



« FAIRE VIVRE LE TERROIR »
AOC, terroirs et territoires du vin

Hommage au professeur Philippe Roudié

Sous la direction de
Jean-Claude HINNEWINKEL

PRESSES UNIVERSITAIRES DE BORDEAUX

« FAIRE VIVRE LE TERROIR »
AOC, TERROIRS ET TERRITOIRES DU VIN

Presses Universitaires de Bordeaux
Université Michel de Montaigne-Bordeaux 3
Domaine universitaire
33607 PESSAC CEDEX – FRANCE
Courriel : pub@u-bordeaux3.fr
Site internet : www.pub.u-bordeaux3.fr
ISBN : 978-2-86781-XXX-X

© Presses Universitaires de Bordeaux, Pessac, 2009

Sous la direction de
Jean-Claude HINNEWINKEL

Hommage au professeur Philippe Roudié
« FAIRE VIVRE LE TERROIR »
AOC, Terroirs et territoires du vin

Gr@ppes & Millésimes

PRESSES UNIVERSITAIRES DE BORDEAUX

Introduction

La matière de cet ouvrage a été fournie par quelques-unes des nombreuses communications proposées lors du colloque organisé à Bordeaux en 2004 par l'équipe du CERVIN (Centre d'Études et de Recherches sur la Vigne et le Vin de l'Université Michel de Montaigne – Bordeaux 3)¹ en l'honneur du départ à la retraite du professeur Philippe Roudié².

Les travaux de ce colloque ont déjà donné lieu à la publication aux Presses Universitaires de Bordeaux (PUB)³ et aux Éditions Féret⁴ d'un premier ouvrage intitulé « Philippe Roudié, Bordeaux, le Vin et l'histoire ». Parallèlement deux numéros spéciaux de revues de géographies⁵ ont été consacrés à deux des thématiques retenues pour ce colloque : les paysages viticoles et les vignobles de l'Hémisphère sud. Un autre ouvrage intitulé « Images des vins d'Aquitaine, hier et aujourd'hui » est en cours de réalisation. Les articles qui ne répondaient pas aux thématiques de cet ensemble de publications ont alimenté la revue électronique du CERVIN⁶.

- 1 Voir « Dossier Vignes et vins en sciences sociales : quelques aperçus des travaux de Bordeaux 3 », *Contact* n° 162, mars/avril 2006, www.msha.fr/cervin.
- 2 Philippe Roudié est professeur émérite de l'Université Michel de Montaigne – Bordeaux3. Il a été jusqu'en 2003 le second directeur du CERVIN (Centre d'Études et de Recherches sur la Vigne et le Vin).
- 3 <http://pub.u-bordeaux3.fr/Nouveautes.php>.
- 4 <http://www.editions-feret.fr/catalogMS2/index.php>.
- 5 *Les Cahiers d'Outre-Mer*, n° 231-232, vol. 58, 2005, Vignobles de l'hémisphère sud, p. 259-432 ; *Sud-Ouest Européen*, n° 21 – 2006, Territoires et paysages viticoles, 148 p.
- 6 www.msha.fr/cervin.

Pour ce volume ont été retenues toutes les contributions qui permettent de mieux éclairer la complexité du « terroir », avec comme postulat initial l'affirmation que le terroir ne peut être réduit à la seule composante naturelle d'un espace donné, pas plus qu'aux seules conditions agronomiques de la mise en valeur de cet espace comme devrait le reconnaître prochainement la définition proposée par l'INAO.

À partir de ce postulat l'ouvrage interroge sur la nature et l'avenir des terroirs dans la mondialisation avec trois hypothèses majeures autour desquelles il est construit :

- le terroir est un phénomène de distinction
- le terroir est un espace géographique complexe
- le « terroir durable » est un espace de projet.

VOLUME I

**Le terroir :
une longue histoire de distinction**

Toutes les études de Géographie historique des grands vignobles de l'Europe soulignent le poids des facteurs humains et sociaux dans leur durabilité. D'essence le plus souvent urbaine, leur succès initial est lié à l'existence d'avantages comparatifs, davantage déterminés par les aléas de la conjoncture internationale du moment que par des données naturelles exceptionnelles¹. La position commerciale acquise ne dura que par la mise en place d'une efficace protection de la rente territoriale sur un espace délimité. La durabilité de cette rente est alors essentiellement liée à la société qui la porte.

Pour reprendre l'exemple du vignoble bordelais, la protection de cette rente fut d'ordre juridique avec les Privilèges des vins de Bordeaux. En garantissant l'écoulement prioritaire de leurs vins avant celui des productions du « Haut Pays »², les Bourgeois bordelais créaient un premier terroir viticole délimité, celui du « clairet » de Bordeaux.

Par la suite 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 avec l'émergence de vignobles producteurs de vins blancs, les uns destinés à la distillation comme en Entre-deux-Mers, les autres plus doux comme en Sauternais. Le terroir du clairet de Bordeaux se fragmentait en terroirs locaux.

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 », produits sur des terroirs spécifiques comme le Médoc et les Graves.

Cette logique de la « distinction » s'est construite autour d'argumentations souvent complémentaires où l'on retrouve les savoirs et les terroirs agronomiques. Selon les lieux et les époques, l'un ou l'autre l'emportait. Ils sont en fait indissociables mais rarement, pour ne pas

1 Hinnewinkel Jean-Claude, *Les terroirs viticoles, origines et devenirs*, Bordeaux, Féret, 2004.

2 Soit tous les vignobles riverains de la Garonne et de ses affluents.

dire jamais, le terroir agronomique n'apparaît, sauf peut-être à l'époque contemporaine, comme la source de la renommée. Même les clos bourguignons sont présentés par Rolande Gadille comme la résultante des appropriations médiévales dans une thèse pourtant toute entière consacrée à la sacralisation du terroir agronomique³. Ainsi s'est peu à peu construit un monde viticole moderne caractérisé par :

- la primauté de parcelle, atome de base du système et distinguable des autres parcelles par ses qualités intrinsèque;

- la propriété viticole (un ensemble plus ou moins vaste de parcelles), lieu de production, du savoir faire hérité qui assure le lien terroir/qualité;

- les aires AOC, ensemble de propriétés agricoles qui sont soumises à des règles et des normes communes et qui assurent en retour la métonymie territoire/qualité⁴;

- un marché des vins labellisés proposés sur le fondement terroir/territoire/qualité;

- Les crises de la fin du XIX^e et du début du XX^e siècle (crise du phylloxera et grandes guerres meurtrières qui vidèrent les campagnes notamment) ont eu pour conséquences de condamner bon nombre de vignobles et ainsi de simplifier ce monde viticole moderne. Ce fut le cas dans les pages qui suivent des vignobles de la haute vallée de la Loue dans le Doubs, du vignoble des Côtes d'Auvergne ou de celui du Priorat en Catalogne. D'autres disparurent après les gelées de 1956 comme le vignoble du Frontonnais au nord de Toulouse. Enfin les mutations socio-économiques engendrées par des mutations politiques profondes furent aussi à l'origine d'un profond déclin comme ce fut le cas de l'Algérie; c'est celui de l'Arménie qui sera abordé plus loin.

Depuis les années 1980, le fort potentiel économique de la viticulture est à l'origine d'un renouveau de certains vieux vignobles oubliés qui bénéficient de l'aura viticole dégagée par les « seigneurs de la vigne » mais aussi de la quête des produits du terroir. Ces vignobles « retrouvés » ne se situent nullement en opposition aux grands vignobles de prestige; ils se placent « à côté » d'eux, dans des « niches » potentielles. L'exemple du vignoble des basques à Irouléguy est peut-être le plus parlant.

C'est en effet à une forte interaction territoire -vignoble que l'on assiste en Pays Basque. Le Syndicat de défense fondé en 1945 et regroupant une trentaine de viticulteurs obtint l'appellation simple

3 Gadille, Rolande. *Le vignoble de la côte bourguignonne, fondements physiques et humains d'une viticulture de haute qualité*. Dijon, Les Belles Lettres, 1967. 686 p

4 Vélasco-Graciet Hélène, *Territoires, mobilités et sociétés – contradictions et enjeux géographiques*, Habilitation à diriger des recherches, Bordeaux, décembre 2006

« Irouléguay ». Faisant fi des conseils du directeur des Services agricoles du département, « Mais laissez donc mourir votre vignoble *de sa belle mort* », quelques propriétaires décidèrent de tenter l'aventure de la sauvegarde de ce patrimoine basque. Dès 1952, la décision de construire une cave à Saint-Étienne de Baïgorry fut prise et le premier bâtiment sortit de terre en même temps que l'obtention de l'appellation VDQS. La première vinification eut lieu en 1954 : la cave des Vignerons du Pays basque était née. La coopérative comptait alors 74 adhérents, produisait 835 hectolitres de vins d'appellation provenant de huit communes. 1 500 hectolitres de vins de consommation courante issus des cantons de Saint-Jean-Pied-de-Port, Saint-Palais et Saint-Étienne de Baïgorry complétaient la récolte. Dès l'origine un quart de la récolte était vendue directement aux particuliers, le reste étant cédé aux négociants du Pays basque.

La qualité de « vins des Basques », revendiquée avec force par le syndicat de défense et la cave devait provoquer l'essor du vignoble. Dans un souci de dynamique territoriale, ils se sont résolument lancés dans une politique de requalification du paysage viticole avec un soutien à la construction de terrasses de culture pour renouer avec les modes d'implantation traditionnelle dans ce vignoble de montagne. Les premières terrasses remontent à 1977 et le gros des aménagements fut réalisé entre 1984 et 1990. Et aujourd'hui, le vignoble du Pays basque recense 128 hectares de terrasses viticoles dont un peu plus de la moitié relèvent de la coopération. La cave « *contribue à faire vivre un certain patrimoine. Il y avait un enjeu humain et culturel. C'est un vignoble qui a failli disparaître... Pour nous c'est important en tant que Basques* ».

Soutenu par la consommation de la diaspora basque et les restaurants de la côte, le vignoble des basques fonctionne comme un prototype du vignoble identitaire, avec souci de distinction pour le producteur comme pour le consommateur. Mais bien d'autres exemples auraient pu être retenus, tel celui de Marcillac dans l'Aveyron ou encore celui des Fiefs vendéens.

Cette quête de distinction sur un marché de niches caractérise tous les vignobles rénovés avec toutefois des registres différents. Ainsi celui de la haute vallée de la Loue repose avant tout sur la volonté de préserver un environnement menacé par la déprise agricole. Présenté dans le premier chapitre, il est un cas typique de vieux vignoble disparu lors de la crise phylloxérique et régénéré récemment par la volonté de quelques passionnés dans le cadre d'une association locale (chap.1). Le cas est loin d'être unique et le vignoble de Domme dominant la vallée du Céou en Dordogne ou le vin des Tsars en Lot-et-Garonne, aux confins du vignoble de Cahors, sont d'autres exemples de ces résurgences viticoles.

Dans les Côtes d’Auvergne la vigne est un élément de la revalorisation et de la réappropriation du territoire par la société locale. La « reconstruction » partielle repose sur des acteurs variés : anciens et « nouveaux » viticulteurs aux parcours professionnels originaux, coopérative et groupe de semences Limagrain, collectivités locales. Ces initiatives s’inscrivent en fait dans les transformations sociales récentes du monde rural, avec de nouveaux rapports à la ville et au patrimoine. La place qui est faite aux paysages viticoles et à leur réhabilitation « identitaire » atteste du poids des représentations, des images portées par ses acteurs et diffusées par la société toute entière dans une stratégie très proche de la « mise en scène » (chap.2).

Presque toujours ce renouveau repose sur l’action de quelques personnalités du crû ou extérieures comme le souligne avec force l’exemple du vignoble catalan du Priorat (chap. 3).

Enfin avec le vignoble d’Arménie nous abordons une situation nouvelle. Il ne s’agit plus de niche mais de tentative de résurrection d’un « grand vignoble » comme c’est actuellement le cas dans de nombreux pays ex-soviétiques (chap.4).

CHAPITRE I

La résurrection du vignoble de la haute vallée de la Loue (Doubs)

R. Chapuis¹

Pourquoi et comment un vignoble s'est-il implanté dans cette vallée incisée au cœur du Jura (fig. 1), s'y est développé, y a-t-il quasiment disparu puis a-t-il été en partie reconstitué ?

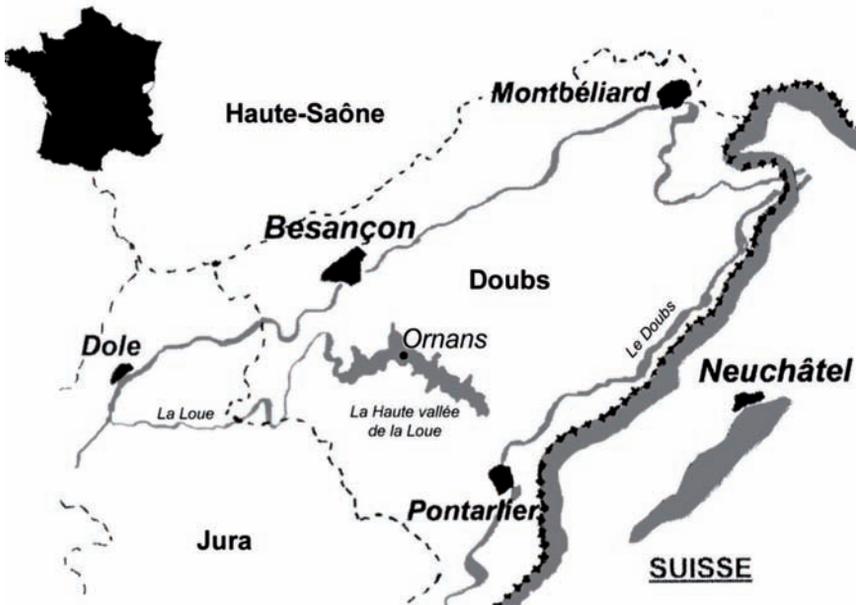


Figure 1. Situation de la Haute vallée de la Loue.

(conception C.Delabie)

1 Professeur émérite de Géographie, Université de Bourgogne.

Un ancien vignoble de 1 000 ha

Un milieu naturel difficile pour la vigne mais une situation favorable

Affluent du Doubs, la Loue est connue grâce à sa célèbre résurgence et à Courbet, né à Ornans, qui l'a représenté dans des dizaines de tableaux. Profondément incisée dans les plateaux du Jura central, la vallée semble bien peu favorable à la vigne: étroite, avec des pentes souvent raides, elle subit un climat montagnard atténué mais humide (entre 1 100 et 1 300 mm de pluie) et frais (entre 18 et 20° pendant le mois le plus chaud); elle est donc sujette aux gelées de printemps, aux étés insuffisamment ensoleillés, rattrapés heureusement par des automnes souvent agréables. Elle jouit malgré tout d'un certain climat d'abri et offre de belles expositions au sud-est et au sud-ouest. On peut y distinguer trois secteurs: l'amont, où la vallée est la plus étroite et la plus profonde, le centre où s'insèrent de petites plaines alluviales, et l'aval moins incisé et aux versants plus doux.

L'atout essentiel de la Haute-Loue à chercher surtout dans sa situation géographique. Elle forme une sorte de longue reculée qui s'avance loin à l'intérieur des plateaux du Jura central pour se terminer au pied de la Montagne (la Haute chaîne plissée), deux régions où le climat d'altitude interdit de faire pousser le moindre cep. Ce vignoble, qui va en quelque sorte à la rencontre de son marché, correspond tout à fait au type de bordure de montagne défini par le géographe R. Dion: « tout vignoble qui (...) s'insère dans la région montagnaise, non seulement pour y chercher des sites abrités, sur les pentes exposées au soleil, mais aussi, et surtout peut-être, pour se rapprocher davantage des hautes régions non viticoles qui réclament ses produits ». Autre atout, historique cette fois, la haute vallée se situe au carrefour d'une route traditionnelle reliant le Bassin parisien à l'Italie, par le col du Grand Saint-Bernard et Besançon et des « chemins saulnots », par lesquels passe au Moyen-Âge, la grande richesse de la Franche-Comté, le sel de Salins (Jura), vendu sur les plateaux et la Montagne du Jura ainsi qu'en Suisse et en Alsace. Le vin va tout naturellement suivre ces mêmes routes.

L'implantation du vignoble pourrait dater de la fondation du prieuré de Mouthier, au IX^e siècle, par l'abbaye d'Agaune, en Valais, mais les vignes ne sont mentionnées pour la première fois qu'en 1083. Assez rapidement par la suite, le rôle des moines s'efface devant celui de la noblesse qui, à partir du XII^e siècle, étend le vignoble et le fait connaître, le vin étant pour elle à la fois source de revenu et de prestige. Au XVI^e siècle, stimulée par la prospérité générale de la Franche-Comté, la culture de la vigne connaît une rapide extension. Au XVI^e siècle un écrivain comtois,

G. Cousin, décrit le village de Vuillafans comme « entouré de toutes parts d'une haute enceinte de montagnes couvertes de vignes presque jusqu'au sommet ». La bourgeoisie, souvent ennoblie par l'achat de charges judiciaires ou de terres, prend progressivement le relais de la noblesse : Antoine de Granvelle et son fils le cardinal, originaires d'une famille bourgeoise d'Ornans, les Perrenot, devenus conseillers de Charles Quint et de Philippe II, achètent de nombreuses vignes dans la vallée. La peste et la guerre de Dix ans (appellation comtoise de la guerre de Trente Ans) stoppent ou au moins ralentissent cet essor qui reprend après le rattachement de la Franche-Comté à la France (1678).

La situation à la fin du XVIII^e siècle

À la veille de la Révolution, le vignoble s'étend sur 1056 ha. Plus de la moitié (57 %) est plantée dans les quatre villages de l'amont, là où la vallée est la plus étroite, les pentes les plus raides et où l'on ne peut cultiver autre chose que la vigne ; les surfaces labourables étant réduites, ces villages vivent essentiellement de la vigne et connaissent des problèmes récurrents d'approvisionnement en céréales. Au centre, le terroir se partage entre polyculture et vigne, à l'aval la polyculture domine, la vigne n'étant plus qu'un élément d'une polyculture de subsistance. Quelques grands propriétaires, nobles ou bourgeois, possèdent une importante partie du vignoble, le reste est partagé entre de nombreux petits propriétaires, obligés de prendre d'autres terres en métayage. Les vigneron sans terre, obligés de louer leurs bras à la journée sont très nombreux.

Parmi les plants cultivés on distingue traditionnellement les « bons plants », conseillés par les autorités et les « mauvais » interdits. Parmi les premiers, en rouge le plus réputé est le pulsart (le poulard d'Arbois), appelé ici le plant d'Arbois, qui donne un vin fin, délicat et parfumé, apprécié du cardinal de Granvelle. Le pulsart est constamment associé à un autre « bon plant », le noirin, dérivé du pinot noir de Bourgogne, souvent mélangé à des plants moins fins auxquels il apporte alcool et couleur, sauf à Vuillafans où on ne le mélange pas, de façon à donner un vin fin de qualité et de belle couleur. En blanc les deux « bons cépages » sont le « bon blanc » et le « lausannois » dont les surfaces sont beaucoup plus réduites. Le premier, appelé tout simplement « le blanc », est en réalité le savagnin du Jura, à la saveur très particulière, le second, le « lausannois » est le chasselas qui donne le « fendant » suisse. Ces « bons plants » n'ont pas été choisis au hasard : deux plants précoces (noirin, lausannois) et deux plants plus tardifs (pulsart et « blanc »), un

dans chaque couleur, permettent au vigneron d'égaliser ses chances de récolte.

Les « mauvais plants », qualifiés souvent de « sacs à vins » sont nombreux, mais deux d'entre eux attirent particulièrement l'attention de l'administration provinciale: le gamay et le melon. Le gamay, assez précoce mais qui résiste bien aux gels printaniers et peut donner une récolte honorable même en cas de gel important, semble bien adapté à la région, mais on lui reproche d'être trop productif et de donner ici un vin très commun, très plat et qui se conserve mal. L'autre « mauvais plant », le melon, qu'il ne faut pas confondre avec le « melon d'Arbois », c'est-à-dire le fameux chardonnay, présente l'avantage d'être tardif mais on lui reproche les mêmes défauts qu'au gamay: récolte abondante, vin fade et médiocre, au point qu'on le surnomme parfois « gamay blanc ». On estime en effet, à l'époque, que tout ce qui est planté en vigne est volé au blé et qu'il faut donc, selon le Parlement de Franche-Comté, laisser « à la vigne, les coteaux où le blé ne rend que peu et rien les années de sécheresse et partant de disette; c'est là sa place; elle y fait du bon vin et rien n'y viendrait qu'elle. Qu'on y plante exclusivement de bons plants; ils y donneront autant que les mauvais, qui ne sont que des sacs à vin dans les terres à blé et le vin de garde qu'on y récoltera y conservera du moins toujours quelque prix, même les années d'abondance ». En fait, ces édits sont peu ou pas appliqués; leur multiplicité même le démontre. L'autre preuve se lit dans les vignes elles-mêmes: si, dans le vignoble commercial de l'amont les « bons plants » sont très majoritaires, ils deviennent minoritaires au centre, même à Ornans qui avaient eu autrefois une bonne réputation, et très minoritaires à l'aval où la vigne n'est pas au centre des préoccupations: en 1768, le subdélégué du bailliage note que le vignoble d'Ornans, est composé surtout de « gros plants dits gamés ».

