principe) exercé. C'est alors seulement que l'on put parler véritablement d'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), garantissant certaines conditions de production et non plus seulement d'Appellation d'Origine ne certifiant que la provenance. À partir de là le vocable terroir retrouvait ses lettres de noblesse après avoir longtemps eu une connotation péjorative¹⁷.

À l'issue de ce survol de l'histoire du vignoble bordelais, force est de constater que la fragmentation du vignoble en terroirs fut à l'origine d'ordre juridique avec les Privilèges des vins de Bordeaux puis économique avec les marchands hollandais avant de devenir très sociale avec les *new french claret* du Médoc et des Graves du Nord.

Cette logique de la « distinction » – à laquelle les vins de qualité du Nouveau Monde n'échapperont pas non plus avec le temps – s'est construite autour d'argumentations souvent complémentaires, où l'on retrouve les savoirs et savoir-faire d'une part, les terroirs agronomiques de l'autre. Selon les lieux et les époques, l'un ou l'autre l'emportait. Ils sont en fait indissociables, mais rarement, pour ne pas dire jamais, le terroir agronomique n'apparaît, sauf peut-être à l'époque contemporaine, comme la source de la renommée.

Alors quel vin se cache derrière l'expression « vin de terroir » ?

2. LE VIN, PRODUIT D'UN TERROIR

Cette affirmation, à priori banale, est en réalité, compte tenu de ce qui précède, lourde de signification et impose un ancrage géographique.

Le terroir, un espace géographique

Un terroir est un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir

17. Dans les ouvrages du XIX^e siècle, un goût de terroir est un mauvais goût.

collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires sociotechniques ainsi mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et aboutissent à une réputation pour un bien originaire de cet espace géographique. (INRA/ INAO repris de l'OIV¹⁸)

Cette définition du terroir qui a aujourd'hui cours, à quelques variantes près, dans de nombreux pays viticoles d'Europe préside à la production de vins de qualité bénéficiant de l'Appellation d'Origine Contrôlée : une mention qui identifie un produit tirant son authenticité et sa typicité de son origine géographique. L'AOC (DOP portugaise, DOC italienne ou espagnole...) est accordée par un organisme après avis d'une commission d'enquête consécutive à la demande d'un groupement de producteurs organisés hier en syndicat de défense de l'appellation. Suite à la récente réorganisation de l'INAO ce sont les tout nouveaux Organismes de Défense et de Gestion (ODG) qui sont, à l'image d'un « conservatoire du terroir », en responsabilité de la rédaction et du respect du cahier des charges en vigueur dans la zone de production considérée.

Cette définition du terroir est tout à fait récente elle aussi, adoptée l'an dernier à la suite d'un difficile compromis entre agro-œnologues et experts des sciences humaines et sociales mobilisés par l'INAO. On notera que « terroir » est pris ici dans un *sens éminemment « sociétal »*, et pas seulement agronomique de « un terrain, un cépage, une pratique culturelle ».

Ainsi, quand il est question d'AOC, c'est en fait de terroir qu'il s'agit, mais un terroir vu comme un espace de production géré par une organisation de producteurs. À ce titre, l'AOC est d'abord une organisation sociétale. Cette définition est la validation à posteriori de l'organisation ancienne et récente des appellations d'origine contrôlée.

L'organisation de producteurs a été constituée par des hommes qui se sont regroupés pour défendre leur terroir, un espace géographique dont ils ont fait reconnaître les limites par voie judiciaire d'abord, législative

18. INRA : Institut National de la Recherche Agronomique ; INAO : Institut National des Appellations d'Origine ; OIV : Organisation Internationale du Vin.

ensuite¹⁹. Des hommes qui ont ensuite défini les conditions de production devant permettre la meilleure expression des qualités de ce terroir. Des hommes qui, aujourd'hui, doivent œuvrer non seulement pour conserver, mais aussi « faire vivre » ce terroir²⁰.