La production moyenne varie entre 30 à 40 hectolitres à l'hectare; mais cette notion de production moyenne a peu de signification, le froid, l'humidité, la grêle pouvant faire varier la production du simple au décuple. En effet, les années à récolte presque nulle ou vraiment nulles ne sont pas exceptionnelles, comme l'affirment de nombreuses chroniques. Les années d'abondance ne sont pas non plus de bonnes années car, une bonne partie du vin se conservant mal, les vignerons cherchent à le vendre le plus vite possible, entraînant une brutale chute des cours. En moyenne, on compte sur un tiers de bonnes récoltes, un septième de moyennes, une moitié de médiocres, mauvaises ou même nulles. Le vin se vend « au pot » chez le vigneron lui-même qui place une enseigne au-dessus de sa porte et fait annoncer par un crieur, à la sortie des offices, qu'il vient de mettre en perce un nouveau tonneau, préalablement goûté par des jurés qui en fixent le prix de vente; le marché local ou proche

absorbe donc une partie importante de la production. Le reste est vendu sur les plateaux du Jura et dans la Montagne ainsi qu'en Alsace qu'il gagne par les « chemins saulnots » et en Suisse notamment par la route qui mène au Grand Saint-Bernard.

La situation vers le milieu du XIX^e siècle

La surface du vignoble se maintient. En 1821, avec plus 1000 ha le canton d'Ornans demeure le plus viticole du département du Doubs et devance ceux, pourtant plus avantagés, situés au pied de la chaîne du Jura, comme Marchaux (930), Audeux (901), Besançon (781), Quingey (654), Boussières (379). En 1840, la surface reste équivalente (1029 ha), ainsi que la répartition des surfaces plantées dans chaque commune (tableau n° 1).

	En hectares	En % de l'ensemble du vignoble	En % du total vigne + cultures dans la commune
Bonnevaux-le-Prieuré	19	1,8	10
Châteauvieux-les-F.	61	5,9	93
Cléron	54	5,2	14
Lods	110	10,7	85
Maisières	29	2,8	13
Montgesoye	90	8,7	51
Mouthier-Haute-P.	129	12,6	80
Ornans	272	26,5	37
Scy-en-Varais	60	5,8	24
Vuillafans	205	20,0	92
Total	1029	100,0	41

Tableau 1. *La répartition des vignes et des cultures en 1840.*

En 1840, les quatre villages de l'amont détiennent environ la moitié du vignoble, un peu moins tout de même qu'un demi-siècle auparavant (57 %) et les champs cultivés y occupent moins de 20 % des terres (moins de 10 % à Vuillafans et Châteauvieux); ils conservent toujours les meilleurs plants, comme à Vuillafans, où, en 1822, selon l'annuaire du Doubs. « *on ne cultive aucun plant commun; on ne voit dans les vignes que le pulsart, le pinot noir, etc.* » (Fig. 2). Montgesoye et surtout Ornans, conservent de vastes vignobles (35 % du total), mais de qualité inférieure: une enquête de 1817 conclut que les vins d'Ornans « sont tous de qualité médiocre » et, un peu plus tard, l'Annuaire du Doubs confirme « *qu'à*

Ornans, le vignoble ne consiste qu'en gros plants » ; comme au siècle précédent, les cultures occupent entre la moitié des terres (Montgesoye) et les deux tiers (Ornans). Enfin, dans les quatre villages de l'aval, les surfaces en vigne ont augmenté (ils détiennent désormais 16 % du vignoble) mais elles restent marginales (moins de 15 %) et on ne cultive guère que des « gros plants », le vin étant plutôt destiné à la consommation familiale ou locale. Le ban des vendanges commence à être plus vivement critiqué : en 1835, un contestataire estime que « le ban, qui pouvait être utile autrefois, lorsque les mêmes plants de raisins peuplaient les mêmes côtes ou cantons de vignes, n'est plus nécessaire maintenant, d'après les changements survenus dans la culture des vignes, puisque tous les plants sont pêle-mêle dans la même côte » ; cependant, l'institution tient bon.

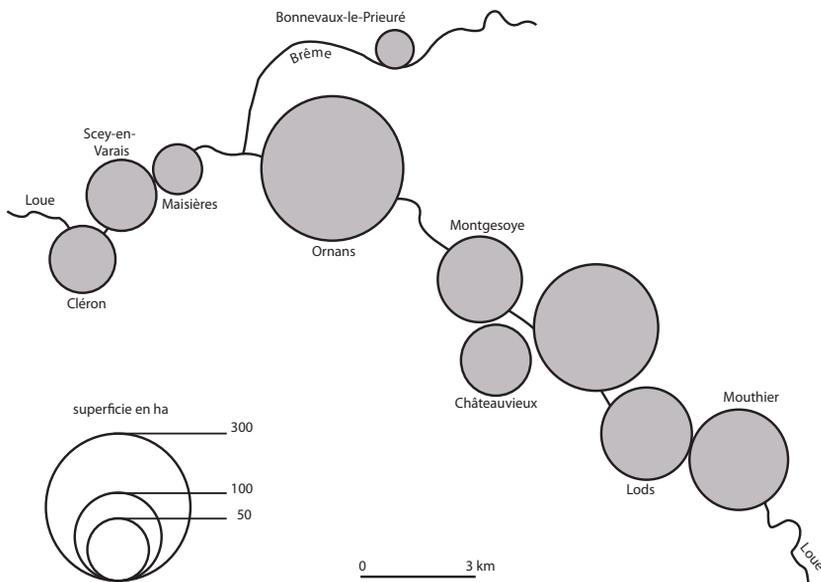


Figure 2. La vigne en 1840.

L'organisation socio-économique s'est, quant à elle, peu transformée, la révolution politique de 1789 n'ayant pas été une révolution sociale, du moins dans le vignoble. À Vuillafans, en 1851, le parcellaire reste tout autant divisé qu'autrefois, sinon plus : le territoire de la commune (vignoble et autres terres) est partagé en 5947 parcelles, une moyenne de 10 ares et la propriété reste également très éclatée. Les propriétaires de plus de 3 hectares (en vignes et terres) sont, comme au XVIII^e siècle, peu nombreux (5 %), mais les familles nobles semblent

avoir disparu au profit des bourgeois ou des industriels. Le reste est très émietté: près de 500 petits propriétaires possèdent moins de 3 hectares, dont la moitié moins de 25 ares. D'où la conclusion de J.-L. Mayaud: « *une surface aussi restreinte ne permet pas la subsistance d'une famille: c'est pourquoi 61 % des vigneron ne sont qu'employés (journaliers) ou fermiers à mi-fruit* » (réf.); cette situation ne semble pas être très différente dans les autres communes viticoles de l'amont.

Un certain nombre de menaces, venant de deux directions commencent à peser sur ce vignoble. Les plus graves touchent à la vente des vins. Jusqu'à la fin du XVIII^e siècle, la Haute-Loue, avantaagée par la proximité de ses marchés et n'ayant jamais été sérieusement concurrencée, écoule donc assez facilement sa production. Au début du XIX^e siècle, l'exportation lointaine ralentit, notamment en direction de la Suisse qui ferme peu à peu ses frontières. Les vins communs des vignobles de l'aval, directement concurrencés par ceux du Midi, en souffrent plus que les autres. Les prix baissent à un tel point que la situation devient alarmante. En 1817, l'hectolitre de vin se vend de 36 à 42 francs, quatre ans plus tard 15 francs seulement; à Ornans, on estime alors perdre 5 francs par ouvrée, Vuillafans, malgré la qualité supérieure des vins, 1,45 francs. En 1824, l'Annuaire du Doubs note, à propos des vins d'Ornans « *qu'autrefois on en expédiait beaucoup en Alsace, en Suisse et dans notre Haute-montagne; le transport leur donnait de la qualité; ce commerce est aujourd'hui en grande partie tombé; mais il faut espérer que lorsque le canal Monsieur (futur canal du Rhône-au-Rhin) sera navigable dans la partie qui reste à confectionner pour arriver au Rhin, ces vins reprendront leur ancienne route et que tout l'excédent de la consommation particulière trouvera par là un débouché sûr et facile. L'expérience ayant montré qu'ils s'allient parfaitement avec les vins du Midi, ils commencent à être recherchés* ». Espoir vite déçu, l'ouverture du canal ne faisant au contraire que redoubler la concurrence: vingt ans plus tard, le même Annuaire du Doubs constate que « le commerce des vins a beaucoup diminué depuis l'ouverture de la navigation du canal du Rhône au Rhin », le canal amenant à bas prix les vins du Midi. De surcroît, le marché alsacien se ferme peu à peu, la région développant son propre vignoble, et la Suisse prélève maintenant des taxes douanières qui renchérissent les prix des vins français. Autre menace, encore latente, vers le milieu du siècle, métayers et journaliers, de plus en plus attirés par les emplois industriels locaux qui se multiplient et par les emplois offerts en ville, commencent à quitter le travail de la terre: la main-d'œuvre se raréfie et donc se renchérit au moment où le vin se vend moins bien et moins cher. Compensation partielle, les cerisiers, traditionnellement associés à la vigne, se multiplient, la réputation du kirsch local assurant

désormais un vaste marché ; les vigneronns trouvent là un complément de ressources non négligeable.

La crise du vignoble

Une destruction quasi-totale

Les menaces qui pesaient sur le vignoble s'aggravent dans la deuxième moitié du XIX^e siècle avec la mise en place du réseau ferré français ; le marché suisse se ferme par des droits de douane devenus prohibitifs ainsi que le marché alsacien, progressivement conquis semble-t-il par les vigneronns locaux. Le départ des journaliers et des métayers vers les usines locales ou vers les villes s'accélégrant, la main-d'œuvre se raréfie et devient plus exigeante : les propriétaires se plaignent de ce que les métayers refusent de plus en plus souvent le système de l'exploitation à mi-fruit et veulent désormais être payés en argent. C'est donc sur un vignoble déjà fragilisé que s'abattent les grandes « maladies américaines ». L'oïdium, champignon microscopique qui se développe en année humide attaque le vignoble vers 1870 mais se trouve rapidement contrôlé par des soufrages réguliers qui réussissent à enrayer ce fléau qui n'induit qu'un léger fléchissement de production.

Ce ne sera pas le cas du Phylloxéra. L'insecte, signalé pour la première fois dans le Gard en 1863, atteint les premiers villages du Doubs en 1885, puis la vallée de la Loue où il sévit surtout entre 1890 et 1900, au moment même où les vignobles du Midi se reconstituent. Contre cette nouvelle maladie divers traitements insecticides sont essayés ; certains vigneronns injectent pied par pied dans la terre du sulfure de carbone, mais ce remède ne prolonge la plante que de quelques années ; d'autres utilisent le sulfo-carbonate de potassium qui ne réussit pas mieux. En une quinzaine d'années, favorisé par les années chaudes et sèches que connaît alors le pays, le phylloxéra balaye tout, sans qu'un remède efficace soit vraiment trouvé. En outre, les vignes non encore touchées par le phylloxéra subissent au même moment les attaques d'un nouvel ennemi, le mildiou qui donne au vin un goût désagréable, le « goût de mildiou ». Heureusement, cette nouvelle maladie se traite facilement par des arrosages de bouillie au sulfate de cuivre, la « bouillie bordelaise », qui multiplie toutefois les frais et le travail car, du 15 mai au 20 juillet, trois à huit ou neuf traitements sont nécessaires selon les années.

Une reconstitution lente et incomplète

Une seule solution s'impose donc, ici comme ailleurs: l'arrachage et la replantation en plants américains « directs » qui résistent à l'insecte ou en plants anciens greffés sur plants américains. La reconstitution se heurte à d'énormes difficultés puisque le vigneron doit non seulement acheter de nouveaux plants, les greffer et les planter après un long et pénible travail d'arrachage mais évidemment subir aussi un manque à gagner considérable, en attendant de pouvoir commercialiser à nouveau du vin. Le seul avantage de l'arrachage, important il est vrai, vient de l'élimination des anciennes plantations « en foule », induites par le provignage, dont les ceps serrés et non alignés présentaient de multiples inconvénients. Désormais, le bouturage permet au contraire de réaliser des plantations à la fois en ligne et à plus grand écartement (1,20 m *1,20 m), facilitant ainsi singulièrement les travaux d'entretien et les vendanges; ici, on conserve toutefois comme support les « pesseaux », alors qu'ailleurs on commence à adopter le fils de fer.

Le choix des plants à utiliser désormais apparaît décisif car il y va, sans que l'on en soit toujours absolument conscient, de l'avenir même du vignoble. Les plans américains directs, aptes à tous les terrains, résistent bien au mildiou et à l'oidium et, après une gelée de printemps, peuvent donner une petite récolte; en année normale, ils fournissent une récolte abondante mais qui donne un vin plat, peu alcoolisé, imbuvable disent les vrais vigneron et sans grande valeur marchande. Les plants greffés sur américains conservent à la fois les avantages et les inconvénients des anciens plants dont il a été question plus haut; reste encore à savoir quels plants locaux greffer et quels américains choisir comme porte-greffe, autant de problèmes techniques nécessitant des tâtonnements, donc du temps. Le danger est grand que les vigneron, pressés de dettes, ne plantent en masse des plants directs qui donnent rapidement, sûrement et abondamment; mais c'est tuer presque à coup sûr toute possibilité de commercialisation, les vins du Midi et d'Algérie devenant plus que jamais de dangereux concurrents. Un vignoble commercial n'a des chances de survivre qu'en conservant la tradition des vins de cru. À l'amont, où l'on a toujours recherché la qualité, la reconstitution se fait en majeure partie en plants traditionnels, pinot, gamay et pulsart, greffés sur plants américains; au centre, où le vignoble était moins commercial, la tendance est plutôt aux plants directs qui occupent la moitié des vignes à Montgesoye et le tiers à Ornans; à l'aval, où le vin était surtout destiné à la consommation familiale, la replantation se réalise essentiellement en plants directs américains.

Pour aider à la reconstitution, le ministère de l'agriculture et l'administration départementale distribuent quelques subventions, organisent pendant trois ans des écoles de greffage dans les centres viticoles et créent des pépinières à Ornans et Mouthier ; la Société d'agriculture vend à prix réduit des plants américains ou des plants greffés. Les vigneron font renaître le vieil esprit d'entraide un peu oublié : entre 1888 et 1900, dans chaque village important, les petits vigneron se groupent en associations, en syndicats viticoles « antiphyllloxériques », plus ou moins héritiers des confréries, qui se baptisent le plus souvent du nom du meilleur cru ou du meilleur cépage du village : le « Grand Bief » de Lods, le « Baye » de Mouthier, le « Pulsart » de Vuillafans, sauf à Ornans où se crée une « Union fraternelle des vigneron ». Ces syndicats conseillent les vigneron, les aident à acheter les nouveaux plants, les produits de traitement et diffusent les nouvelles techniques. Pour les propriétaires non exploitants se pose l'inquiétant problème de la main-d'œuvre que le phylloxéra a plus que jamais poussée à émigrer.

La reconstitution est finalement lente et incomplète. Son coût, alourdi par les frais et le travail occasionnés par les soufrages et les sulfatages nécessaires à la lutte contre l'oïdium et le mildiou, incite les petits vigneron à tout quitter ; pour ceux qui restent, s'ajoutent la mévente et la baisse des prix des années 1906 et 1907. Les propriétaires non exploitants trouvent de moins en moins une main-d'œuvre qui de surcroît devient de plus en plus chère : les métayers, prenant leur revanche, veulent désormais choisir leur mode de rémunération au moment de la récolte : celle-ci est bonne, ils exigent la moitié de la vendange ; elle est médiocre, ils veulent un salaire en argent, en fonction du nombre de journées travaillées ; le propriétaire se trouve ainsi toujours perdant. Les autres métayers, ainsi que les journaliers, s'embauchent dans les usines locales comme les clouteries, alors en plein essor ou vont s'embaucher en ville. En 1908, le préfet signale la disparition presque complète du métayage dans certaines communes. Le vignoble passe de 1000 hectares en 1860, à 630 en 1913 et ne se reconstitue pas non plus uniformément. Celui de Vuillafans est à peu près entièrement rétabli et les autres communes de l'amont perdent, à elles trois, seulement 75 ha entre 1880 et 1909. En revanche, au centre plus de la moitié des surfaces disparaissent et, à l'aval, entre la moitié et les trois quarts.

Le coup de grâce de la guerre de 1914-1918

La première guerre mondiale porte le coup de grâce. Les hommes, étant absents pendant quatre ans, la main-d'œuvre restante (femmes, enfants, vieux) ne peut suffire à maintenir en état le vignoble. La guerre

elle-même fauche un jeune sur six ou sept, ce qui est énorme. Ceux qui reviennent hésitent à reprendre une exploitation en médiocre état, alors que la concurrence renaît plus que jamais et que s'offrent à eux, dans les usines locales ou dans les entreprises urbaines, des emplois et des salaires que ni le gel, ni la pluie ne peuvent compromettre. L'esprit associatif, que le phylloxéra avait réveillé, n'est pas assez profond pour que, comme dans le vignoble arboisien, se constituent des coopératives de vinification et de vente qui auraient pu, peut-être, maintenir quelques centaines d'hectares et obtenir, dans l'après-guerre, une reconnaissance officielle. À Montgesoye, les dernières vignes sont abandonnées en 1923. Après 1925, rares sont les vigneron qui ne vivent que du vin, sauf quelques anciens, très attachés à une terre qui a été toute leur vie. Les autres, devenus ouvriers, gardent quelques ouvrées pour avoir la satisfaction de « rentrer leur vin », de boire leur propre récolte et de le faire goûter à quelques amis. Déjà à la veille de la deuxième guerre mondiale, l'intérêt porté à la vigne est plus sentimental que vraiment économique. Le petit regain d'intérêt qu'elle connaît pendant la dernière guerre dans un vieux réflexe d'autosubsistance, ne survivra pas à la suppression des cartes d'alimentation : des 1000 ha de 1860, des 630 de 1913, il n'en subsiste officiellement que 84 en 1954, en réalité beaucoup moins. La viticulture entraîne évidemment dans son naufrage la propriété bourgeoise : à Vuillafans, où l'hectare de vigne vaut entre 10000 à 20000 francs avant la crise phylloxérique, on voit vendre en 1908, des vignes bien situées et plantées depuis cinq à huit ans, entre 1500 et 3000 francs l'hectare ; entre 1910 et 1930, elles se bradent ou se donnent presque. Les vignes abandonnées sont à 80 % laissées en friche, à 10 % transformées en prés à moutons, les 10 % restants sont plantés en cerisiers qui connaissent donc une certaine extension et fournissent des rentrées d'argent par la vente du kirsch qui trouve alors facilement des débouchés, mais qui ne compensent toutefois pas les pertes causées par le déclin de la vente du vin.

La survie d'un vignoble « sentimental » entre 1950 et 1990

L'évolution touche à son terme dans les années 1950. D'après l'enquête agricole annuelle de 1954, il resterait alors 84 hectares de vignes. Lors de l'enquête que j'avais menée à l'époque, il n'en restait en réalité qu'une vingtaine d'hectares situés essentiellement à l'amont. Ces vignes reliques occupent alors les emplacements les mieux exposés, les plus proches des villages et les plus accessibles. Plus aucune famille ne vit alors de la vigne, devenue définitivement culture sentimentale plus que véritablement commerciale. Des vignes bien exposées se vendent pour un prix symbolique, les propriétaires soldant ces terres pour ne plus

payer d'impôts! La propriété bourgeoise traditionnelle a complètement disparu; dans les années cinquante seuls quelques anciens vigneron ou fils de vigneron installés en ville gardent quelques parcelles de vigne qu'ils font entretenir par une main-d'œuvre locale payée à la journée, tout en y venant travailler eux-mêmes à titre de loisir, mais ce système est alors en train de disparaître. Les autres vignes appartiennent en majorité à des ouvriers d'usine, de petits agriculteurs, des retraités qui, anciens vigneron ou fils de vigneron, ne renoncent pas complètement et gardent de quoi « faire leur vin », même si, d'un strict point de vue économique, il n'est pas sûr qu'ils aient vraiment intérêt à le faire: il s'agit donc plutôt d'un « hobby ». L'ouvrier y consacre à la belle saison ses heures de liberté et ses week-ends; à l'époque des gros travaux (la taille par exemple), il part travailler sa vigne avant d'aller à l'usine et, à peine sorti le soir, il se hâte encore d'y aller jusqu'à la nuit; pour les vendanges, il prend une ou plusieurs journées de congé et invite parents et amis, autant pour en faire une occasion festive que pour la cueillette elle-même.

Les vignes survivantes sont médiocrement entretenues, leurs propriétaires manquant de temps pour les soigner. Les sarclages sont insuffisants pour empêcher l'invasion des mauvaises herbes; les traitements destinés à lutter contre l'oïdium et le mildiou sont souvent trop peu nombreux ou, du moins, réalisés dans des conditions climatiques non optimales car on le fait quand on a le temps. Les techniques culturales ne s'améliorent pas. Les labours se font encore à la houe 'le « bigot » et la plantation sur tuteurs (« pesseaux ») reste générale. Un essai de coopération est cependant tenté à Vuillafans dans les années cinquante, dans le cadre d'un syndicat, « l'Avenir », hérité des syndicats antiphyllloxériques des années 1880-1890. Un treuil et sa charrue sont achetés en Suisse où ce genre d'engin est couramment utilisé sur les pentes fortes. Cet essai, qui aurait pu être le début d'une coopération plus large, n'est finalement pas transformé. Le treuil, utilisé entre 1950 et 1970 est ensuite abandonné, le manque de soin de certains utilisateurs multipliant les pannes et décourageant les autres: on en revient au « bigot » traditionnel. Un dixième seulement du vignoble est encore constitué des plants nobles traditionnels; le reste est en hybrides. Le vin est consommé par les vigneron sauf en bonne année où certains vendent une partie de leur récolte aux marchands de vin locaux et permettent ainsi de trouver encore dans le commerce quelques bouteilles; cette pratique cesse en 1960; date symbolique à laquelle on peut fixer la fin, provisoire, de la commercialisation du vin local.

La résurrection du vignoble

Un frémissement venu d'ailleurs

En 1957, l'Institut des Vins de Consommation Courante, menant une enquête destinée à reconnaître les communes « à vocation viticole » dans lesquelles la renaissance d'un vignoble de qualité pourrait être favorisée, retient Vuillafans, Lods et Mouthier-Haute-Pierre. On pense alors à l'acclimatation de cépages non traditionnels ici, comme le Riesling dont on pense qu'il pourrait donner un excellent vin blanc, égal à celui d'Alsace. Cet encouragement officiel ne trouve alors pas vraiment d'écho. Il faudra attendre encore une trentaine d'années pour que l'idée d'une résurrection du vignoble prenne corps. Un premier signe est donné en 1970, lorsque deux jeunes originaires de Vuillafans, mais ayant fait carrière ailleurs, replantent de la vigne en cépages nobles. En 1983, à une époque où l'air du temps est à l'environnement, à l'animation et au développement rural, au retour sur ses racines, une équipe de conseillers municipaux de Vuillafans, rassemblée autour du maire ayant lui-même fait carrière ailleurs, décide à la fois de repousser la friche qui envahit les pentes de la vallée et de retrouver une tradition en faisant revivre un vrai vignoble, économiquement viable. Une association, Ruranim (pour l'animation du milieu rural), se crée, malgré le scepticisme de certains anciens vigneronniers qui ne croient pas à cette résurrection, ayant eux-mêmes jeté l'éponge. Une souscription de parts de 500 francs, lancée en 1983, trouve 250 souscripteurs dans l'année dont beaucoup hors de la vallée, et se voit renforcée d'un prêt bonifié du crédit agricole de 800 000 francs. Des terrains sont loués, donnés ou achetés pour former deux parcelles. Un dossier de demande de plantation est déposé qui mettra plusieurs années avant d'aboutir à une autorisation de replantation de 6,5 ha, fin 1988.

L'association Ruranim

En 1990, l'association recrute un vigneron professionnel et commence les premiers travaux de défrichage, défonçage, remodelage du terrain et plantation sur la plus grande des deux parcelles (5 ha). Le vigneron choisit une plantation aérée (3,3 m entre les rangs) de 15 000 pieds de Chardonnay et d'Auxerrois qui sont traités en lyre: végétation haute de 2 m et taille spéciale destinée à bien répartir la végétation sur les fils. Cette taille en lyre favorise l'ensoleillement, limite les maladies (oïdium, mildiou) et la pourriture, facilite la vendange mais impose un lourd travail (relevage, tirage des bois). L'année suivante, une autre

parcelle de 1,5 ha est plantée en cépages rouges, essentiellement en Pinot noir, un peu en Gamay et en Trousseau, cépage jurassien. La première vraie vendange a lieu en 1993 : 310 hl agréés en vin de pays de Franche-Comté. La production se diversifie avec le marc (1994), le mousseux élevé en méthode traditionnelle (1995), le ratafia (1998), le rosé (1999) et la vinification séparée des vins de Chardonnay et d'Auxerrois (1996), puis celle du Trousseau, reconnu comme vin de pays en 2000.

Pendant ce temps, le nombre des souscripteurs s'accroît : 700 en 1990, 1 000 en 1991, 1 200, en 1993, 1 700 en 1997, environ 2 000 aujourd'hui. Les trois quarts des terres, en location jusqu'alors, sont rachetées. Une active campagne de promotion régionale et nationale, faisant intervenir télévision, journaux, expositions, foires, journées d'agritourisme, téléthon, manifestations diverses, fait connaître à la fois l'expérience Ruranim, qualifiée par le président du Conseil Général d'alors « d'idée intelligente » ; le journal *Le Monde* et le *Pèlerin* magazine consacrent des articles aux vins de Vuillafans. Des partenariats sont engagés avec des points de vente à Besançon, Pontarlier, Ornans, Cléron, Audincourt. Les projets, en cours de réalisation ou pas, sont nombreux. Ruranim, abrité dans un ancien atelier d'artisan, regrettait depuis longtemps de ne pas avoir de locaux suffisants en surface et agréables pour recevoir la clientèle, l'objectif étant de rentrer dans les circuits touristiques et gastronomiques de la région. Un bâtiment ancien a donc été acheté au centre du village et une partie sans intérêt architectural démolie. L'initiative est soutenue par la Communauté de communes du Pays d'Ornans, le Département et la Région ; une nouvelle souscription, avec des titres à 100 euros, lancée par l'intermédiaire de la Fondation du Patrimoine, est destinée à la rénovation des nouveaux locaux où s'installeront une salle de réception, une pièce de dégustation, une salle de stockage, des locaux techniques : un atelier de remuage du pétillant, un atelier de distillation (Ruranim distille actuellement dans un atelier artisanal de Mouthier-Haute-Pierre) et un atelier de pasteurisation de jus de fruits. L'idée d'une relance des vergers, qui sous-tend la création de la distillerie, fait son chemin ; en revanche la création d'une nouvelle vigne (en rouge) à Ornans, souhaitée par le Maire de la ville, semble pour le moment stoppée.

Le vignoble actuel

À l'assemblée générale de 2000, le Président affirmait : « *après 10 ans, Ruranim est en ordre de marche* » ; cela reste vrai en 2005. Hors année difficile, l'entreprise produit 350 à 400 hl, soit 55 hl/ha et 40 000 à

50 000 bouteilles : on est certes loin du million de bouteilles de 1850, mais la réussite est tout de même impressionnante. Ruranim dispose d'une production diversifiée : en blanc du Chardonnay et de l'Auxerrois, en rosé du gamay (qui n'est plus interdit !), en rouge du Trousseau et du Pinot noir, un crémant (joliment appelé « Les Perles de la vallée »), du ratafia et du marc.

La qualité de la production a été très vite reconnue. Dès 1996, les capacités du terroir et du vigneron sont récompensées, à la fois par une médaille de bronze aux concours des Chardonnay du monde à Mâcon et par une médaille d'argent pour un mousseux, au concours des vins de pays de Franche-Comté. Récidive en 1997 avec, une médaille d'or au concours de la Foire de Besançon puis en 2002 avec une médaille dans la catégorie des vins rouges, au concours des vins de pays de Franche-Comté. En 2003, Ruranim obtient également trois podiums pour des vins d'une qualité tout à fait exceptionnelle car ici, les nuits restent toujours un peu humides et fraîches, la vigne n'a pas souffert de la sécheresse : pour preuve, les vendanges se sont faites à la date habituelle, à l'exception d'une récolte tardive, fin octobre, destinée à « la cuvée de la canicule » ! Sans être aussi exceptionnelles, d'autres années ont connu de bonnes récoltes comme celle de 1999, « une bénédiction en quantité comme en qualité » (D. Bonnot). Comme autrefois cependant, les accidents climatiques sont fréquents : en mai 1992, un orage de grêle hache la vigne et fait descendre la terre qu'il faut remonter ; le 15 mai 1995 une forte gelée anéantit quasiment la récolte : « l'année est blanche, comme la gelée » (id.) ; la grêle sévit encore en 2000 !

Un bilan globalement positif

L'actif

Plus de vingt ans après sa création et 15 ans après la plantation du premier pied, l'association existe encore, ce qui en soi est un signe encourageant de pérennité. Ruranim a eu la chance de recruter un vigneron qui, originaire du département, s'est bien intégré au village et qui, surtout a constamment voulu innover, comme l'a montré la diversification constante des produits qu'il a réalisés l'a montré. L'avenir est bien engagé du côté des équipements. La première tranche des travaux du nouveau chai, comprenant le magasin de vente et la salle de stockage se termine fin juin 2005, la deuxième tranche devrait se réaliser en 2006 et la troisième en 2007. Le bilan s'améliore et le chiffre d'affaires a progressé de 20 % en 2005.

Le passif

Quelques difficultés pointent cependant à l'horizon. Le travail des bénévoles reste indispensable, non seulement pour les vendanges où la main-d'œuvre est abondante, mais aussi et surtout pour d'autres travaux, moins exaltants, comme le « tirage des bois » en mars-avril et le « relevage » en juin-juillet, la tenue du chai et des stands aux foires ; or, depuis 15 ans, ce sont souvent les mêmes bénévoles qui s'engagent, mais ils vieillissent ou se fatiguent, et la relève est insuffisante : difficulté traditionnelle des associations que la relève des fondateurs. Deuxième problème, la part des achats de sociétaires est passée, de 1994 à 2000, de 100 % à 10 %, signe certes, d'une meilleure pénétration sur le marché concurrentiel, mais aussi peut-être d'une certaine usure de l'esprit associatif, confirmée par la faible participation à la récente souscription pour l'aménagement des nouveaux locaux dont l'avoir fiscal a cependant été porté à 66 % pour 2005. Dernier point, au milieu de la crise des AOC français, continuera-t-il à y avoir un marché pour les vins de pays ? C'est possible puisque, alors que les ventes sont à la baisse en France, les vins de pays ont progressé de 4 %, à condition toutefois qu'ils mettent en avant leur typicité, leur identité territoriale. C'est ce que fait Ruranim, en associant par exemple à l'un de ses vins le nom de Courbet, le célèbre peintre d'Ornans (fort buveur lui-même, trop certainement puisque mort d'une cirrhose...) et en recherchant un marché régional, y compris la Suisse proche.

CHAPITRE II

Le renouveau d'un « PETIT » vignoble et ses limites : l'exemple des Côtes d'Auvergne

Frédéric Faucon, Laurent Rieutort¹

Le vignoble des Côtes d'Auvergne témoigne d'une évolution contemporaine particulièrement originale puisque s'il apparaît aujourd'hui comme un « petit » vignoble au centre de la France, il faut rappeler qu'à la fin du XIX^e siècle, le Puy-de-Dôme était le troisième plus important département producteur de vin, derrière l'Hérault et l'Aude². Cet héritage est essentiel pour comprendre les dynamiques socio-spatiales actuelles car aucune autre région viticole française n'a connu un déclin comparable des surfaces et de la production. Même s'il suscite dérision et incrédulité, le renouveau n'en est que plus étonnant, témoignant encore des liens anciens établis entre la paysannerie viticole du Puy-de-Dôme, ses terroirs et sa clientèle citadine...

La lente ascension du vignoble a été analysée par divers auteurs (Derruau, 1949 ; Gachon, 1939 ; Bonnaud, 1989, Talon, 1989). Nous n'y reviendrons donc guère. Rappelons simplement qu'elle reposait sur des traditions anciennes, celles d'une viticulture de qualité fondée sur des cépages locaux (l'« auvergnat » de type pinot noir) et sur les terroirs des coteaux du pourtour des Limagnes. L'extension et la constitution d'un vignoble de masse, « *artificiel et hypertrophié* », sont tardives, avec une période faste vers 1875-1895. En 1892, 45 350 ha sont plantés. Les vins de consommation courante sont vendus en gros, notamment sur le marché parisien profitant des lignes de chemin de fer vers la capitale qui succédaient elles-mêmes à une vieille batellerie sur l'Allier. Les petits vigneron profitent alors de la crise phylloxérique qui secoue le vignoble languedocien, et l'encépagement en gamay touche tous les terroirs, y compris ceux de la plaine marneuse. Partout, les structures foncières sont menues et l'on peut parler de microfundias à l'image du petit vignoble de Chanturgue aux portes de Clermont³.

1 Maîtres de conférences de Géographie, CERAMAC – Université Blaise Pascal, Clermont-Ferrand

2 En 1885, la récolte de vins s'élevait en milliers d'hectolitres à 2148 dans l'Hérault, 2096 dans l'Aude, dans le Puy-de-Dôme, dans la Côte-d'Or et 468 dans le Rhône.

3 En 1854, ce vignoble s'étendait sur 117 ha ; il était pulvérisé en 769 parcelles !

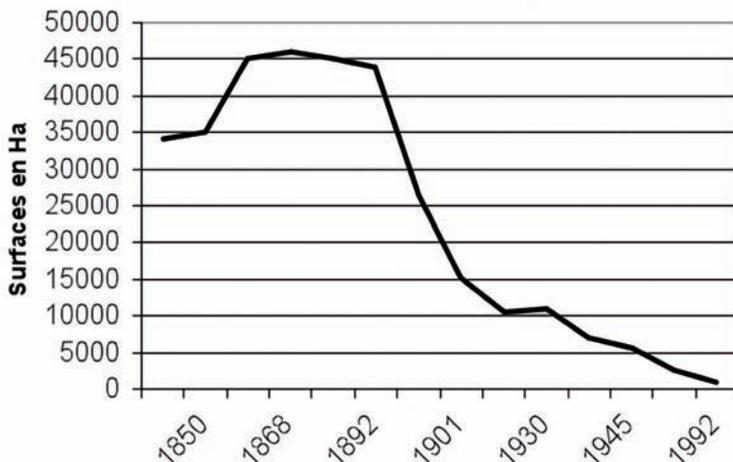


Figure 1. *La fin du vignoble des Côtes d’Auvergne ?*
Sources : Enquêtes agricoles et RGA

Le déclin n’en fut que plus profond, prenant des allures de déroute (voir fig. 1). Il faut dire que le phylloxera atteint la région dès 1892, mais c’est surtout après 1895 que les dégâts sont les plus importants face à une paysannerie démunie et peu entreprenante. La production recule alors rapidement, d’autant que la concurrence des vignes du Midi partiellement reconstituées, est de nouveau avivée. La Première guerre et un fort mouvement d’exode rural vers Issoire et surtout vers Clermont-Ferrand et ses usines Michelin, désorganisent totalement le vignoble. En 1920, on ne compte plus que 15 000 ha, livrant sur le marché des vins de qualité médiocre, issus notamment de replantations en « hybrides producteurs directs ». La mauvaise réputation des vins d’Auvergne s’installe durablement, même si la meilleure résistance du secteur de Saint-Pourçain dans l’Allier suscite la curiosité. Il faut dire que ce petit vignoble bourbonnais est plus cohérent, moins éclaté, tandis qu’au sud, on souffre des carences du négoce, de la diffusion du mode de vie des ouvriers-paysans routiniers et de la réorientation vers la grande culture céréalière. La chute continue donc de plus belle : 7 000 ha en 1945, 5 000 ha en 1970, 2 500 en 1988 et 1 000 ha en 2000.

Une renaissance partielle

Peut-on alors parler de renouveau? En réalité, et nous y reviendrons, si les surfaces ont récemment cessé de décroître, témoignant bien d'une rupture, la renaissance est surtout qualitative, reposant sur un vignoble viable, plus en phase avec les attentes des consommateurs de vin. En outre, cette dernière prend place dans ce contexte d'abandon du « grand » vignoble d'autrefois, d'effacement partiel de la mémoire vigneronne locale et surtout de représentations négatives à l'extérieur et à l'intérieur de la région. De là, découlent quelques originalités. D'une part, la nécessité d'un travail sur l'image d'un vignoble méconnu et la « reconstruction », y compris identitaire, de celui-ci (Gouyon, 2003). D'autre part, son extrême fragmentation puisqu'il s'étire sur 70 km du nord au sud et sur 30 km d'est en ouest, piètre héritier de l'apogée de la fin du xix^e siècle. Enfin, le maintien de terroirs typiques, sur les versants des buttes, sur les talus dominant les limagnes, notamment la Grande Limagne de Clermont. Les sols sont d'origine volcanique (colluvions basaltiques ou pépéritiques, basalte, coulées de scories) ou marno-calcaires, et il faut évoquer l'originalité des climats d'abri du fossé limagnais et la faible pluviométrie. En outre, sur 40 % des surfaces, l'actuel décret de VDQS reconnaît encore cinq appellations locales fondées clairement sur ces micro-terroirs.

Un renouveau surtout qualitatif

Sur le seul plan quantitatif, le bilan est encore modeste. On dénombre environ 900 ha de vigne⁴, dont 500 ha donnant lieu à commercialisation. Sur ce total, on peut compter sur 380 ha en VDQS et 50 ha en vin de pays. D'après les professionnels, un palier est atteint depuis 2002; cette moyenne dissimulant à la fois un mouvement d'abandon qui se poursuit sur les terres gagnées à l'urbanisation et de nouvelles plantations. Celles-ci apparaissent clairement dans les statistiques issues du Recensement agricole: en 2000, 20 % des vignes avaient moins de 10 ans et 7 % entre 10 et 20 ans; le mouvement étant remarquable dans le sud du département. Au total, environ 250 viticulteurs écoulent par divers circuits 16 000 hl par an, dont 10 % en vin de pays. Or, on comptait encore près de 500 vigneronns en 1988. L'évolution des structures a donc été rapide. Elle est caractérisée à la fois par une réelle professionnalisation (on s'est engagé non seulement vers la vinification, mais aussi vers

4 Le casier viticole officiel enregistre 1 007 ha.

l'embouteillage et la commercialisation), par un rajeunissement évident et par un doublement des surfaces moyennes qui atteignent désormais près de 2 ha⁵. Notons enfin, et ce fait vient confirmer les caractères précédents, que la spécialisation est plus franche: en 1988, 38 % des exploitants associaient la vigne aux grandes cultures et seulement 9 % étaient en monoproduction viticole. En 2000, les chiffres sont respectivement de 29 et 38 %.

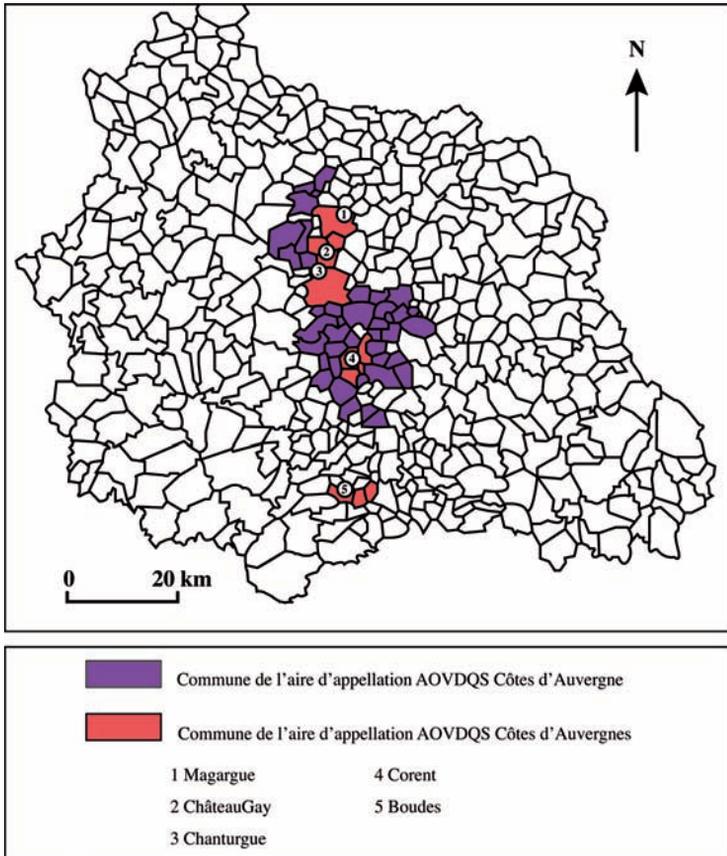


Figure 2. L'actuelle aire VDQS Côte d'Auvergne.

Source : arrêté du 14 mars 1977.

5 65 % des exploitants viticoles ont encore moins de 1 ha.

Mais c'est bien en terme qualitatif que la mutation est la plus aboutie. Certes, on s'inscrit dans les innovations récentes de la vinification qui marquent bien d'autres vignobles français, voire mondiaux (Legouy, 2000; Hinnewinkel, Roudié, 2002, Boulanger, 2004). Mais compte tenu de la situation qui prévalait en Auvergne, on doit insister sur quelques aspects. Il est d'abord évident que la part des vins commercialisés sous l'appellation VDQS a considérablement progressé (de 68 % en 1988 à 90 % aujourd'hui). Mais c'est toute la filière qui a accompli un bond en avant: modernisation du matériel vinaire, sélection des plants, limitation des rendements, amélioration des techniques de taille et de conduite, efforts méritoires dans la vinification qui profite d'une meilleure formation en œnologie des professionnels. Indéniablement, on constate une augmentation constante du degré alcoolique ainsi qu'une forte diminution de l'acidité des vins. Si les rouges restent dominants (70 %⁶), on observe une diversification des cépages (pinot, chardonnay), souvent synonyme d'un plus qualitatif⁷. Enfin, les circuits de distribution ont été rénovés dans un contexte de « niche commerciale »: essor des ventes en bouteille, diversification des débouchés (40 % en vente directe, 30 % en grande distribution, 30 % en négoce spécialisé), maintien, voire renforcement des flux sur la région Auvergne (environ 70 %) et notamment sur les villes dont Clermont-Ferrand. Ce mouvement va de pair avec un certain attachement des Auvergnats pour leur vin, phénomène complexe à étudier dans lequel il est difficile de démêler ce qui revient aux héritages vignerons d'autrefois⁸, à l'amélioration évidente de la qualité et de l'image du produit et, comme ailleurs, ce qui relève des mutations globales d'une société citadine qui institue de nouveaux rapports à l'espace rural et redécouvre le « *bonheur des campagnes* ».