Notre propos est donc désormais d'analyser ici l'avenir de ce système territorial de gestion de la production viticole dans le contexte contemporain de mondialisation. Il est largement lié à la nature même du vin, à la complexité de sa production qui a toujours été, et est encore aujourd'hui, source d'un conflit permanent entre producteurs et négociants, la crise actuelle le rappelant une fois de plus. L'avenir des vins de terroirs apparaît ainsi étroitement dépendant de la capacité de ses acteurs à renforcer la coopération entre les différents acteurs de la filière dans le cadre de la gouvernance.

Le terroir, fruit d'un compromis vital

Rappelons d'abord que le vin n'est pas seulement le fruit d'une activité culturelle dont la qualité serait directement dépendante de celle du sol qui le produit (thèse agronomique de la qualité), mais un produit élaboré, résultat de la transformation d'une matière première agricole, le raisin, où le rôle de l'homme est essentiel. Les propos d'Émile Peynaud repris en introduction le soulignent avec force.

Sa commercialisation, avec la communication indispensable à tout produit mis en marché qui n'est pas de première nécessité, joue également un rôle majeur. La bouteille de vin que l'on débouche est donc bien le produit d'une activité complexe, d'un système qu'il est possible de qualifier de géographique, tant l'espace est un facteur important dans les représentations qui le valorisent. Ces trois fonctions, production, commercialisation et communication, parfois réunies aujourd'hui, furent longtemps distinctes.

19. La loi de 1905 donnait tout pouvoir à l'administration pour la délimitation des appellations : c'est la phase administrative. Celle de 1919 confia aux tribunaux le soin de les reconnaître en réglant les litiges entre producteurs qui pouvaient ainsi saisir la justice : c'est la phase judiciaire. En 1935-1936, c'est l'État qui légiféra avec la création de l'INAO : c'est la phase législative.

20. Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Faire vivre les terroirs*, Presses Universitaires de Bordeaux, 2010.

Partenaire incontournable des grands vignobles de qualité, le négociant contrôle tout ou partie de l'accès au marché (réseaux, information, connaissance du marché...). Pour lui, la tentation de peser sur la phase de production fut constante. Il a ainsi toujours cherché à s'assurer le contrôle de la phase d'élaboration.

Face au négociant, le viticulteur fut aussi longtemps le vigneron. Mais ce dernier se contentait le plus souvent de la première élaboration d'un produit qui demandait parfois des « arrangements », tant ses qualités ne correspondaient pas toujours aux souhaits des marchands. Les expressions « hermitager » les vins ou « vins médecins » sont très évocatrices à ce sujet²¹. Aujourd'hui il est de plus en plus le maître de la qualité.

Le système vitivinicole est ainsi fondé sur les relations de pouvoir entre les deux unités d'action que furent et sont toujours la production et le négoce. Antagonistes pour le contrôle de la phase de transformation du produit, ils sont en situation d'interdépendance, chaque acteur possédant un système de décision et tendant à maximiser ses avantages propres, mais aucune décision d'aucun acteur ne peut être prise de façon unilatérale : parvenir à un compromis acceptable constitue l'objectif indispensable à toute action.

Les relations obligées entre ces deux catégories d'acteurs furent très tôt arbitrées par les différents pouvoirs territoriaux pour qui le vin était une source importante de profit. Leurs interventions, sous la forme de réglementations minutieuses, furent à l'origine de systèmes juridiques complexes destinés à gérer et protéger une source non seulement de revenus substantiels, mais aussi de distinction, voire de prestige. Les nombreuses études de géographie historique des grands vignobles de l'Europe soulignent toutes le poids des facteurs humains et sociaux dans leur genèse et leur durabilité²².

La position commerciale acquise grâce à l'existence d'avantages comparatifs, déterminés plutôt par les aléas de la conjoncture internationale du moment (comme le remariage d'Aliénor d'Aquitaine) que par des données

21. Hermitager consistant pour le négoce à acheter des vins forts des Côtes du Rhône (principalement d'Hermitage) pour relever des bordeaux un peu légers. Les vins médecins provenant de Bénécarlo en Espagne remplissaient la même fonction.