Des recompositions spatiales

De telles évolutions modifient également la géographie du vignoble. En fait, on assiste à une fragmentation accrue à toutes les

6 Notons cependant l'originalité et la typicité des rosés (ou « gris ») qui représentent 25 % des ventes.

7 80 % du vignoble demeurant en gamay.

8 Dans sa monographie sur Clermont-Ferrand, PH. Arbores (1930) avait déjà souligné que « *la culture de la vigne n'intéressait pas que ceux qui la pratiquaient eux-mêmes comme une véritable profession, mais aussi les citadins, bourgeois, marchands ou gens de métier qui possédaient des vignes [...]. La famille bourgeoise se réunissait sous la tonne, petite cahute, sœur des mazets, bastides et cabanons du Midi* »; et il concluait: « *Clermont, même aujourd'hui, en plein développement industriel, est resté en quelque mesure un bourg de la Limagne, attaché à la culture de la vigne, fidèle à la fabrication du vin* ».

échelles, comme si le renouveau avait contribué à accroître les inégalités. En premier lieu, et même si la viticulture s'inscrit toujours dans un vaste polygone suivant l'axe des limagnes, entre Châteaugay, Billom, Jumeaux, Ardes-sur-Couze et Champeix, on observe une nette différence entre les parties nord et sud. À l'évidence le secteur méridional se porte mieux du fait d'une moindre pression urbaine, d'une plus forte restructuration foncière profitant de terres encore accessibles et logiquement d'une diversification des cépages (pinot noir) dans les nouvelles plantations. Au nord, les vignes sont plus vieilles et grignotées par le « Grand Clermont ». Deuxièmement, à grande échelle, des contrastes accusés compliquent encore les cartes, en fonction notamment des héritages d'autrefois (orientation viticole plus ou moins vigoureuse), des concurrences agricoles (grande culture), de l'action des viticulteurs d'aujourd'hui, des municipalités ou de la cave coopérative. C'est ainsi que deux pôles moteurs apparaissent, fondés sur des bases historiques incontestables et sur des noyaux de vigneron dynamiques : il s'agit au nord de Châteaugay et au sud de Boudes. Entre 1988 et 2000, les surfaces en vigne sont passées de 45 à 57 ha dans le premier cas et de 21 à 32 ha dans le second. Parallèlement, des communes profitent d'une diffusion des plantations, notamment au sud à partir de la coopérative de Veyre-Monton : ainsi à Neschers, on grimpe de 3 à 12 ha tandis que sur le finage voisin de Plauzat, la progression est de 11 à 14 ha. À l'inverse, d'autres localités achèvent de perdre leurs vignes : c'est le cas des communes les plus urbanisées, à l'image de Clermont et d'un vignoble de Chanturgue dont il ne reste plus grand-chose, mais on retrouve des régressions dans d'autres contextes, comme sur les coteaux de l'Allier (par exemple à Dallet) ou sur les versants du bassin d'Issoire, terroirs qui avaient été trop largement replantés en producteurs directs du fait de l'action d'un pépiniériste local.

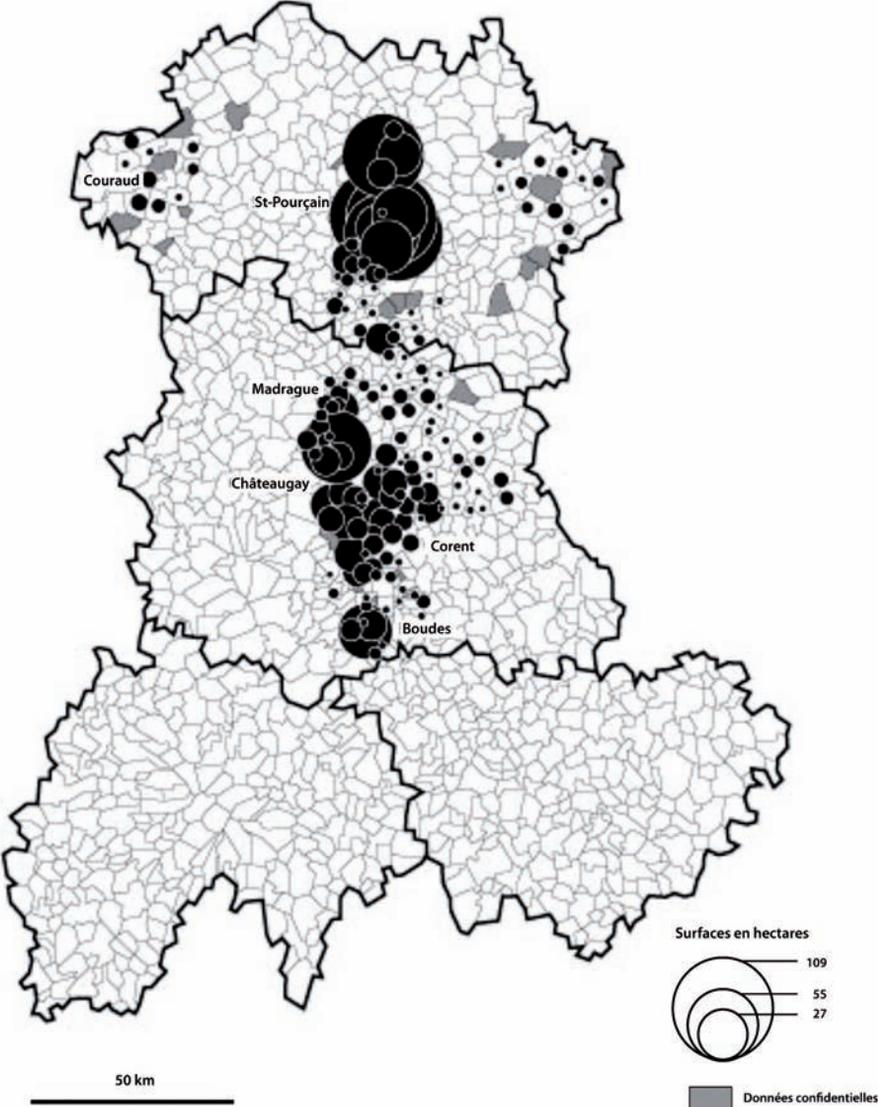


Figure 3. Les « petits » vignobles auvergnats.
Source : SCEES, RA 2000

Enfin, à l'échelle la plus fine, celle des terroirs, on assiste à un morcellement extrême car non seulement les parcelles sont émiettées, mais surtout elles ne présentent plus d'unité d'usage, une vigne pouvant côtoyer un champ de céréales et une friche. Plus généralement, le mitage urbain a accru cette impression de patchwork. Dans le cas des secteurs dynamiques, les mosaïques paysagères sont encore plus complexes. Ainsi à Boudes, sur le versant à l'adret, s'il ne subsiste plus grand-chose des 450 ha de vigne de naguère face aux friches et aux taillis, on peut observer sur la photographie quatre types de composants paysagers (Gouyon, 2003):

- au centre, de vieilles vignes en terrasses (les « pailhats »), avec une forte densité de ceps (plus de 10 000 pieds/ha);
- en sommet de versant, des banquettes plus vastes replantées voici 30 ans, avec des densités moins fortes;
- à droite, de nouvelles plantations sur des rangs larges, aisément mécanisables et donc sans terrassement;
- à gauche, des parcelles en attente d'encépagement;

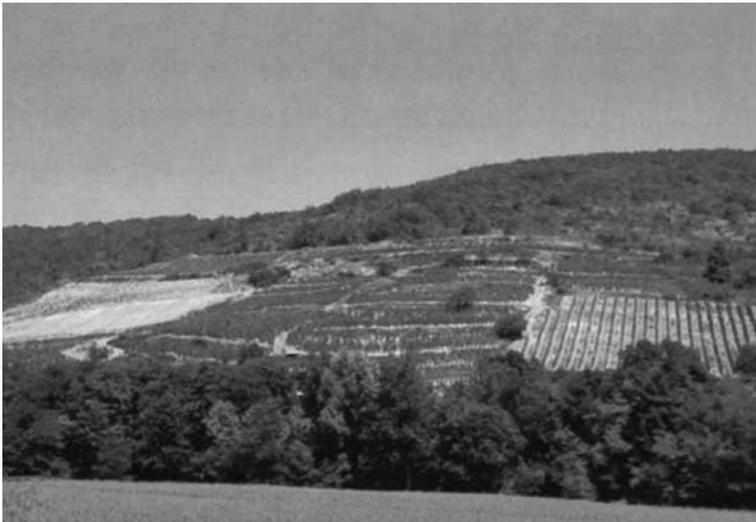


Figure 4. *La mosaïque paysagère du coteau de Boudes.*
Clichés : Céline Gouyon, 2003.

De nouvelles images

Elles sont ouvertement mobilisées par les acteurs locaux compte tenu des carences anciennes de la filière (Pierre, 2002). Elles s'inscrivent également dans les transformations récentes du monde rural, avec de nouveaux rapports à la ville et au patrimoine. Or, le contexte des Côtes d'Auvergne est favorable grâce à cette histoire viticole remarquable, mais aussi en lien avec un formidable mouvement d'urbanisation et de périurbanisation dans le Val d'Allier, au cœur des derniers restes viticoles. Cette recherche d'une image positive, véritable résurgence d'une renommée effacée, passe par trois temps. Celui de la reconnaissance officielle est ancien. Il débute dès 1929⁹, avec un syndicat de défense et de délimitation des vins de Châteaugay, bientôt élargi en 1932 aux vins d'Auvergne et à 171 communes du Puy-de-Dôme. Un arrêté de mai 1951 définit ce vignoble des Côtes d'Auvergne sur une quarantaine de communes et en isolant les crus de Châteaugay, Madargue, Chanturgue et Corent. Suite à plusieurs contestations, notamment celles issues du secteur de Boudes, la zone est redélimitée et l'on aboutit à l'arrêté du 14 mars 1977 instituant l'appellation d'origine VDQS et ses cinq crus. La zone comprend 53 communes, avec un potentiel de 1 100 ha. Pourtant, très rapidement, en 1986 puis en 1989, les acteurs du vignoble s'engagent dans une démarche AOC. Le dossier est assez conflictuel et les débats de l'époque permettent de saisir le poids des héritages culturels dans les mentalités. En effet, deux visions s'opposent. D'un côté celle de la profession régionale, voire celle d'un expert géographe de l'INAO, qui souhaite délimiter la future zone AOC en repartant du « grand vignoble » auvergnat d'autrefois. De l'autre, celle de l'INAO qui n'envisage un travail que sur les 53 communes du décret de 1977. L'incompréhension est totale et les propositions du Comité National sont vigoureusement critiquées à l'échelle locale, ce qui aboutit à un *statu quo* à partir des années 1995-1996. Aujourd'hui, le dossier est relancé, profitant d'une restructuration de la profession, sur laquelle nous reviendrons.

Le deuxième temps est celui d'une vigoureuse politique de promotion, engagée par la filière, et notamment par la cave coopérative Saint-Verny. On met l'accent sur la qualité des vins, sur leur origine « volcanique » comme sur ce logo de la Fédération viticole du Puy-de-Dôme où l'on voit un verre de Côte d'Auvergne enchâssé dans le cratère d'un volcan. En 2002, à l'initiative du Conseil Général et de la Fédération viticole un ouvrage de qualité a été édité aux Éditions de la Courrière sur « *Côtes d'Auvergne, renaissance d'un vignoble* » (Pierre, 2002). L'animation

9 Il faudrait aussi évoquer la création d'un laboratoire d'œnologie à Clermont dès 1902.

repose aussi sur une confrérie, celle des Compagnons du Bousset, créée en 1948 et qui possède sa propre revue, répertoriant toutes les manifestations (fêtes, foires aux vins...) auxquelles l'association participe.

Enfin, une valorisation patrimoniale et touristique est intervenue plus récemment. Elle passe notamment par une reconquête des paysages de la vigne, en particulier les terrasses comme dans les vallées des Couzes (SIVOM de Champeix), le petit patrimoine bâti (tonnes, caves comme à Aubière, Châteaugay, Montaignut-le-Blanc) et même les villages qualifiés de « vigneron ». Un vignoble conservatoire de cépages locaux est constitué à Authezat, tandis que des musées proposent de revenir sur ce passé viticole, que ce soit à Aubière (ouvert en 1995) ou à Plauzat (1991). Dernièrement, la dynamique association régionale Chamina a édité un guide d'itinéraires de randonnée autour du thème de la vigne et du vin en Auvergne (Collectif, 2003). Toute cette mise en scène du vignoble et la réhabilitation « identitaire » de ses paysages attestent du poids des représentations portées par ses professionnels et diffusées par la société toute entière (Maby, 2002). Tout un monde viticole est souvent habilement « reconstruit », y compris sur des terroirs où la fièvre vigneronne fût de courte durée à la fin du XIX^e siècle (Faucon, Rieutort, 2005).

Des acteurs multiples

Nous avons observé jusqu'ici les caractères apparents du nouveau et défini des manifestations extérieures de ce processus de progrès. Mais les causes profondes restent à explorer. Pour cela, c'est du côté des hommes, vigneron ou responsables de l'encadrement de la filière, qu'il faut se tourner. Qui sont donc les acteurs de la renaissance ?

Des viticulteurs « enracinés »

Le démarrage vient d'abord des viticulteurs locaux. C'est notamment à la suite d'un voyage en Suisse à la découverte de vignobles de qualité « reconstruits » parfois sur les pentes, qu'une prise de conscience s'opère en 1965. Puis, progressivement, quelques leaders isolés ou en groupe, mais particulièrement dynamiques, orientent le vignoble sur la voie d'un changement radical dans les années 1970 (Blanchamp, 1979). L'arrêt de 1977 vient confirmer leur rôle décisif dans la renaissance, sorte d'aboutissement d'une démarche mais qui, en relais, favorise une généralisation des progrès, une rupture psychologique, génératrice à son tour d'innovations. Or, même s'ils sont différents dans leur profil, leur personnalité, leurs antécédents, ces vigneron ont clairement des attaches familiales en Auvergne. Cette place d'un noyau de vigneron passionnés,

« enracinés » dans leur région, souvent depuis plusieurs générations, ne laisse pas de surprendre. L'exemple de la famille Bourcheix installée à Aubière depuis le milieu du XVII^e siècle est ainsi probant. Mais partout, viticulteurs spécialisés ou doubles-actifs (notamment ceux de la « grande maison » Michelin) ont clairement des racines locales. À partir d'un sondage sur une trentaine de vigneron enquêtés, nous avons ainsi repéré seulement cinq exploitants sans tradition familiale auvergnate. Ce vignoble ne connaît donc guère le jeu d'acteurs exogènes, probablement parce qu'il a souffert longtemps d'une image négative et d'une faible renommée. Il est clair aussi que les problèmes de transmission du patrimoine sont restés limités, au moins jusqu'à une date récente.

Ce rôle clef des familles locales dans le processus d'innovation se combine de façon originale avec la faculté de réponse de trois générations successives :

- les grands-parents ont souvent été des acteurs de la sauvegarde du vignoble, les promoteurs de sa reconnaissance et ils ont mené les premiers efforts pour la qualité. La capacité d'initiative, l'esprit d'entreprise et la culture vigneronne des familles Rougeyron et Lapouge à Châteaugay ou Charmensat à Boudes sont ainsi au cœur des premières transformations radicales ;

- les enfants ont ensuite pris le relais, parfois avec un certain recul par rapport au milieu ambiant par la formation professionnelle, le contact avec d'autres régions. Quoi qu'il en soit, ce sont eux qui ont confirmé la relance et n'ont pas hésité à se lancer dans de nouvelles plantations, tout en travaillant à la reconnaissance du vignoble par une grande aptitude à l'engagement au sein de la profession ou dans le secteur coopératif ;

- les petits-enfants se trouvent être les promoteurs et les principaux animateurs de l'amélioration de la qualité. Leur technicité, issue souvent de formations poussées en œnologie à Beaune ou Bordeaux et de voyages à l'étranger, permet de franchir un nouveau palier qualitatif.

Parallèlement, quelques « nouveaux viticulteurs » sont venus s'installer en Auvergne, parfois en changeant de profession. Les liens qu'ils possédaient avec la région avaient souvent été distendus par un exode momentané. Des regards plus critiques sur l'agriculture locale et un désir de nouveauté, font qu'ils possèdent une autre « culture », toujours soucieuse de grande qualité œnologique mais pas toujours inscrites dans les démarches de type AOC fondées sur la typicité des crus d'Auvergne. Enfin, il importe de souligner les incitations du technicien-œnologue de la Chambre d'Agriculture, Pierre Sucheyre, qui a également poussé, depuis quarante ans, à un changement qualitatif radical.

Un moteur coopératif: la cave Saint-Verny

Comme dans d'autres vignobles, le rôle du secteur coopératif, n'est pas à négliger. Pourtant, les héritages sont ambigus. Au lendemain de la Deuxième guerre, deux structures existaient encore: d'une part, la coopérative « *La Clermontoise* » fondée à Aubière en 1935 et d'autre part la Cave coopérative des Coteaux ouverte en 1951 à Veyre-Monton. Or, compte tenu du profil des coopérateurs, micro-vignerons souvent pluriactifs, la qualité est médiocre et trop souvent, on se sert des caves comme « *poubelles des mauvaises vendanges* ». Le début des années 1980 est défavorable à ces équipements. En 1983, *La Clermontoise* ferme ses portes et ses apports vont à la Cave des Coteaux. Mais celle-ci mène aussi une délicate politique commerciale, par exemple en établissant des liens avec une grosse affaire de l'Aude qui écoule localement plus de 8000 hl par an, alors que la collecte auvergnate atteint 6000 hl.

Finalement, le grand changement intervient en 1991 avec l'arrivée du groupe Limagrain, puissante coopérative aux origines régionales, mais devenue rapidement le quatrième semencier mondial (maïs hybride, graines potagères et florales avec le rachat de Vilmorin), sans négliger la sélection génétique, la pharmacie ou la panification (deuxième boulanger industriel français avec les pains Jacquet). L'irruption d'une entreprise dont le chiffre d'affaires atteint plus d'un milliard d'euros, dans un petit vignoble comme celui du Puy-de-Dôme, a suscité bien des interrogations, même si elle témoignait d'abord d'une volonté de diversification de ses activités. Toujours est-il que la donne financière et technique est alors rapidement modifiée. Désireux de porter le fer dans la plaie, le groupe décide d'investir plus de 15 millions de francs dans la rénovation de chais modernes, pouvant traiter des volumes considérables. La cave Saint-Verny est née. Parallèlement, il engage des actions pour la qualité, par une politique de prix et en instaurant un cahier des charges rigoureux. En outre, une surface minimum est réclamée pour l'adhésion tandis que l'on encourage la diversification des cépages. Enfin, soutenue par la logistique Limagrain, la cave Saint-Verny poursuit une vigoureuse action commerciale, avec un marketing offensif profitant du désengagement des négociants privés. De nouveaux créneaux apparaissent (nouvelle cuvée « renaissance », cuvées mono-cépage, vins vieilliss en fûts de chêne, vins mousseux à la châtaigne, bouteilles sérigraphiés...) tandis que les ventes directes se multiplient soit à Veyre-Monton, soit à la boutique « Les Saveurs d'Auvergne » dont l'actionnaire principal n'est autre que Limagrain et qui propose dans la banlieue clermontoise différents produits de la gastronomie régionale. Aujourd'hui le poids de la Cave Saint-Verny est considérable avec près de 200 ha contrôlés, 140

viticulteurs et plus de 40 % du vignoble. Son influence est remarquable dans un rayon autour de Veyre-Monton, mais surtout, désireux de rentabiliser ses activités et d'améliorer la qualité, la coopérative a créé, en relais aux acteurs individuels, un effet de choc favorable à l'innovation et au renouveau du vignoble.

Le rôle décisif des collectivités territoriales

Mais ces initiatives isolées ou collectives, risquaient de demeurer insuffisantes si les collectivités locales n'avaient pas étayé fort heureusement les impulsions issues du monde viticole. À cet égard, trois actions ont entraîné et accompagné le sursaut :

la mise en place d'OGAF avec le soutien de la SAFER dans les années 1980-1990, fait suite au succès de ces opérations d'aménagement foncier dans le vignoble de Saint-Pourçain. Sur six secteurs viticoles du Puy-de-Dôme¹⁰, les échanges de parcelles, les travaux connexes, la remise en valeur de friche s'accompagnent d'achat de droits de plantation et d'encépagements. Cela facilite l'amélioration technique, mais impose également une prise de conscience, permettant d'ouvrir les mentalités ;

- à la fin des années 1990, le soutien du Conseil Général du Puy-de-Dôme permet à l'évidence de franchir un nouveau seuil dans le renouveau, notamment auprès des vigneronns indépendants. Un important programme de relance et de développement des Côtes d'Auvergne est co-financé pour la période 2000-2005. Il permet de nouvelles plantations, une rénovation des anciennes y compris par diversification des cépages et l'embauche d'un œnologue formé à Bordeaux... qui s'installe dans les locaux de la Cave Saint-Verny, au cœur du progrès ;

- l'accompagnement est enfin essentiel dans le cas de certaines municipalités : ainsi, à Riom, on a délibérément choisi de reconquérir le vignoble de Madargue en regroupant des terrains, en replantant avant d'installer deux jeunes vigneronns avec établissement d'un « bail à complant » de 35 ans ; à Clermont-Ferrand, on souhaite replanter des vignes sur Chanturgue et les Côtes de Clermont grâce à une ZAD, mais on se heurte au morcellement parcellaire en l'absence d'un véritable remembrement intercommunal. De nombreux espoirs sont placés dans un Plan Vert élaboré dans le cadre du pays du Grand Clermont. Plus au sud, du côté de Montpeyroux ou Champeix, on tente de réhabiliter l'habitat et le paysage viticole, en favorisant la location ici d'un local, là de terrains communaux pour un jeune viticulteur.

Elan de quelques pionniers, rôle clef d'une importante coopéra-

10 Il s'agissait de Riom, Châteaugay, Chanturgue, La Roche-Blanche, Boudes et Corent.

tive, soutien efficace des collectivités locales sensibles à un patrimoine viticole qui peut accroître l'attractivité du territoire : tous les éléments de la reconstruction se trouvent réunis selon un processus que l'on pourrait découvrir sur d'autres petits vignobles renaissants. Mais ces impulsions se conjuguent avec la mise en réseau des différents acteurs dans la Fédération viticole du Puy-de-Dôme, véritable interprofession, qui regroupe les syndicats de producteurs de Côtes d'Auvergne et de vins de pays, les négociants, la coopérative des Coteaux et Saint-Verny, les vignerons indépendants, les distillateurs de « marc d'Auvergne » mais surtout depuis 2003 les vignerons amateurs longtemps réfractaires à toute organisation. À l'évidence, cette structuration est à la fois l'aboutissement d'une mutation en profondeur et un atout pour l'actuelle démarche AOC.

Une reconstruction à confirmer

La question réglementaire

Sur un plan « institutionnel », deux séries de questions se posent encore. D'une part, et c'est une problématique commune à beaucoup de petits vignobles renaissants, les difficultés pour obtenir des droits de plantation supplémentaires limitent considérablement les ambitions. Rappelons que l'INAO n'octroie des droits qu'au prorata des surfaces exploitées, ce qui représente seulement 2 à 3 ha par an. Certes, on pourrait espérer replanter de vieilles vignes, mais seul l'exploitant qui se livre à l'arrachage peut utiliser ses droits, d'où l'idée de favoriser des locations à de jeunes viticulteurs avant toute cessation d'activité. Mais, on se heurte alors non seulement à la spéculation foncière en zone périurbaine évidemment défavorable à l'établissement de baux, mais surtout beaucoup d'anciens vignerons, par attachement « culturel » à leur lopin, refusent toute location préférant abandonner les ceps à la broussaille. Dans ces conditions et malgré les efforts des municipalités qui parviennent à rassembler quelques ares de vignes, les jeunes viticulteurs sont peu enclins à s'installer sur ces parcelles morcelées, sans aucun espoir de remembrement à court terme¹¹.

D'autre part, la démarche visant à obtenir l'AOC n'a pas encore aboutie. Nous avons rappelé les difficultés de compréhension entre les protagonistes du dossier dans les années 1990. Aujourd'hui, profitant d'une réelle volonté locale et d'une mobilisation de la profession, le projet est relancé. La délimitation de la zone AOC est d'ores et déjà réalisée et validée par les acteurs locaux. Il reste donc surtout le problème

11 Relevons toutefois, la progression rapide du mode de faire-valoir indirect.

du cahier des charges, des conditions de production et des appellations locales. Largement inspiré des contraintes mises en place à la Cave Saint-Verny, le premier aspect devrait être prochainement accepté, même si l'INAO souhaite une limitation de la gamme des vins et des cépages, privilégiant le gamay, voire le pinot noir mais en le réservant aux terroirs argilo-calcaires, comme dans d'autres vignobles du Centre. Le thème de la reconnaissance des crus locaux est plus conflictuel. Au nom des usages et de la typicité, les vignerons désirent maintenir ces dénominations. Mais, le Comité National réclame plutôt une hiérarchisation, à l'échelle parcellaire, en tenant compte par exemple de conditions de production plus strictes.

La pression urbaine

Elle peut sembler paradoxale dans une région trop souvent perçue comme isolée et totalement rurale. Mais c'est oublier que les terroirs viticoles sont inclus dans la grande aire urbaine clermontoise. Il en résulte deux phénomènes : d'un côté, un héritage de micro-parcellaire aujourd'hui largement abandonné, notamment sur les coteaux, de l'autre une vigoureuse pression et spéculation foncière, les prix d'un hectare de vigne dépassant souvent 30 000 euros.

Les photos prises à soixante-dix ans d'intervalle révèlent ces bouleversements. Le cliché de Ph. Arbos qui date de 1936, montre ce vignoble du nord de Clermont, dominé par la butte de Chanturgue à l'arrière-plan. Le vaste ensemencement entre Montjuzet et les Côtes est couvert par les vignes, et l'on devine murets et « tonnes » de vignerons. Mais, le grand géographe remarque déjà les effets de la croissance urbaine : *« privée du travail des hommes, la vigne se voit en outre autour de Clermont ravir le sol : elle a commencé par disparaître de la butte clermontoise elle-même, à mesure que la cité s'y est étendue. L'éviction s'est précipitée ces dernières années. Les maisons ouvrières, dont le blanc cru heurte le regard sur les pentes inférieures de Chanturgue, se chauffent au soleil qui, il y a cinq ans à peine, mûrissait les grappes pour un cru réputé. De même les villas bourgeoises qui gagnent peu à peu sur Montjuzet, les cités ouvrières qui s'étalent sur les coulées volcaniques au sud de Clermont, empiètent sur le domaine de la vigne »*. De fait et alors que la commune de Clermont comptait plus de 1 500 ha de vigne en 1855, il en restait moins de 600 au début des années 1930 et un ou deux aujourd'hui ! L'ensemble des coteaux de Chanturgue est aussi passé de 117 ha en 1855 à une petite dizaine en 2005. Le document actuel confirme cette extension urbaine en nappe, avec quelques immeubles collectifs mais surtout de nombreuses constructions individuelles (lotis-

sements, villas) sur les bas de pente. Les sommets sont encore inégalement épargnés du fait des règlements d'urbanisme (site archéologique, parc de Montjuzet) et surtout parce que les réseaux d'adduction d'eau sont absents au-dessus de la courbe de niveau 470 mètres. Mais, c'est là le domaine des friches, des terrasses viticoles abandonnées, signe d'une rétention foncière classique. Le contact immédiat avec la ville-centre se traduit donc par une interpénétration entre le bâti et ces espaces « verts » qui font figure de reliques. À la différence de 1936, le front urbain n'est plus en contact avec l'espace agricole (sauf exception), mais uniquement avec des formations d'abandon : landes, friches, bois.

Or, il est clair que la demande foncière est forte et la compétition avec les usages agricoles vigoureuse. Ajoutons que la spéculation et l'envolée des prix de l'immobilier sont tels, que de nombreux enfants de vigneron sont obligés d'arracher leurs propres ceps pour lotir un terrain et bâtir leur résidence. Les derniers viticulteurs sont donc dans une situation d'incertitude alors que les OGAF locales n'ont pas été reconduites et que les remboursements se font attendre. Certes, on a vu les actions volontaristes des municipalités pour reconquérir ces pentes et constituer des réserves foncières, notamment par le biais de ZAD. Mais, et c'est une des conséquences du renouveau, les vigneron les plus dynamiques manquent toujours de terres cultivables et de parcelles suffisamment étendues. Il en résulte une réelle compétition entre eux, qui est à la fois une source de conflits et un problème pour de nouvelles installations.

Les paradoxes d'une « mise en scène »

Comme dans bien d'autres exemples de renouveau de petits vignobles, la volonté affichée de promouvoir l'image, le patrimoine, les paysages de la vigne peut contribuer à brouiller les cartes, parfois avec des excès liés à des politiques proches du « marketing territorial ». Il est évident d'abord que l'image des vins d'Auvergne est incertaine. Le déficit ancien n'a pas été comblé et surtout le rapport qualité/prix suscite quelques réserves de la part des consommateurs jugeant ces derniers trop élevés par rapport à des vins de qualité égale, mais de notoriété souvent bien supérieure.



Figure 5. Évolution de l'occupation sur les versants au nord de Clermont.

Par ailleurs, si l'on a loué l'action de la cave Saint-Verny, on peut s'interroger sur la fragilité d'une filière trop dépendante de l'action d'un groupe comme Limagrain. À court terme, les choix du marketing ne génèrent-ils pas une certaine confusion lorsque l'on voit sur les panneaux promotionnels, l'appellation « vignobles Saint-Verny » affichée comme une marque, tandis que la dénomination « Côte d'Auvergne » est beaucoup plus discrète ?

Enfin, et c'est là l'essentiel, la reconstruction identitaire du vignoble s'appuie sur des paysages viticoles dits de qualité, mais dont on ignore la mobilité et les ruptures historiques. Une recherche réalisée par D. Chevet (2003) avec recours à la photo-interprétation et traitement par SIG, montre clairement les dynamiques d'occupation entre 1954 et 1999 sur le vignoble de Châteaugay. Si les terroirs viticoles ont fortement régressé, on relève surtout que les vignes ont « glissé » des coteaux vers les terrains les plus plats, suivant un processus que l'on pourrait qualifier d'inversion de terroirs et qui renvoie évidemment à la mécanisation. Rares sont les parcelles situées sur les pentes et qui conservé leurs ceps (parfois replantés) depuis 1954. Pour l'auteur, « *la carte viticole actuelle est une sorte de négatif de celle de 1954, à ceci près que les anciens secteurs de vigne sont conquis par la friche (à l'exception d'anciennes parcelles de vigne aujourd'hui en labours), alors que les nouveaux ont remplacé d'anciennes cultures* ». Ces remarques confirme la profonde évolution des paysages, pourtant promus aujourd'hui comme « typiques » du vignoble. Les cartes de synthèse issues du SIG révèlent également que les surfaces nouvellement conquises par la vigne sont plus émiettées que le territoire viticole de 1954 qui était marqué par une réelle unité paysagère sur le coteau. De fait, sur les pentes, on note le passage d'un paysage globalement ouvert (les espaces arborés se réduisant presque aux vergers) à un paysage fermé par les taillis.

Sur les maigres restes d'un grand vignoble, se reconstruit aujourd'hui sur quelques terroirs viticoles du Puy-de-Dôme une filière de qualité destinée à un marché de niche et à des consommateurs urbains, notamment auvergnats et fiers d'une certaine identité vigneronne. Animé par des viticulteurs enracinés et dynamiques, soutenu par une puissante coopérative et des collectivités territoriales soucieuses de patrimoine et d'entretien de l'espace, ce renouveau prudent fait figure de réussite. Les problèmes de mévente sont encore ignorés des vigneron et cette situation tranche avec celle que l'on observe dans de nombreuses régions françaises. Pourtant, comme ailleurs, cette renaissance est toujours à confirmer : malgré leurs succès, la valorisation patrimoniale et le marketing doivent faire face à la pression urbaine et des zones d'ombre

subsistent lorsque manquent, dans les sociétés locales, tous les facteurs encourageant la reconstruction. Le vignoble renaissant, même réduit, n'est donc pas homogène et il serait souhaitable que la future AOC reconnaisse cette diversité et la typicité des crus.

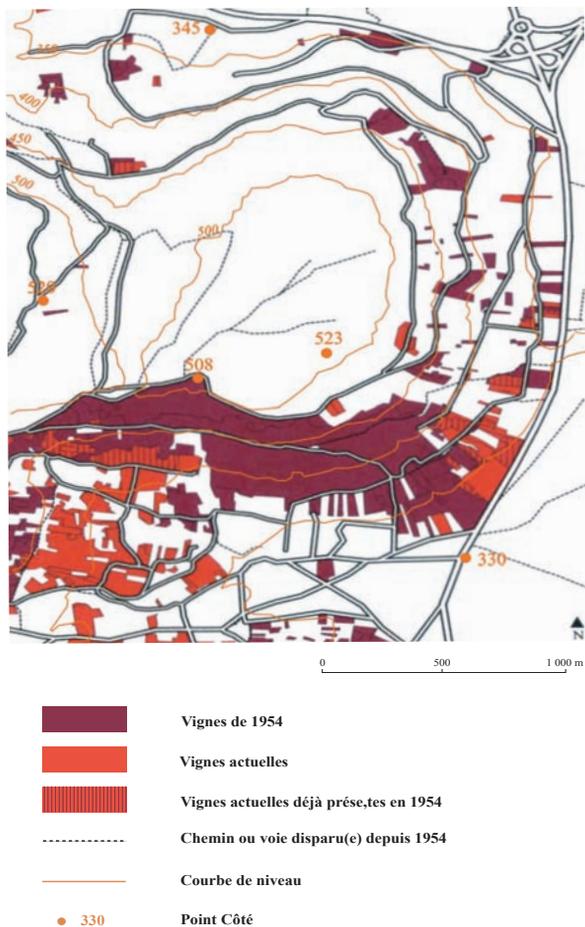


Figure 6. Les vignes de Châteaugay, de 1954 à 1999.

Source : Chevet, 2003

Dynamique extérieure en Priorat (Catalogne, Espagne)

Gemma Molleví Bortoló¹

Localisation et caractéristiques géographiques de la région du Priorat.

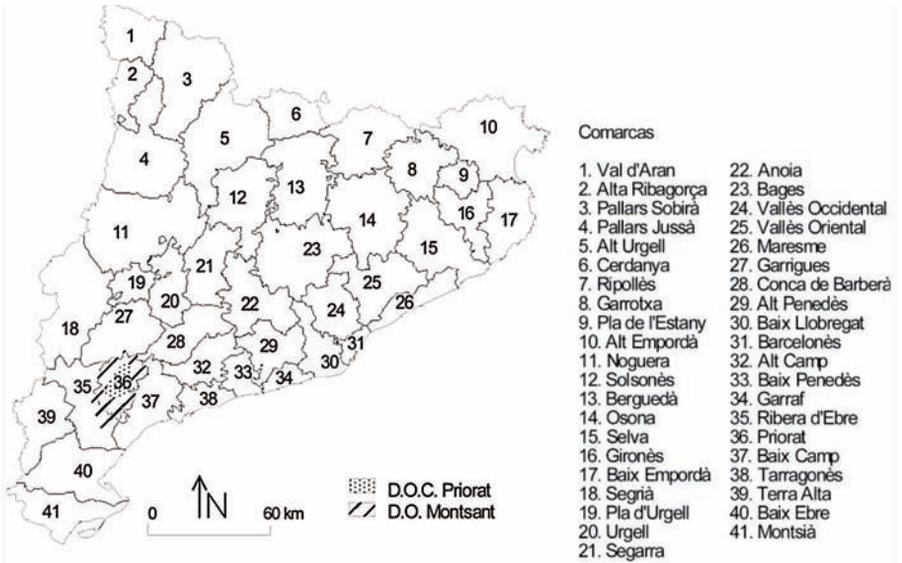
Le Priorat se situe au sud de la Catalogne (Carte 1). Il possède un climat méditerranéen à influence continentale. La caractéristique principale est la grande oscillation thermique entre les températures du jour et de la nuit, ce qui donne au raisin le degré d'acidité adéquat. Les vents marins compensent la forte insolation diurne qui pourrait provoquer une maturité excessive des raisins. Le stress hydrique empêche les vignes de produire beaucoup de grappes et de raisins, mais les autres facteurs mentionnés précédemment donnent des vins très concentrés et intenses qui compensent la faible production.

Le type de sol au centre de la région est ardoiseux, la *llicorella*, tandis qu'au nord, il est calcaire compact et, au sud, granitique granulé. La *llicorella* se trouve au-dessus des strates du sol, ce qui fait qu'elle protège les racines des plantes de l'influence directe des rayons de soleil, qu'elle conserve la chaleur diurne, réfléchit la lumière vers les grappes de raisin et repousse l'eau de pluie. Toutes ces raisons font que les teneurs en sucre sont élevées et le vin que l'on extrait est très intense.

L'évolution historique du secteur vinicole dans le Priorat.

La viticulture dans le Priorat remonte à la Chartreuse de Santa Maria d'Escala Dei, monastère de moines bénédictins, fondé en 1163 par le roi Alphonse Ier de Catalogne et II d'Aragon. Les moines qui venaient de France possédaient une grande connaissance vinicole et en déduisirent que cette région était parfaitement adaptée pour leurs activités car il s'agissait d'une région fermée, en marge des voies commerciales et parfaite pour la culture de la vigne (El Periódico de Catalunya, 2002, VIII y XII; Rexach; A., 2000).

1 Docteur en Géographie, Université de Barcelone



Carte 1. Localisation de la région du Priorat.

Une légende raconte qu'un berger avait vu en rêve comment des anges montaient au ciel en utilisant l'échelle de Jacob, la *Scala Dei*: ce motif fut suffisant pour que les moines établissent là leur monastère et que la région du Priorat soit ainsi baptisée en raison du prieur de la Chartreuse de Santa Maria d'Escala Dei. Au début, en 1218, la Chartreuse avait autorité sur les municipalités de Porrera, Poboleda, la Morera, Torroja et de Gratallops qui correspondent à la zone centrale de la région. Les autres communes de la région appartenaient au comté de Prades, à la baronnie de Cabassers ou au château de Falset. Cependant, tous les paysans qui s'installèrent dans le Priorat furent formés aux techniques de la culture de la vigne par les moines de la Chartreuse. La sierra de Montsant, au pied de laquelle se trouve la Chartreuse, se couvrit de vignes, mais la *desamortización* de 1835 (acte juridique qui rendit libres les biens de main morte ou biens religieux) fit disparaître le monastère et les vignes furent abandonnées.

Comme l'indiquent Joaquim Margalef et Joan Tasia (1985, 52), si le Priorat possédait une situation géostratégique fondamentale en temps de guerre, il n'en allait pas de même en temps de paix : c'était un lieu de passage et d'invasion éloigné des grandes voies de circulation commerciale. Cette situation géostratégique explique l'évolution démographique

et économique de la région : le Priorat est une région marquée par un milieu physique escarpé et fermé qui limite la pratique de l'agriculture et l'établissement de routes commerciales. En outre, elle ne possède pas de bonnes communications avec les zones dynamiques du pays.

Le XVIII^e siècle voit se développer la Principauté de Catalogne et la région du Priorat. La *desamortización* permet de gagner de nombreux hectares pour la production agraire et on profita du dynamisme de la ville de Reus et de son port, Salou, pour écouler les vins et les eaux de vie produits dans la région. À cette époque, le prix du vin augmenta plus que le prix du blé, ce qui poussa de nombreux agriculteurs à préférer la culture de la vigne.

La région se spécialisa dans la production viticole et la superficie de la région se couvrit de vignes en monoculture, délaissant d'autres cultures essentielles comme les céréales ou l'huile. Pendant les XVIII^e et XIX^e siècles, la monoculture viticole entraîna l'élan économique de la zone, mais cette richesse ne s'utilisa ni pour améliorer le secteur ni pour investir dans l'économie de la région.

L'arrivée du fléau du phylloxéra, en 1893, détruisit donc toutes les vignes et entraîna une forte crise économique et démographique. Dans le Priorat, le fléau du phylloxéra fit diminuer la superficie viticole et la production de vin de deux tiers. La crise démographique trouva son origine dans la rupture de nombreux contrats de métayage, la *rabassa morta*, entre propriétaires de terres et agriculteurs à la suite de la mort de la plus grande partie des vignes. Il ne resta plus aux agriculteurs que le chemin de l'émigration vers la ville à la recherche d'un travail dans les industries. Pour relancer le secteur viticole, il aurait fallu un grand investissement de capitaux qui aurait financé la replantation des vignes, mais le capital financier et humain, produit au cours des années précédentes grâce au commerce du vin, avait abandonné la région du Priorat pour se consacrer à des activités économiques plus rentables et sûres, telles que le secteur industriel qui se développait à Barcelone et sur le littoral catalan. Le Priorat était à nouveau isolé, sans capital financier ni humain et acculé à un futur régressif.

Josep Iglèsies (1975) a attribué la baisse de la superficie viticole de 1900 à 1963 au fléau du phylloxéra et au peu de cas, de plus en plus marqué, que l'on faisait du vin de la région, ce qui provoqua une augmentation de la diversification des cultures et l'abandon de la monoculture (Cadre 1). À l'échelle municipale, c'est dans les municipalités de Cabacès, Capçanes, Cornudella de Montsant, Morera, Poboleda, Porrera, Pradell et de Torroja que l'on vit les réductions de la superficie viticole les plus importantes. En outre, bien que la vigne continuait à être, en 1963, la

culture la plus importante de ces localités, elle avait perdu sa prédominance et était passée de 90 % à 50 % de la superficie totale cultivée.