22. Jean-Claude Hinnewinkel, *Les terroirs viticoles, Origines et Devenirs*, Bordeaux, Féret, 2004.

naturelles exceptionnelles, ne put durer que par la mise en place d'une efficace protection de la rente territoriale. La durabilité de celle-ci fut alors essentiellement liée à la société qui la portait. La concurrence, interne aux grands vignobles, comme externe entre vignobles, initia ainsi des phénomènes de distinction qui conduisirent à l'établissement de hiérarchies et à l'émergence des terroirs sous la forme de fragmentation territoriale des vignobles.

Ainsi abordé, le terroir devint bien une organisation complexe comme le montre le système du terroir Graves au seuil du 3^e millénaire (*graphique 1*). En mettant en valeur les multiples interrelations exigées par le bon fonctionnement du terroir « Graves », celui-ci souligne combien la valeur de la marque « graves » exige une garantie collective, d'essence territoriale puisque le terroir est un espace de projet. Cette garantie collective ne peut être qu'un engagement de l'ensemble des acteurs impliqués dans le fonctionnement du terroir.

3. LE TERROIR, UNE SIGNATURE TERRITORIALE

La qualité de la signature territoriale est donc, pour nous, l'une des conditions de la pérennité de la construction collective « terroir ». Les terroirs identifiés, il fallut les faire durer, face aux incertitudes de la conjoncture, face à la concurrence, face aux tentatives des négociants d'accaparer l'essentiel de la plus-value aux dépens des producteurs. La survie d'un terroir, sa durabilité apparaît ainsi largement fonction de la capacité des producteurs à organiser leur projet de développement. Les histoires des vignobles de Porto comme de Bordeaux, de Champagne, de La Rioja et de bien d'autres en sont des preuves manifestes²³. Le terroir est partout un projet collectif.

Le terroir, un projet collectif

Les appellations d'origine, et par conséquent les terroirs, sont donc des constructions de type « syndical ». En France au début du xx^e siècle, les producteurs d'une zone de production plus ou moins étendue, correspondant à un marché animé par un ou plusieurs négociants, se sont mobilisés pour

23. *Ibid.*

défendre leur « marque » géographique contre les usurpations de certains négociants. Ils ont dans l'entre-deux-guerres été le plus souvent reconnus par la justice qu'ils avaient saisie puis par les décrets de 1936 créant l'INAO.

Ces appellations d'origine sont, avant la lettre, des projets collectifs de développement pour un territoire local de production, soit un terroir. C'est ce projet collectif qui, au fil du temps long, a permis à la rente d'appellation de devenir rente territoriale à travers les conflits avec le négoce pour fixer la production contre les velléités de délocalisation.

Le fonctionnement du terroir ou aire d'AOC est ainsi un mode de gestion des mécanismes de coopération entre les deux partenaires, viticulteurs et négociants, les premiers contrôlant la production, les seconds le marché. Compte tenu de l'importance des ressources fiscales générées par l'activité vitivinicole mais aussi de leur poids dans le développement territorial, cette coopération est arbitrée par les politiques dans les situations de crise comme pour la gestion des relations du système avec son environnement.

Le terroir apparaît ainsi, à l'instar de tout projet collectif, comme un ensemble de mécanismes de coordination et d'incitation mis en place pour le piloter. C'est donc de *la gouvernance du terroir* que dépend l'avenir du terroir.

*Le terroir, une question de gouvernance*²⁴

La gouvernance locale des terroirs s'appuie sur la notion de contrat territorial et donc de signature collective. Ce processus de l'action collective nous est apparu comme une constante dès l'origine des terroirs, et ce type de gouvernance est une preuve, parmi d'autres, de la valeur de modèle du terroir comme mode de gestion des espaces ruraux. N'est-ce pas alors en confiant aux Organismes de Défense et de Gestion la plus grande part possible de la gouvernance du terroir que l'on pourra redonner toute sa vigueur à l'AOC et au terroir ? Et alors une signature territoriale, associant tous les acteurs concernés ne serait-elle pas la meilleure garantie de fiabilité pour le consommateur ? Sorte de synthèse des signatures des trois acteurs historiques que sont les producteurs, les marchands et les politiques, locaux notamment,

24. Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *La gouvernance des terroirs du vin*, Bordeaux Féret, 2010.

mais aussi d'un quatrième, les consommateurs, reconnus aujourd'hui comme essentiels, celle-ci ne prendrait-elle pas une valeur déterminante dans la conquête des marchés ? On trouverait là une partition claire des compétences entre public et privé permettant notamment la gestion des rapports entre le global, ici la politique publique désormais européenne, et le local/régional, soit la gouvernance du terroir.

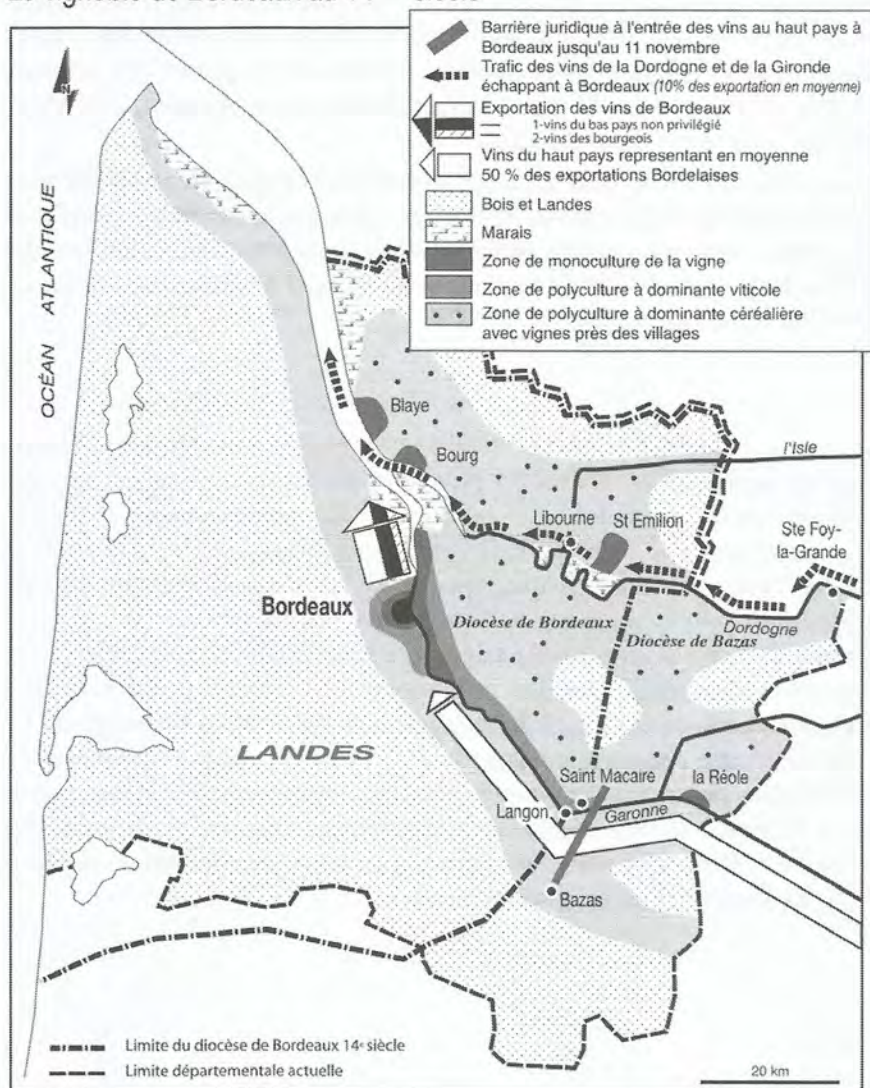
La « marque » du terroir qu'est l'Appellation d'Origine Contrôlée deviendrait bien ainsi la signature « terroir », signe de la confiance établie entre tous les partenaires de son marché. Le respect de la signature « terroir » devient dès lors la clé de la durabilité du terroir par sa capacité à *maintenir la confiance dans la signature du terroir*.