Certaines initiatives isolées, telle la construction de la première coopérative à Cornudella pour la commercialisation du vin dans un endroit qui regroupait plus d'une seule municipalité, tentèrent d'améliorer la situation. Le coopérativisme, présent dans d'autres régions, devenait aussi une réalité dans le Priorat grâce en particulier à l'intérêt du petit propriétaire, au début du xx^e siècle. Par la suite, au cours des années 1930, on créa les coopératives de Bellmunt, Falset, Gratallops, el Guiamets et la Vilella Baixa et après ceux de Cabassers, Capçanes, Lloà, Marçà, el Masroig, Poboleda, Porrera, Pradell, la Terra de Fontaubella, Torroja et de Vilella Alta. Mais la région du Priorat fut à nouveau ravagée par des combats au cours de la guerre civile et tous les projets se trouvèrent paralysés.

De 1963 à 1999, la superficie viticole continua à diminuer, mais c'était par contre l'une des cultures les plus importantes par rapport au total de la superficie cultivée. La faible production était due à l'âge avancé de la plupart des vignes cultivées dans des zones très escarpées, où la mécanisation n'était pas possible. La plus grande partie de la vente de vin se faisait au détail. On n'en mettait en bouteille ou on n'en destinait au vieillissement qu'une très petite quantité. Le manque d'investissement, de rénovation ou d'innovation a été constant pendant la plus grande partie du xx^e siècle à cause du vieillissement de la population et parce que la plus grande partie des exploitations appartenait à de petits propriétaires qui ne possédaient pas de capital à investir dans l'élaboration vinicole. Le coopérativisme continuait à être important pour le développement de la viticulture de la région, mais la plupart des caves coopératives créées au début du xx^e siècle utilisaient encore des processus d'élaboration et de commercialisation archaïques.

En 1980, Jaume Ciurana, bon connaisseur des vins catalans, décrivait dans son œuvre, *Els vins de Catalunya*, un panorama peu flatteur de la région du Priorat. Jaume Ciurana affirmait que, pour que les vins qui y étaient produits se fassent connaître et parviennent à pénétrer le marché vinicole, ils devaient réunir au moins une des conditions suivantes :

1 - La qualité, mais une qualité spéciale, fondée sur le produit que pouvait offrir cette terre particulière; en somme, défendre le produit de la terre.

2 - Trouver de nouveaux marchés et, pour cela, il fallait essayer de nouvelles variétés et de nouvelles techniques d'élaboration vinicoles.

3 - Investir dans les ressources humaines et le capital.

Municipalitat	% sup. cult	% sup.cult.	1963 hectares	% sup.cult.	1999 hectares	% sup.cult.
Bellmunt del Priorat	90,33	90,33	311	74,14	114	39,72
Cabacès	83,00	83,00	193	21,13	44	6,2
Capçanes	92,37	92,37	314	52,74	283	58,47
Cornudella de Montsant	64,27	64,27	661	34,64	127	15,51
El Lloar	80,00	80,00	164	65,99	34	37,36
El Masroig	52,10	52,10	639	65,73	312	45,61
El Molar	65,75	65,75	718	67,80	189	33,39
Els Guia-mets	77,16	77,16	474	59,38	294	46,74
Falset	74,41	74,41	1071	58,56	288	28,10
Gratallops	89,70	89,70	460	67,34	200	50,13
La Bisbal de Falset	35,20	35,20	38	6,37	3	0,51
La Figuera	69,54	69,54	303	52,43	68	22,22
La Morera de Montsant	85,99	85,99	346	43,53	165	4,96
La Torre de Fontaubella	76,13	76,13	42	39,40	2	2,27
La Vilella Alta	88,33	88,33	135	59,95	37	29,37
La Vilella Baixa	85,83	85,83	157	55,74	78	42,16
Marçà	64,67	64,67	747	66,97	249	32,42
Margalef	31,80	31,80	53	8,83	0	0
Poboleda	93,10	93,10	256	49,48	97	36,06
Porrera	93,60	93,60	735	62,07	214	29,60
Pradell	70,42	70,42	200	29,14	29	6,21
Torroja del Priorat	90,60	90,60	332	58,97	64	33,68
Ulldemolins	43,85	43,85	289	24,91	21	1,33

Tableau 1. L'évolution de la superficie de la vigne au xx^e siècle en hectares et la valeur qu'elle représente par rapport à la superficie cultivée, par municipalité.

Source: Iglèsies, J., 1975; Institut d'Estadística de Catalunya.

La révolution vinicole du Priorat.

Le facteur décisif n'était pas très éloigné des prémisses de Jaume Ciurana ; ce fut la main-d'œuvre. Les œnologues étrangers à la région René Barbier, qui a étudié l'œnologie à Bordeaux, et Álvaro Palacios, de La Rioja, visitèrent le Priorat, crurent en lui, s'y installèrent, investirent du capital et des connaissances œnologiques et parvinrent, avec du travail et l'aide du temps, à créer le « vin du Priorat ». Un vin propre, spécifique, peu abondant, mais de qualité et d'une haute valeur sur le marché international grâce à son originalité. Le concept de « vin d'auteur » fit son apparition sur les terres catalanes : un vin élaboré par une personne par opposition au vin élaboré en un lieu. Cela a si bien marché qu'actuellement leurs noms sont internationalement connus (Toro, L. 2000). Les anciennes Bodegas Scala Dei, fondées en 1973, et les coopératives des localités de Gratallops et de Porrera suivirent leur exemple et commencèrent à embouteiller le vin qui, jusqu'alors, ne se vendait qu'au détail et, après plusieurs campagnes de marketing, ils se firent une place sur le marché international. Le résultat a été impressionnant et nombreux ont été ceux qui virent là des possibilités de développement économique à partir d'un produit traditionnel agraire, « en utilisant intelligemment ses propres ressources » (Tort, J., 2002).

Cette transformation régionale a provoqué « la révolution du vin » : l'utilisation des ressources propres et spécifiques, la singularité face à la globalité. Cependant, bien que la base primordiale soit la ressource physique, el terroir (*la llicorella*), ce qui a vraiment été à l'origine de la transformation du secteur viticole du Priorat, ce sont les ressources humaines, l'imagination et les connaissances en œnologie. L'activité de l'œnologue qui est capable d'évaluer quelle est la vigne la mieux adaptée à un sol déterminé et quel est le type de vinification à utiliser avec le moût qui en sort, a acquis un grand prestige. L'idée était que l'agriculteur réalise lui-même tout le processus, parfois par l'entremise des coopératives, pour obtenir la valeur d'un produit transformé et industriel.

Jaume Ciurana ajoutait aux observations précédentes que si la région du Priorat se développait, elle pourrait devenir un exemple à suivre pour d'autres régions vinicoles traditionnelles catalanes. Il en fut ainsi : la région du Priorat développa la culture de la vigne et la production de vin, elle mit en pratique de nouvelles techniques commerciales et devint pionnière et exemple pour le développement vinicole d'autres régions telles que l'Alt Empordà. Bien que chaque zone vinicole catalane soit différente, elles possèdent toutes des particularités qui les rendent singulières et possèdent leurs propres possibilités de développement économique et social. En outre, l'excellent résultat des investissements

réalisés dans le secteur du vin explique les nouveaux investissements dans d'autres cultures jusqu'alors peu rentables, telle que l'huile. Finalement, d'autres secteurs économiques se voient dynamisés: on a créé de nouvelles routes touristiques basées sur la gastronomie, sur la culture du vin ou sur le paysage viticole.

Les dénominations d'origine de la région du Priorat.

Les municipalités du Priorat se groupent en deux dénominations d'origine viticoles (Carte 2), la D.O.C. Priorat, qui est la plus ancienne et dont les localités possèdent le même type de sol ardoisier, *la llicorella*, et la D.O. Montsant, qui entoure la précédente comme une couronne et qui possède un sol calcaire (Nadal, M., 2002).

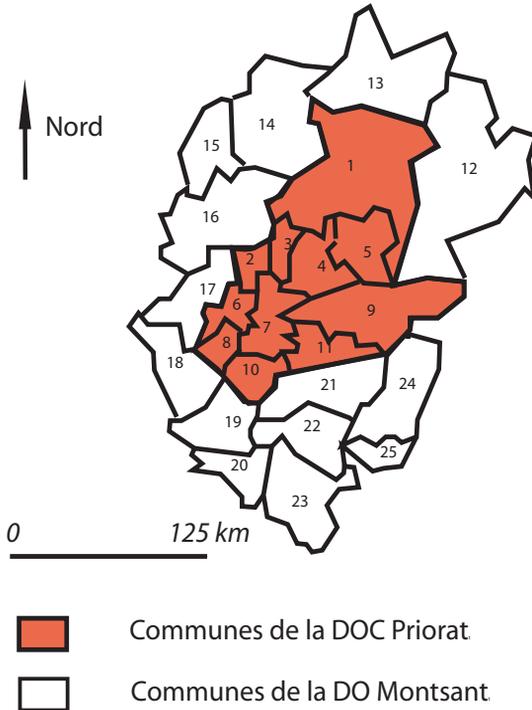
La D.O.C. Priorat a été délimitée en 1975 à partir des municipalités qui possédaient le même type de sol: la *llicorella*. Ce type de sol a permis que les vins du Priorat soient connus sur le marché international, mais seulement à partir du moment où des œnologues ont appliqué de nouvelles techniques viticoles. La D.O. Montsant a été récemment créée, il s'agissait auparavant d'une sous-zone de la D.O. Tarragona. La D.O. Montsant est formée par les municipalités qui appartenaient à la baronnie de Cabacés et au château de Falset, terres où l'on cultive de manière complémentaire la vigne, l'olivier et l'amandier.

La basse production garantit un la meilleure sortie du produit sur le marché: on cherche la qualité, non la quantité, on produit donc des vins choisis.

Les nouveaux objectifs pour le développement régional à partir de la viticulture.

La viticulture se développe et, en même temps, elle ouvre de nouveaux champs d'action pour les régions qui la pratiquent. À son tour, elle développe d'autres secteurs économiques tels que les industries agroalimentaires et le tourisme. Les jeunes œnologues et les habitants de la région cherchent de nouvelles possibilités économiques. En suivant l'exemple de la région du Douro qui reçut, quant à son paysage, la mention de Patrimoine culturel de l'Humanité, la D.O.C. Priorat demande aussi à être reconnue internationalement avec cette mention, pour son paysage particulier, « agreste » et en terrasses. Ce serait là un nouveau cachet d'identité qui offrirait au monde non seulement ses vins mais aussi son paysage caractéristique. Pour y parvenir, on élabore une Carte du paysage qui classe le territoire suivant des directrices tradition-

nelles afin de délimiter et d'établir le Priorat comme un centre d'intérêt. De nouvelles possibilités économiques s'ouvriraient ainsi pour la région du Priorat comme, par exemple, le développement du tourisme gastronomique et de qualité. En outre, le Parc du Montsant vient d'être créé. Il borde la D.O.C. Priorat au nord et devrait servir à promouvoir le tourisme sportif et les randonnées.



Carte 2. Les municipalités de la région du Priorat qui font partie de la D.O.C. Priorat et de la D.O. Montsant.

Source : España, Orden 19 mayo 1975; Catalunya, Ordre 18 desembre 2000; Catalunya, Ordre 5 novembre 2001.

	Priorat	Montsant
Municipalités :	11	17
Région :	Priorat	Priorat, Ribera d'Ebre
Capitale de la D.O. :	Torroja del Priorat	Falset
Année de création :	(1954) 1975	2001
Règlement de la D.O. :	Orden 19 mayo 1975, Ministerio de Agricultura (BOE, 26 junio 1975, número 152)	Ordre 5 novembre 2001, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (DOGC, 9 novembre 2001, número 310)
Règlement de la D.O.C. :	Orden 18 diciembre 2000, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca (DOGC, 29 diciembre 2000, número 3294)	
Superficie :	1 600 hectares	2 047 hectares
Nombre de viticulteurs :	600	781
Variété de vins rouges :	Garnacha tinta, Garnacha peluda, Cariñena	<i>Cabernet sauvignon</i> , <i>Mazuela</i> , Garnacha tinta, Garnacha peluda, <i>Merlot</i> , <i>Monastrell</i> , <i>Albillo</i> , <i>Syrah</i> , <i>Tempranillo</i>
Variété de vins blancs :	Garnacha blanca, Macabeo, Pedro Ximénez	<i>Chardonnay</i> , Garnacha blanca, Macabeo, <i>Moscattell</i> , <i>Pansal</i> , <i>Parellada</i> , <i>Trobat</i>
Production 1999 :	3 443 hectolitres*	32 968 hectolitres
Production 2002 :	1 857 hectolitres	
Types de vins produits :	Vin rouge et blanc	Vin rouge, blanc, attrayant et de liqueur
Nombre de caves :	54	32
Vin exporté :	44 %	11 %
Pays qui importent le plus :	USA, Suiza, Alemania, México, Bélgica, Dinamarca	USA, Reino Unido, Alemania, Suiza, Francia, Holanda

Tableau 2. Caractéristiques principales D.O.C. Priorat et D.O. Montsant.

Source : Reglamento de la D.O. Priorat y de la D.O.C. Priorat; Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2003.

Conclusion

La région du Priorat a vécu un nouvel essor économique grâce à la renaissance de la culture de la vigne. Une vigne qui est plantée sur un sol spécial, la *llicorella*, qui a permis la production d'un vin unique. Cette reviviscence a été possible grâce à l'arrivée et l'installation d'œnologues étrangers dans la région, qui ont fait du « vin d'auteur ». Une nouvelle forme de culture de la vigne et de la production du vin en Priorat a été développée. Elle a ouvert de nouveaux champs d'action économiques pour les habitants qui la pratiquent. Ce phénomène a été appelé « la révolution du vin ». En même temps, ce vignoble est devenu un exemple pour autres régions viticoles de la Catalogne.

Remerciements.

Grup de Recerca d'Anàlisi Territorial i Desenvolupament Regional, dirigé par le Dra. Roser Majoral, financé avec le projet 2001SGR-00016, del Ajut de Suport a la Recerca dels Grups Consolidats del III Pla de Recerca 2001/2004 de la Generalitat de Catalunya.



Image 1. Ulldemolins, Montsant.
Photo de l'auteur, 14 octobre 2004.



Image 2. Priorat.
Photo de l'auteur, 11 juin 2004.

CHAPITRE IV

Vigne et vin en Arménie : identité culturelle et renouveau

Françoise Ardillier - Carras, Olivier Balabanian¹

Production emblématique, le vignoble arménien a connu bien des vicissitudes au cours de l'Histoire, dont les soixante-dix années de collectivisation soviétique constituent un épisode marquant. Des héritages de cette période, il faut retenir tout particulièrement les bouleversements radicaux dans les pratiques culturelles et de vinification, ainsi que dans l'organisation spatiale des aires de la viticulture sur le territoire arménien.

Quinze ans après l'effondrement de l'URSS et l'indépendance du pays, se pose avec acuité la question du devenir de ce secteur agricole : quels moyens engager pour restaurer un vignoble en déclin ? Alors que la transition post-soviétique est encore inachevée, les enjeux tiennent à d'autres perspectives : positionner la viticulture, malgré une conjoncture interne d'autosuffisance alimentaire, l'inscrire dans une logique concurrentielle et relancer la production selon des objectifs qualitatif et patrimonial. Mais, en Arménie, il existe plusieurs types de vignobles dont certains offrent un potentiel de qualité. À cet égard, l'exemple du vignoble d'Areni, jouissant d'une renommée indéniable, servira à illustrer le réel processus de renouveau de la viticulture en Arménie.

Vigne et vin relèvent bien du débat sur l'évolution de ces économies émergentes de l'ex-URSS, cadre de plusieurs questions fondamentales. Les effets de la concurrence, consécutifs à l'entrée dans l'économie de marché, vont-ils avoir raison d'une production multiséculaire ballottée dans la tourmente post-collectiviste ? Ou bien, des changements perceptibles actuellement sont-ils les signaux crédibles d'un renouveau ? D'une certaine manière, à terme, annoncent-ils des recompositions spatiales et socio-économiques dans le secteur vitivinicole en Arménie ? D'où une interrogation latente sur la valorisation d'un « terroir », d'un cépage. Voilà les termes d'une réflexion qui rejoint celle de l'avenir de productions agricoles spécifiques du Sud Caucase, supports potentiels d'un développement économique salvateur.

1 Professeurs de Géographie, UMR 6042 CNRS, Université de Limoges

Derrière le décor ou les vicissitudes contemporaines d'un vignoble biblique

En Arménie, berceau de la viticulture, un itinéraire « ordinaire » traverse généralement des vignobles. La route qui relie la capitale, Erevan, au sud du pays, donne une vision tout à fait expressive de l'état du vignoble et des dégâts subis au cours des dernières années : les canalisations éventrées au milieu de pieds de vigne abandonnés illustrent la dégradation des systèmes d'irrigation et la pénurie énergétique. Pourtant, des travaux de reconstruction du réseau d'irrigation sont visibles en plusieurs points sur ce même axe, jusqu'à Chiva, vers l'Est, programme financé par la Banque Mondiale pour la modernisation de canalisations et d'unités de pompage à partir de la nappe de l'Araxe. À quelque distance de là, vers Elpin, la vue de parcelles récemment plantées de jeunes pieds de vigne a de quoi surprendre : la Yerevan Brandy Company² (YBC) vient de remettre en état une partie de ce vignoble. Au détour des virages, l'on peut ainsi percevoir tantôt la détresse, tantôt une amorce de renouveau et de modernisation. Voilà qui illustre parfaitement le désordre existant et les tentatives de restauration d'un vignoble qui fut prospère.

Derrière ces paysages se cachent les bouleversements qui ont affecté l'ancienne RSS d'Arménie depuis l'effondrement de l'URSS. L'envers du décor révèle aussi tous les héritages de 70 années de collectivisation. Mais cela suffit-il pour expliquer l'immense détresse de la production agricole, dont le vignoble est un élément des plus emblématiques ?

Vigne et vin dans la tourmente post-soviétique

Sans doute faut-il rappeler que, dans le Caucase du Sud, l'Arménie, la Géorgie et l'Azerbaïdjan bénéficient d'excellentes conditions naturelles permettant la culture de la vigne. Elisée Reclus³ confirme bien que « la Caucasic est le vignoble de l'empire russe ».

Quant à l'Arménie, elle est célèbre pour son vignoble, notamment dans la plaine de l'Ararat « la ville d'Érivan est remplie de vignes et de jardins » mais, rapporte Tournefort⁴, « les bourgeois d'Érivan sont assez simples pour croire que leurs vignes sont encore de l'espèce que Noé y planta. Quoi qu'il en soit, elles produisent un fort bon vin, et cela fait

2 La Yerevan Brandy Company ou Ararat Brandy Company est la plus prestigieuse entreprise de vin et de « koniak » en Arménie, privatisée en 1997, elle fut achetée par Pernod Ricard.

3 Nouvelle Géographie universelle, vol. VI, Paris, Hachette, 1881 (p. 288).

4 Joseph Pitton de Tournefort était botaniste du Jardin Royal des Plantes et fut envoyé par Louis XIV, en 1700, pour herboriser dans le Caucase.

mieux leur éloge que si on les faisait descendre du bon Patriarche ».

Fruit d'une longue histoire et des caractères du milieu

Le vignoble d'Arménie appartient à l'identité du pays

Son histoire s'accompagne d'un cortège de références culturelles. « C'est en Arménie que Noé, le patron des buveurs de tous les pays, a planté la vigne et essayé la puissance du vin ». Ainsi s'exprimait Alexandre Dumas en 1859 (Le Caucase). Plus sobrement, la Bible rappelle dans la Genèse (IV à IX) que « Noé, agriculteur, commença à cultiver la terre et planta une vigne ». Cette tradition, vieille de 4 000 ans, est donc bien inscrite dans les textes les plus anciens, ainsi qu'en témoignent les fouilles archéologiques sur le site d'Ourartou où l'on a trouvé grains de raisin⁵ fossiles, outils de viticulture, jarres en terre (*karas*) et autres sculptures, traces inscrites dans la pierre. L'Arménie apparaît, depuis l'Antiquité, comme le berceau de la viticulture.



Image 1. *L'ivresse de Noé. Alors que Cham, son fils puiné, se moquait de la nudité de son père, Sem et Japhet le couvrirent d'un vêtement.*

(Gravure de 1488, Nuremberg)

Et, parmi les traits de caractères identitaires de ce vignoble, l'omniprésence de la vigne est soulignée par tous ceux qui visitent le pays : sculptures sur le linteau des monastères, des bâtiments publics...

5 Par l'analyse des pépins de raisin, des cépages actuels *Voskêhat*, *Ararat* et *Noir* auraient pu être identifiés.



Image 2. *Grille en fer forgé du combinat viticole d'Etchmiadzine.*

Les conditions naturelles ont toujours contribué à favoriser le développement du vignoble

Les rigueurs climatiques nées de la continentalité sont, ici, contrebalancées par les caractères « méridionaux » du climat: étés chauds et secs et bon ensoleillement.

La faiblesse des précipitations (moins de 400 mm dans les régions vouées à la viticulture), est compensée par une abondante alimentation nivale qui assure les besoins en eau par l'irrigation. Dans le contexte montagnoux qui caractérise l'Arménie, les vallées et les versants sont des espaces relativement propices au vignoble, grâce à d'excellentes poten-

tialités pédologiques: sols argilo-sablonneux, caillouteux, bien égouttés. Les vallées, protégées des brusques rigueurs de l'hiver, apparaissent comme des rubans de méridionalité où la vigne a trouvé un terrain de prédilection: vallées de l'Arpa, au centre, de la Debet et de l'Aghstev, au Nord, et la large vallée de l'Araxe, bordant l'Arménie au long de ses frontières avec la Turquie et l'Iran. C'est là, dans ces zones abritées, que se sont développés les vignobles les plus réputés: Areni, Tavoush, Meghri... Le vignoble « grimpe » jusqu'à 1600 m, voire 1800 m d'altitude quand les conditions d'exposition sont favorables, comme sur le versant méridional de l'Aragats. Mais l'essentiel des périmètres viticoles s'étage entre 700 m et 1200 m. C'est pour le protéger du froid rigoureux de l'hiver, en altitude, que perdurent certaines pratiques consistant à enterrer les vignes à la fin de l'automne et jusqu'en mars-avril.



« Les vignes donnent beaucoup de peine à cultiver, car le froid et les gelées obligent les vigneron, non seulement à chauffer les ceps, mais à les enterrer au commencement de l'hiver, pour ne les découvrir qu'au printemps ».

(J. Pitton de Tournefort, 1701)

Somme toute, il n'est pas, parmi ces caractères physiques, d'éléments rédhibitoires, bien au contraire. Mais, alors que les indicateurs économiques illustrent le déclin des productions agricoles qui ont fait la renommée du pays – vigne, mais aussi fruits, légumes, tabac – comment expliquer l'effondrement actuel de tout un pan de l'économie ?

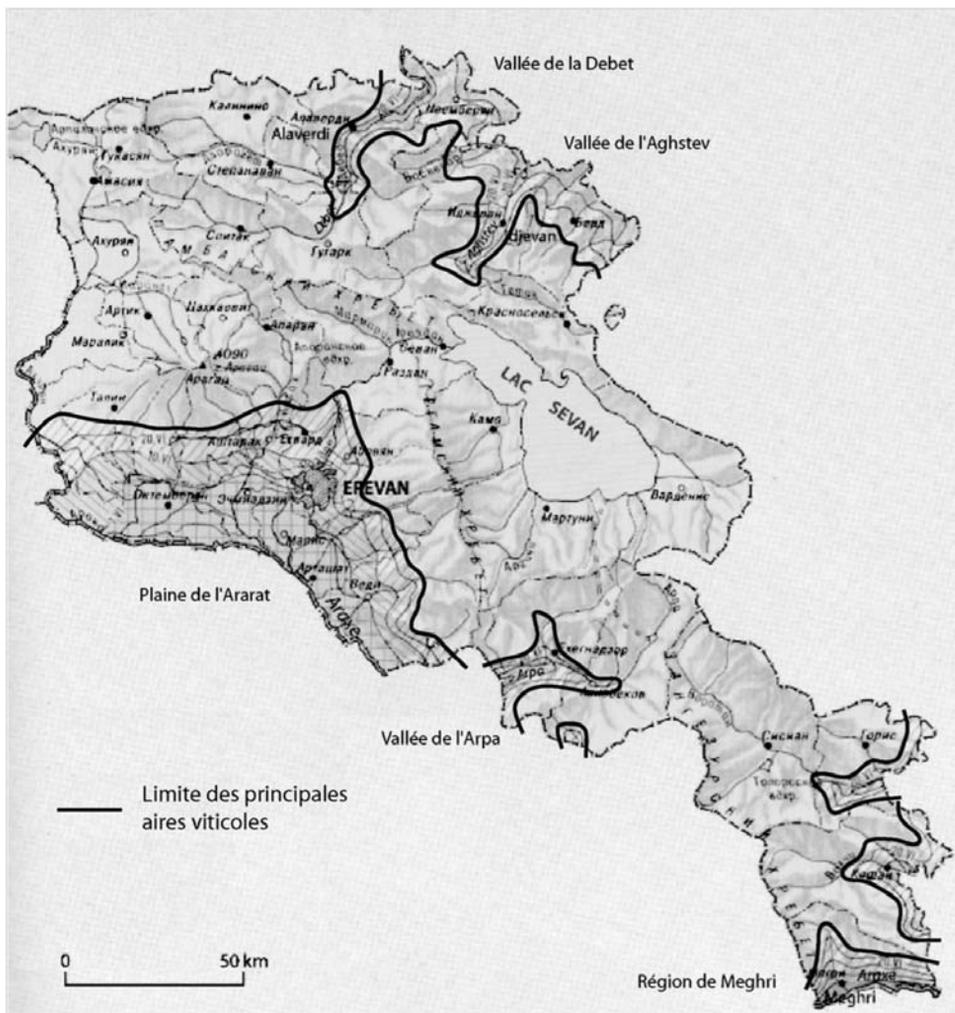


Figure 1. Principales aires viticoles en Arménie.

Fond de carte extrait de « Atlas de l'Arménie » Moscou – Erevan, 1984 (en russe)

La déroute ou les effets de l'héritage soviétique

Pour comprendre le chaos qui a succédé à l'effondrement de l'URSS, il faut revenir sur quelques traits essentiels caractérisant le vignoble d'Arménie durant 70 années de soviétisation.

Vigne et vin dans une des Républiques socialistes du « sud » de l'URSS

La place du vignoble, dans cette république de Transcaucasie, est particulièrement favorisée par les besoins de l'immense marché de l'Union.

Le « Sud » de l'Union soviétique, « bulle » protégée dans un monde fermé, a un intérêt économique majeur: il fournissait, entre autres, les vins et alcools les plus fameux. L'Arménie - ainsi que les deux autres républiques de Transcaucasie - occupait ainsi une place à part: fruits, légumes, tabac, vignoble étaient autant de produits réputés pour un marché captif et, faute de se mesurer à la concurrence, considérés comme de grande qualité. Fleuron de l'agriculture arménienne, le vignoble avait-il la grande réputation? Et selon quels critères?

Avec ses 90 variétés de raisin, l'Arménie produisait 76 000 tonnes de raisin en 1988 sur 3 % de la superficie en vignoble de l'URSS, soit environ 23 000 ha⁶.

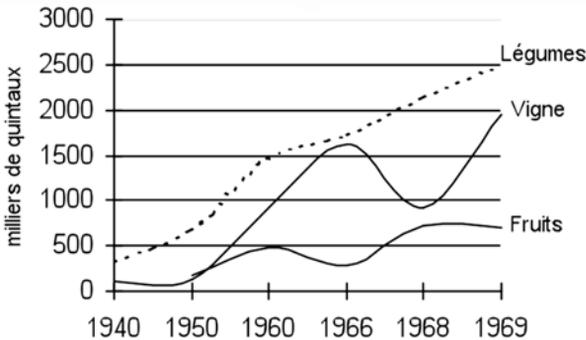


Figure 2. Vigne, fruit, légumes :
évolution de la production 1940-1969.

6 La superficie du vignoble est de 13 000 ha en 1940 et de 23 000 ha en 1964.

C'est au cours des années 1950-1960 que la production s'accroît de manière importante, grâce à l'augmentation de la surface viticole - de 16 000 hectares en 1950 à 27 000 en 1959 - mais aussi par l'extension des réseaux d'irrigation pour accroître les rendements.

Le vin et le cognac sont les « fleurons » de l'agro-alimentaire, d'une renommée telle qu'ils approvisionnaient les tables du Kremlin. L'Arménie produit alors plus de 50 marques de vin, dont le célèbre vin d'Areni, ainsi qu'une dizaine de marques de « cognac », quatre marques de vin champagnisé, des liqueurs et des eaux-de-vie. Soixante-dix pour cent de sa production est exportée dans toute l'URSS.

Le joyau de cette branche industrielle est la production de brandy. Le « trust » Ararat, groupe environ trente usines en 1972. Il produit de l'alcool, le célèbre « cognac » arménien et du vin. Les unités de transformation sont localisées dans la plaine de l'Ararat, ainsi que dans les régions de production viticole du Nord-Est (Tavouch) et du Sud. Une partie de la production de brandy et de vin est aussi mise en bouteilles à Léninegrad, Kiev, Moscou.

À l'époque de Kroutchev, on développe la production de "brandy", "pour le peuple". À l'instar de la poule au pot d'Henri IV, chaque citoyen soviétique doit pouvoir acheter du "cognac" dont la commercialisation s'étend rapidement à toute l'Union, ce qui crée alors quelques problèmes de quantités afin de répondre à la demande.



La fabrique de « cognac » la plus prestigieuse est située à Erevan. Les bâtiments, de tuf ocre et rosé, composent un ensemble architectural remarquable et se dressent sur les hauteurs dominant la rivière Hrazdan.

La fabrication du "cognac Ararat" débuta en 1887. Créée par Nersès Tayirian la firme est vendue en 1899 à la famille Chustov, qui fut expropriée en 1920. À l'époque soviétique, l'usine s'approvisionnait en vins d'Arménie (Armavir, Artachat, Ayguevan), mais aussi d'Azerbaïdjan, de Géorgie, du Karabagh et même d'Algérie, pour les « cognacs » ordinaires.

D'autres « combinats » viticoles participent à l'effort collectif pour approvisionner le marché: parmi ceux-ci, l'usine de vins de Vedi, celle de Guetap, qui achetait annuellement 4000 à 5000 tonnes de raisin pour produire un vin rouge recherché, de la région d'Areni, ou bien celle de vins mousseux de Erevan. L'usine de vin pétillant « Erevan », créée en 1946, produisait une sorte de « champagne » assez rare⁷, donc très prisé.

Pourtant, la viticulture connaît peu à peu de graves difficultés, notamment durant la *pérestroïka*. En 1985, « grâce » à Gorbatchev, une loi de prohibition frappe l'ensemble de l'Union: inquiet de voir les dégâts occasionnés par l'alcoolisme, celui-ci commande la destruction d'une partie du vignoble. C'est ainsi qu'en deux ans, en Arménie, à cette époque, la surface de vignoble (raisin de vinification) a perdu près de 12000 ha, ce qui porte un coup fatal à la production et qui, conjugué aux effets du chaos économique post-soviétique, a véritablement mis le vignoble en péril.

L'engrenage du déclin après l'effondrement de l'URSS

La détresse actuelle du vignoble est-elle seulement due à l'éclatement de la « bulle » protectrice ? Sans développer le processus qui a conduit à la désintégration de l'Union soviétique, rappelons certains des points aux effets désastreux sur l'économie agricole de l'Arménie: si la transition post-soviétique comporte, pour toutes les ex-RSS des traits communs, il faut distinguer des caractères spécifiques à l'Arménie en raison, notamment, de la situation arméno-arménienne, en droite ligne des drames de son histoire.

- La guerre du Karabagh (1990-1994), qui déclenche un blocus imposé à l'Arménie par les pays turcophones de la région (Azerbaïdjan et Turquie), aggravant considérablement les difficultés dues à la rupture des anciens réseaux d'échanges internes à l'Union. Asphyxiée, isolée et géopolitiquement enclavée, l'Arménie doit se replier sur ses propres productions et assurer l'urgence, c'est-à-dire les besoins strictement alimentaires de la population.

- Détresse économique et déficit alimentaire de base conduisent à une logique d'autosubsistance: pour assurer le quotidien, des céréales remplacent une partie des surfaces viticoles: 13000 ha de vignoble auraient été arrachés en 1998, mais sans doute plus de 30000 ha lors de l'indépendance, en 1990. La viticulture deviendrait-elle un « luxe » ?

- La pénurie énergétique entraîne un préjudice incalculable pour la production économique: arrêt des pompes, pour l'irrigation, faute de carburant.

⁷ La Géorgie produisait aussi des mousseux réputés, improprement appelés « champagne ».

- La privatisation rapide et brutale du secteur agricole crée un contexte de microfundium généralisé (surface moyenne des exploitations privées: 1,4 ha). Dans les régions viticoles, la grande majorité des familles ne possèdent que 2000 à 5000 m² de vignoble. Ceci peut-il être viable? S'ajoute l'absence de matériel adapté à ce micro-parcellaire.

- La ruine de l'appareil industriel. La fermeture des combinats viticoles contribue gravement à la récession du vignoble. La désagrégation de l'agro-alimentaire engendre, entretient et subit l'effondrement de la production: désagrégation des réseaux de collecte de raisin et impossibilité d'assurer une production faute de quantités suffisantes à vinifier.

C'est ainsi tout l'amont du système de production qui est à terre: sans moyens techniques, ni intrants et sans irrigation.

Quels choix et quels enjeux aujourd'hui ?

Le stress du vignoble est l'expression de l'inadéquation totale entre modes de productions hérités et demande actuelle du marché ouvert.

Production viticole et transition post-soviétique

Après l'indépendance, une période de récession généralisée

Dès 1991, le vignoble est frappé à la fois par le recul de son extension spatiale et la baisse de ses rendements: la superficie du vignoble destiné à la vinification passe de 29 175 hectares en 1990 à 15 800 ha en 1999, soit un recul de 46 %, alors que dans le même temps la production diminue de 20 % avec une accélération entre 1994 et 1999: - 45 %. Quant au rendement moyen à l'hectare, il est estimé à 6-8 tonnes de raisin en irrigué⁸. Toutefois, certains viticulteurs évoquent des rendements de l'ordre de 25-30 tonnes à l'hectare; ces valeurs doivent être prises avec précaution car, soit le paysan s'inspire des rendements « supposés » de l'époque soviétique, soit il force les résultats et s'appuie sur de rares exceptions, en irrigué, dans la vallée de l'Araxe, avec des cépages tels que le Mskhali, le Kangun ou encore le Meghrabuyr, hybride qui peut atteindre 40 t/ha! Ces données restent très éloignées d'objectifs de qualité et traduisent bien des incertitudes sur la productivité réelle du vignoble arménien.

8 C'est l'estimation la plus fiable concernant le vignoble d'Areni, par exemple, référence en matière de production vitivinicole contrôlée.

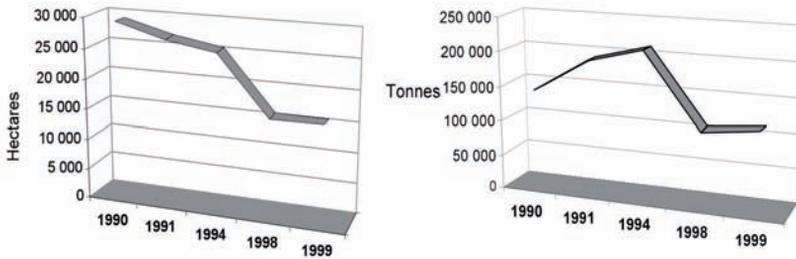


Figure 3. Superficie et production de raisin en Arménie : évolution 1990-1999.

Les régions viticoles réagissent différemment à ces aléas incontrôlables.

La production de raisin – vignobles de masse - pour le vin se localise essentiellement dans les "marz" (régions) d'Armavir et d'Ararat. Aujourd'hui encore, malgré la récession générale, la superficie y est nettement plus étendue et, de ce fait, le volume de la production arrive en tête des autres aires viticoles. Toutefois, il ne faut pas négliger la part de régions secondaires, telles Tavouch, au Nord-Est, avec le petit vignoble d'Idjevan, Aragatzotn, sur le versant méridional de l'Aragats, ainsi que la vallée de l'Arpa.

Depuis 5 à 6 années, on voit poindre les premiers signes encourageants et la relance, modeste, de la production de raisin. Sorte d'embellie économique ou sursaut de résistance des vigneron face à une mort annoncée, toujours est-il que l'on enregistre de légers frémissements à partir de l'année 2000 et un net « décollage » actuellement. Ceci tient, certes à la reprise en main de certains secteurs de l'économie agricole, mais aussi aux impulsions données par des organismes étrangers en faveur d'un vignoble considéré comme une valeur sûre de la relance de l'agriculture. La réouverture d'anciennes usines de vin, le plus souvent sous la forme de coopératives, s'accompagne d'autres actions qui encouragent la production.

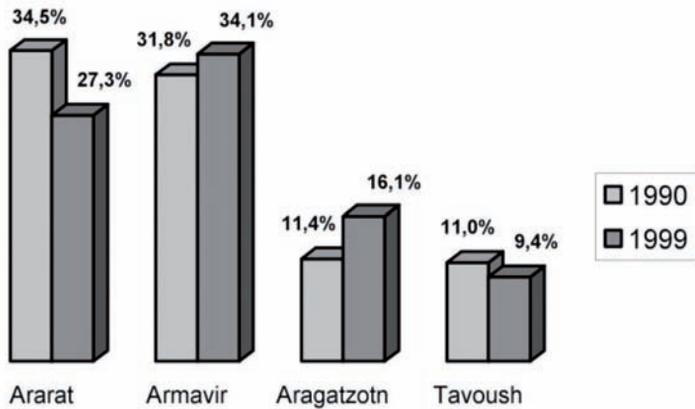


Figure 4. Superficie et production viticole en Arménie : part des principales régions : 1990-1999.

Les débouchés et les choix d'avenir

La relance de l'agro-alimentaire encourage la production viticole

C'est, notamment, par le rôle de l'entreprise « Yerevan Brandy Company » (YBC), rachetée en 1997 par le Français Pernod Ricard, que se produisent les transformations les plus décisives. Dans l'URSS, cette usine pouvait fournir 5 à 6 millions de litres de « koniak » par an. Les vins destinés à la distillation provenaient alors de diverses régions d'Arménie, mais aussi de Géorgie, d'Azerbaïdjan, du Karabagh, de Crimée et même d'Algérie. Au cours des premières années post-soviétiques, l'effondrement de la production vinicole fut catastrophique : divisée par 3 entre 1989 et 1993. On comprend combien l'enjeu est de taille pour le repreneur. Lors du rachat, la politique de Pernod Ricard, après des tâtonnements bien compréhensibles dans la conjoncture totalement déstabilisée du pays, misa sur d'autres valeurs que celles de la quantité, engageant ainsi le vignoble et les viticulteurs dans une autre logique de gestion et de commercialisation. Il s'agissait, avant tout, de sauver une économie viti-vinicole et de garantir un avenir aux vignerons désemparés.

Peu à peu, YBC réussit à relancer la production de brandy : 0,9 M de litres en 1999, juste après la reprise, 1,7 M de litres en 2000 et 3 M de litres de brandy en 2001.

D'autres unités, privées, redémarrent. L'usine "Ararat" à Védi,

produit actuellement 12000 hectolitres de vin et 50000 litres de vodka par an. Ce combinat avait un palmarès remarquable sous l'URSS. Depuis la privatisation de cette usine, rachetée avec des capitaux russes et arméniens, le vin "Arevik" ("petit soleil") a reçu une médaille d'or à l'exposition de St Pétersbourg. Mais la qualité ainsi couronnée est-elle véritablement à l'origine d'impulsions pour les viticulteurs ? L'entreprise JSC Yerevan, de son côté, vit de sa spécialité : le vin pétillant. Aujourd'hui, si les canons de la consommation ont changé, le "JSC Yerevan sparkling wine" comme le "Tigran Medz" sont, comme des prétendants au trône, sur les rangs de la labellisation qui leur assurerait une reconnaissance internationale et de nouveaux marchés à l'export. Mais il reste encore du chemin à parcourir. Le combinat de Guétap, région d'Areni, a été privatisé en 1995 après quelques années de fermeture, mais, faute de production suffisante, il n'a pas pu acheter de raisin avant 1998. Le nouveau propriétaire, "Vedi Alko" achète actuellement 2000 tonnes de raisin par an. Mais la politique d'achat de cette entreprise présente nombre d'incohérences qui pénalisent les petits viticulteurs de la région.

La relance des unités de vinification suppose une amélioration de l'approvisionnement en raisin de bonne qualité. Voilà une des pierres d'achoppement et l'un des principaux blocages freinant l'évolution du vignoble.

Entre quantité et qualité

Malgré les efforts, l'objectif visé reste toujours la quantité. Pour Gviton, le vigneron d'Areni, qui s'était laissé convaincre de travailler quelques plants de vigne sans irrigation, à quoi peut servir un tel effort, même si le vin produit ainsi acquiert une saveur tout à fait remarquable ? L'expérience aura duré le temps d'une saison mais l'intérêt, pour lui, reste à démontrer, puisque le prix de ce raisin ne sera pas plus élevé. Cette démarche de qualité est-elle encore prématurée ? C'est bien là que se situe un des volets les plus sensibles du processus actuel de recomposition du vignoble. Sur place, l'apprentissage du goût est encore un luxe. Mais, pour qui sait entendre, il existe bien une culture gustative, cantonnée à un univers familial : la vinification des raisins produits pour l'autoconsommation, est, sans conteste, objet de tous les soins. Les standards de la production soviétique n'ont pas réussi à effacer tous les savoir-faire.

Alors, dans le contexte actuel, faut-il souligner davantage encore qu'entre quantité et qualité, l'intérêt d'une production raisonnée dont la plus-value serait valorisée servirait à la fois le travail du viticulteur, la culture de la vigne et favoriserait l'émergence d'une notion de terroir, avec ses répercussions en termes d'image pour la commercialisation.

Encore est-il nécessaire de convaincre le producteur et le consommateur du bien-fondé d'une telle orientation.