Le terroir, construction sociale résultant du projet d'un groupe d'acteurs pour un espace délimité, avec ses privilèges, ses règles, ses images (paysage, environnement, produits...), ses perspectives de développement et d'aménagement, apparaît bien d'abord comme *un projet collectif*. Derrière ce projet, le produit, *un vin typique, signature du terroir*, serait reconnu par une qualité déterminée, donc un positionnement recherché dans la pyramide qualitative, grâce à un contrôle exigeant, à une traçabilité sans faille, à une communication sur la tradition et l'innovation – une notoriété associée à des représentations claires, où les paysages se retrouvent en bonne place. Le respect de cette *signature sociétale*, celle de tous les acteurs impliqués dans le triptyque production/commercialisation/consommation est sans aucun doute la seule solution susceptible de permettre le maintien de vignobles « vivants ». Pour faire vivre les terroirs²⁵, peut-on en effet *laisser aux seuls vignerons la garantie de la signature terroir* ?

25. Jean-Claude Hinnewinkel (dir.), *Faire vivre les terroirs*, op. cit., 2010.

Le vignoble de Bordeaux au 14^{ème} siècle

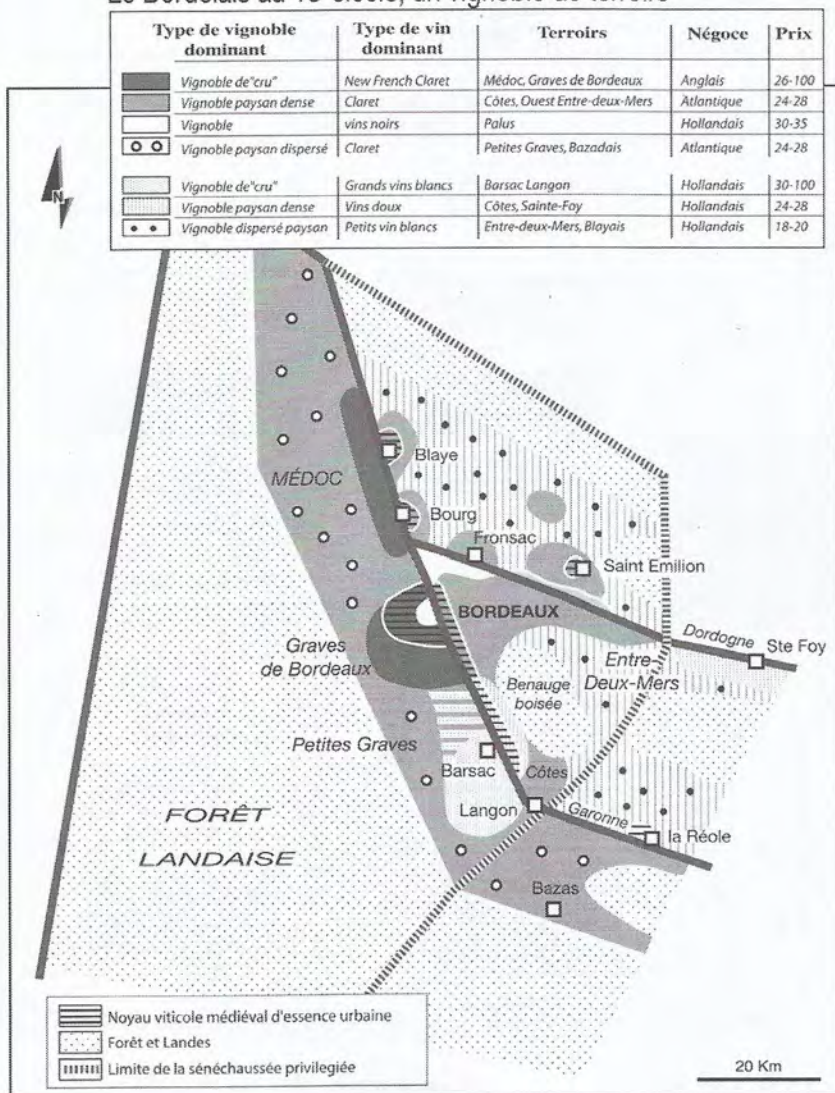


Sources: pour l'occupation du sol
Fabrice MOUTHON, *les blés du Bordelais*. - pour les exportations: M. Lachiver, *vins, vignes et vigneron*, op. cit.

Carte 1

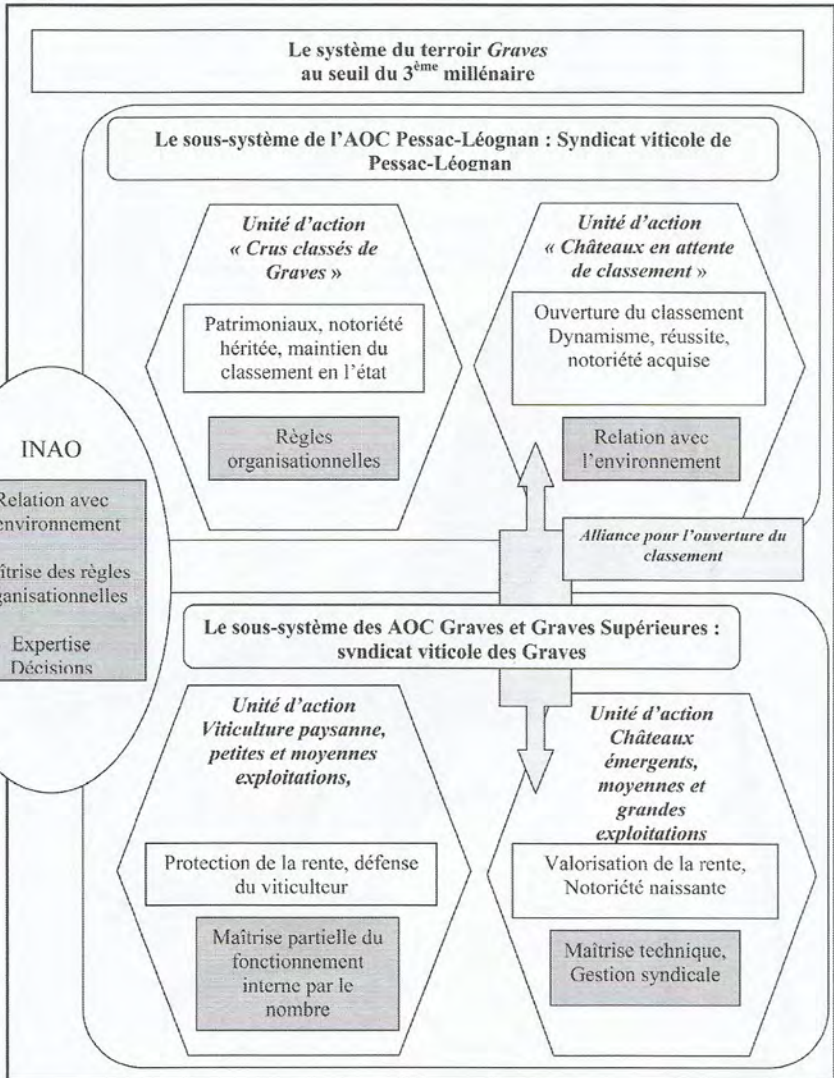
Carte réalisée par l'auteur de l'article

Le Bordelais au 18^e siècle, un vignoble de terroirs



Carte 2

Carte réalisée par l'auteur de l'article



Graphique 1

Graphique réalisé par l'auteur de l'article