D'où cette interrogation fondamentale sur les choix d'avenir et la place du vignoble dans le revenu du paysan.

Quelles perspectives pour le viticulteur arménien ?

Entre "avant" et "après" un jeu de miroirs renvoie au viticulteur l'image ternie d'un produit fortement concurrencé. Il doit décoder des principes nouveaux pour pouvoir se mesurer à la concurrence, l'enjeu est vital. Pourtant, les atouts existent : de bonnes conditions naturelles et une réputation ancestrale. D'une manière imagée on pourrait presque dire que les ingrédients sont prêts mais qu'il manque un maître de chais.

De l'identification d'une aire de production

Est-ce le « terroir » qui peut soutenir une production viti-vinicole, dans une démarche de qualité et d'identification à une aire de production réputée ? Ou bien, est-ce que ce sont les unités de transformation, de type caves coopératives, qui vont assurer l'avenir du vignoble ?

Ou encore, les deux sont-ils nécessaires s'il y a émergence de petits producteurs talentueux bien épaulés par des coopératives ou des entreprises privées dynamiques ? Autrement dit, sans débouché - par la vente du raisin aux unités de vinification puis par la commercialisation du vin ou des alcools - ce vignoble peut-il subsister ? Et, subsister en tant que production de qualité ?

Confronté à ces interrogations, comment réagit le vigneron ? L'amont coûteux et désorganisé va-t-il continuer à aggraver inéluctablement la déprise viticole et à grever le revenu du producteur ? Les dépenses - eau, énergie, fertilisants et matériel - sont un argument puissant pour abandonner la vigne, y compris sur les meilleures terres, et la remplacer par des cultures alimentaires moins coûteuses, comme les céréales. Dans la plaine de l'Ararat, où l'arrachage des ceps de vigne a atteint des proportions quasiment irréversibles, tous les signaux clignotent au rouge : réseau d'irrigation inopérant, manque de matières premières et de moyens techniques, absence de débouchés pour le raisin, surcoûts de production face à un revenu hypothétique et endettement, absence de plus-value commerciale pour le produit fini.

Afin de mieux cerner le processus en cours, le vignoble d'Areni présente un exemple représentatif de ce dilemme : entre identité, qualité et développement.

Areni, un isolat viticole dans la vallée de l'Arpa

Le vignoble d'Areni est exemplaire à plus d'un titre: non seulement il se situe dans une lignée renommée mais il cristallise, à l'heure actuelle, tous les espoirs de renaissance du vin d'Arménie. Il doit son développement, au Moyen Âge, aux princes Orbélian, et fut rendu célèbre à l'époque des tsars et son vin était fort apprécié à la Cour impériale.

Le vignoble « Areni » : valeur sûre

L'appellation "Areni" s'étend sur 12 communes situées entre 1000 et 1200 mètres d'altitude au long de la vallée de l'Arpa, dans la région de Eghegnadzor. Dans cet "isolat viticole" on a réussi à conserver un savoir-faire pour la vinification et, fait remarquable, le vignoble d'Areni a toujours bénéficié des bienfaits de l'isolement. Contrairement aux aires viticoles situées au Nord de l'Arménie (Débet, Aghstev), il n'a pas été touché par le phylloxéra.

Le « Sév Mahali » ou Areni Noir: un cépage endémique, unique au monde

Implanté essentiellement dans la vallée de l'Arpa, son berceau originel, ce cépage s'est aussi un peu répandu en Géorgie, Azerbaïdjan, Crimée et jusqu'en Moldavie. Le cépage "Areni Noir" produit un excellent vin sec de garde "Areni", ainsi que du demi-sec "Vernachen" ou "Noravank" titrant 12 à 13°.

La vallée de l'Arpa présente des versants orientés au sud et un excellent ensoleillement. Le cépage Areni s'adapte bien à tous types de sols, caillouteux, argilo-sablonneux, et s'accommode de la sécheresse, voire de l'aridité, y compris en milieu steppique, sur la partie médiane des versants. Par ailleurs, il n'est pas nécessaire de pratiquer, ici, l'enfouissement des pieds durant l'hiver qui, dans ce secteur bien abrité, reste relativement modéré. Avec un rendement moyen, de l'ordre de 6 à 9 t/ha, le cépage « Areni » donne 2000 à 3500 tonnes de raisin sur 370 hectares, ce qui est assez honorable dans la situation actuelle, en comparaison d'autres variétés (Tozot, Chilar, Kakhet blanc) qui plafonnent à 4-5 t/ha. Mais certains cépages, de moindre qualité, peuvent donner jusqu'à 12-15 t/ha en irrigué, modèles à ne pas suivre dans la politique d'amélioration qualitative du vin d'Areni.

La situation actuelle du vignoble d'Areni

Superficie et production ont subi, comme ailleurs, une nette diminution: en 1986, le vignoble couvrait 1 100 ha pour une production moyenne d'environ 5 000 à 5 500 tonnes de raisin par an. Actuellement, sur les 12 communes du secteur de l'Arpa la surface viticole atteint à peine 556 ha, dont 371 encépagés en *Areni Noir*.

Les pratiques culturelles: les traditions et les savoir faire

Les pratiques culturelles ont été en partie conservées. La *pergola* daterait de la collectivisation mais la technique du *marcottage*, traditionnelle, semble assez répandue pour reproduire les plants.

Mais il est des savoir-faire qui ont résisté à l'épreuve soviétique. Ce n'est pas une moindre surprise que de découvrir la permanence, dans à Areni, de pratiques ancestrales de culture et de vinification, transmises comme un héritage par des familles implantées ici depuis plusieurs siècles. Le vin est conservé dans de grandes jarres de terre, *karas*, copies conformes de jarres antiques. Quinze à vingt familles vinifient ainsi à Areni, s'accordant à dire que le vin familial est bien meilleur que celui des combinats soviétiques et des coopératives actuelles. Une autre partie de la production de raisin est distillée pour la fabrication, à usage personnel, de la vodka, *oghi* en arménien ou *aragh* en persan⁹. Enfin, on produit aussi un excellent raisin de table, rouge, le *kimich*, pour la consommation personnelle.

Malgré ces caractères spécifiques, le vignoble Areni a du mal à se maintenir, mais sa renommée intéresse les repreneurs de l'agro-alimentaire.

⁹ Ce terme est aussi utilisé, avec des variantes, dans tout le Moyen-Orient, en turc ou en arabe, de même qu'en Hongrie (*barak*) et dans diverses autres régions où cet alcool fait partie de traditions ancestrales.



Rafic, vigneron à Areni



Les jarres d'argile conservées
par la famille de rafic

L'utilisation de jarres « karas » remonte à une longue tradition et s'étend à d'autres régions du Moyen-Orient ainsi que dans le Caucase, en Géorgie en particulier. Michel Chevalier¹⁰ rappelle que, dans le Hakkâri, les populations chrétiennes, Nestoriens et Arméniens, cultivaient la vigne et conservaient leur vin dans des jarres d'une centaine de litres partiellement enterrées.

Un nouvel elan: la renaissance de la vigne et du vin d'areni

Impulsions et enjeux économiques

Les acteurs du renouveau sont ces nouveaux propriétaires des unités de vinification: entreprises privées ou coopératives de vigneron.

Après le marasme profond des premières années de l'indépendance, 1999 marque le début d'un réel redémarrage du secteur vitivinicole. Deux raisons essentielles à cela :

- l'accroissement de la demande en vin de la part d'une clientèle étrangère, liée à la diaspora arménienne
- les politiques de gestion et de commercialisation mises en place grâce à des appuis de l'étranger.

La forte demande en vin d'Areni – auquel reste attaché une image de qualité – fait grimper rapidement les prix. En réponse, une nette tendance à vouloir accroître la production par tous les moyens: ce vin est, actuellement, le plus cher: en moyenne 3 fois plus que d'autres vins

¹⁰ *Les montagnards chrétiens du Hakkâri et du Kurdistan septentrional*. Paris, Publications Université Paris-Sorbonne, 1985, 418 p.

du pays (1500 à 2000 Drams la bouteille, soit environ 6-7 euros). Mais les effets de cette accélération du processus restent mal maîtrisés, notamment en raison de choix de gestion divergents.

La privatisation des entreprises vinicoles a donné une impulsion à la viticulture; les effets se font tout particulièrement sentir dans le vignoble d'Areni.

Tout se vend sous l'étiquette « Areni » mais la qualité du vin n'est pas toujours garantie. La firme « Vedi Alko », qui a racheté l'usine de Guétap, près de Eghegnadzor, conduit depuis 1997 une politique contestable sur le plan qualitatif, avec la certitude que l'on peut vendre beaucoup et cher, ce qui favorise certains abus. Ainsi, les raisins sont achetés par l'usine de Guétap avant maturation, mal triés et mal conditionnés. Les prix, à l'achat au producteur, ne cessent de monter, sans sélection aucune et sans garantie d'achat pour le viticulteur. La Guetap Wine factory se positionne ainsi, depuis 1999, comme le principal acheteur de raisin, pour les 2/3 de la production de la région, sans qu'aucune action de développement viticole n'accompagne véritablement ce processus commercial.

Face à cette situation, la YBC (Yerevan Brandy Company) mène, depuis la privatisation, une tout autre politique, davantage inspirée par des objectifs de développement intégré entre viticulture et vinification. Pernod Ricard s'est engagé dans un processus de partenariat avec les viticulteurs arméniens. Mais le problème de la concurrence se pose avec acuité, notamment vis-à-vis de la contrefaçon: défendre la valeur et la signification d'une étiquette relève, dans cette logique héritée des mentalités soviétiques, d'un défi « contre nature ». Pierre Larretche, dirigeant de YBC dès l'origine, a été confronté à l'incompréhension totale de ce que représente la « garantie » qualité apportée par une étiquette, considérée comme un simple morceau de papier¹¹.

Vis-à-vis des pratiques culturelles, diverses actions ont été menées, progressivement, vers le viticulteur, assorties d'accords entre les vignerons, les autorités locales et YBC.: contrats garantissant un prix et un débouché pour un volume de leur production défini selon les besoins réels de l'entreprise et du marché, conseil, formation et assistance professionnelle. Les viticulteurs qui s'engagent ainsi à produire selon une sorte de charte de qualité, sont certains de vendre à l'entreprise la quantité prévue au contrat et pour un prix garanti et ils bénéficient, en échange de la livraison de raisin, de produits chimiques fiables (notamment de la marque Bayer). Ces bases nouvelles, pour le viticulteur peu sensibilisé à

11 Les contrefaçons du *koniak* arménien se retrouvaient sur les marchés de Russie sous l'étiquette de la firme, sans qu'aucun contrôle ne puisse être effectué.

la logique de confiance que tente d'instaurer l'entreprise française YBC, suscitent de nouveaux comportements et donnent une réelle impulsion à la viticulture en Arménie.

Perspectives d'avenir et nouvelles dynamiques territoriales

Les impacts de ces orientations sont encore peu palpables. Pour les viticulteurs – et ceux de la région d'appellation Areni sont parmi les plus directement touchés – l'avenir se présente sous d'autres auspices. Confrontés au marasme des années précédentes, ils entrevoient désormais des possibilités de valoriser leur production. Il reste, toutefois, bien des problèmes à résoudre.

Le problème du foncier : de convoitises en spéculation

Avec la privatisation, le foncier constitue un des obstacles véritables à l'édification d'une aire viticole de qualité, non seulement dans le secteur de l'Arpa, mais aussi dans la région d'Idjevan (Aghstev).

Le problème des terres disponibles se pose avec acuité, d'où la petite guerre que se livrent les entreprises viticoles. Pénurie de terres à louer ou à vendre dans les villages du vignoble Areni, et surenchère (elles atteindraient des prix de vente très élevés : plus de 1 000 \$/ha), dispersion des parcelles, trop petite taille. Par ailleurs, la topographie tourmentée et l'état du réseau d'irrigation limitent l'accès à certaines parcelles dont la valorisation ne serait pas rentable. Actuellement, le marché du foncier est totalement fermé : il n'est guère possible d'acquérir un ensemble parcellaire d'au moins 5 à 10 ha pour planter un vignoble d'une taille suffisante. Les candidats à l'extension et, notamment, les entreprises vinicoles qui veulent s'engager dans la plantation de nouveaux vignobles, sont lancés dans un challenge audacieux. Vedi Alko a réussi à replanter 60 ha de vigne et vise d'autres terres dans des villages du secteur Areni. En face, YBC engage un projet de pépinière : sur 30-35 ha la première année, avec 100 000 pieds de cépage « Areni », et à raison de 30 000 pieds par an, sur quatre ans¹².

C'est précisément parce qu'elles sont considérées, à juste titre, comme les meilleures terres pour la culture de la vigne, que celles de la région d'Areni restent les plus convoitées. Mais aussi, sans doute effet des changements bénéfiques en cours, 2 000 petits viticulteurs de l'aire

12 Selon un schéma permettant les meilleures perspectives de rendement et de qualité avec 3 200 pieds à l'hectare.

Areni auraient planté environ 40 ha de nouveaux vignobles au cours de ces dernières années.

L'instrumentalisation du foncier à des fins spéculatives freine le développement du vignoble: les élus des communes font monter les enchères de manière artificielle. L'agrandissement, pour les viticulteurs comme pour les sociétés qui veulent associer production et vinification, passe maintenant par de subtiles négociations. Marché de dupes? La valeur vénale des terres est devenue un enjeu de pouvoir et d'enrichissement facile: nombre de parcelles où l'on ne pouvait envisager que pâturages ou cultures de faible revenu, sont l'enjeu de rivalités entre société viti-vinicoles¹³.

Areni: un label futur?

Enfin, le débat d'avenir porte surtout sur le développement qualitatif du vignoble et, par diverses mesures d'accompagnement, s'oriente vers un label. Peut-on, dans ce cadre, parler de "terroir", avec ses critères de définition basés sur le sol et sa morphologie, sa localisation et son exposition, son altitude, ses micro-phénomènes climatiques? Il faudrait y ajouter tous les facteurs qui contribuent à l'identification d'un vin, en particulier les cépages et le savoir hérité des générations précédentes. Dans l'état actuel de la viticulture, il est prématuré de chercher à corréler ces composantes. Cependant, si cette notion devait avoir un sens dans la démarche d'évolution vers la qualité, ce serait incontestablement dans le petit vignoble d'Areni que cette logique aurait les meilleurs supports.

Les efforts en la matière portent sur la valeur patrimoniale d'un vin connu depuis l'Antiquité, sur le respect d'un cahier des charges et sur la formation de nouveaux viticulteurs. Alors que la tendance générale vise plutôt à conserver les méthodes en vigueur sous l'URSS, certains s'insurgent contre les magouilles et autres tromperies et s'engagent dans un processus de transparence, conscients que la confiance entre le producteur et le consommateur est un gage de réussite pour résister à la concurrence. Depuis 5 ou 6 ans, le succès de coopératives viticoles, gérées par les viticulteurs d'Areni, et le renouveau des plantations dans les petites vallées (Aghstev, Debet, Arpa) témoignent de changements profonds et encourageants.

Mais, parmi les défis engagés, il ne faut pas négliger l'éducation du goût et les contrats de confiance, pour sensibiliser une clientèle en

13 A Chiva, YBC s'est trouvé en concurrence avec Vedi Alko pour la location de 34 ha de terres de réserve: pressant la bonne affaire, la commune proposa un prix deux fois plus élevé, soit 50 \$/ha/an alors qu'à Areni, tout proche, le prix de location pour 114 ha ne dépassait pas 25 \$/ha/an.

Arménie: les restaurants, de plus en plus nombreux dans la capitale, et les épiceries « fines », proposent des vins de qualité mais, pour l'essentiel, les boissons les plus prisées au cours des repas, restent le « koniak » et la vodka, sans sous-estimer la bière, notamment « Kotayk » (capitales arméno-français: Castel), qui occupe une place de plus en plus grande sur le marché et a gagné la faveur des jeunes.

En conclusion

Le vin d'Arménie ne représente-t-il qu'une « niche » économique ? Faut-il voir, dans l'embellie en cours, l'amorce d'un réel renouveau, support de développement compatible avec les contraintes conjoncturelles affectant l'économie du pays ? L'extension des surfaces viticoles est une réalité qui s'impose incontestablement ; c'est, dans certaines régions, une véritable « révolution » paysagère contrastant avec la vision consternante des pieds de vigne abandonnés il y a seulement 6 ou 7 années.

Il est prématuré de dresser un bilan de la restauration du vignoble, mais, si les tendances actuelles se confirment, le production viti-vinicole en Arménie devrait permettre à la fois d'améliorer notablement l'image de qualité qui s'attache au vin d'Arménie, de développer des ressources complémentaires (dans l'industrie, la commercialisation, la communication) et, notamment, d'engager une démarche de labellisation, voire d'appellation d'origine contrôlée. La valeur identitaire, patrimoniale, d'un vignoble, d'un cépage multiséculaire, rejoint les intérêts économiques du pays tout autant qu'elle exprime l'attachement des Arméniens à leurs racines et à leur culture: un vrai repas, en Arménie, s'accompagne toujours de cette tradition du « toast » où le vin reste une valeur sûre.

Dans la configuration nouvelle, face à un marché mondial bien « encombré » de productions vinicoles de toutes origines, l'ancrage d'un vignoble à cette terre, riche de son histoire et de sa charge culturelle, ne pourrait-elle pas être le meilleur garant de l'avenir de la vigne et du vin d'Arménie ?



Trois des meilleures productions de la viticulture d'Arménie : à gauche, une bouteille de « Old Yerevan », un très bon vin produit par YBC au centre, du « Vernashen », à la saveur sucrée, à droite, le « brandy » arménien 5 étoiles produit par la société Erevan Brandy Company.



L'art de boire à l'arménienne ou la cérémonie du « toast » : vin et poésie expriment l'attachement aux valeurs culturelles liées au vignoble.

Le terroir : une longue histoire de distinction

*« Par ce vieux vin encore un toast
Vieux et nouveau
Buvons à la santé de toutes le femmes fidèles...
Et croyons bien que c'est une chance d'être près d'elles »*

(Parouyr Sévak, poète arménien 1924-1971)

N.D.A : Une partie des sources utilisées provient de l'entreprise YBC à Erevan, grâce à l'aide de Ara Hovahnessyan, responsable du secteur agronomique. Voir aussi, à propos des productions agricoles, l'ouvrage « L'Arménie des campagnes » F. Ardillier-Carras publié chez l'Harmattan, Paris, 2004. Le thème du vignoble « biblique » est traité dans l'ouvrage « L' Arménie, avant-poste chrétien dans le Caucase » O. Balabanian et F. Ardillier-Carras, publié chez Glénat, Paris, nov.2003.

VOLUME II

**Le terroir : un espace
géographique complexe**

Qualifier ainsi le terroir implique de préciser quel sens nous donnons à l'adjectif géographique. Pour de nombreux chercheurs en SHS, le terroir ne peut aujourd'hui être limité à une portion d'un espace physique même dans sa valorisation par des pratiques culturelles voire œnologiques pour reprendre les éléments des réflexions en cours au sein de l'INAO¹. Avec le qualificatif géographique nous entendons un espace dans toute sa complexité, soit un véritable système géographique mettant en relations les multiples facettes qui le constituent.

La Géographie n'est pas naturelle ou sociale, environnementale ou culturelle. Elle est systémique et donc globale. Elle est tentative de prise en compte de tous les facteurs qui interviennent dans le fonctionnement de la portion d'espace étudié, ici un terroir. La Géographie est d'abord mise en relations des différentes composantes qui longtemps l'ont écartelée et parfois encore la divisent (hier géographie physique, géographie humaine, géographie politique... aujourd'hui géographie environnementale, géographie sociale, géographie culturelle...). Elle est aussi prise en compte des apports des autres sciences, naturelles comme humaines et sociales. Un projet difficile, un pari jugé impossible par certains mais une ambition incontournable pour qui veut se lancer dans une perspective « réaliste », soit des scénarios qui ne soient pas dominés par une compétence spécifique comme c'est trop souvent le cas aujourd'hui avec l'économie. Le terroir est surtout une construction sociale pour ne pas dire sociétale.

Cette complexité de l'approche des terroirs et de leur construction est illustrée dans ce deuxième volume avec un panorama (incomplet) des multiples composantes qui ont eu ou ont encore un rôle essentiel dans la vie d'un terroir: un groupe social initial, des scientifiques, un encadrement, des négociants, une production « typique »... le tout en fonction de

1 Voir ci-dessous chap. 7

l'échelle d'analyse. Les différents contributeurs rappellent ainsi le poids des organisations humaines, sociales, politiques ou professionnelles dans la genèse et dans la durabilité des terroirs viticoles. Nous retrouvons l'importance des ordres religieux dans la naissance du Porto (chapitre I), celle des ingénieurs agronomes dans la réorganisation post-phyllloxérique des vignobles français (chapitre II). Olivier Jacquet souligne la place essentielle du syndicalisme viticole dans la genèse des terroirs actuels (chapitre III). À travers la relation de la situation du vignoble bordelais pendant la Seconde Guerre mondiale, Sébastien Durand rappelle le rôle essentiel du pouvoir politique (chapitre IV). Mais rien ne sert de produire si, comme l'énonçait déjà d'Olivier de Serres le producteur n'est pas en mesure de vendre son vin. Aussi le négoce est un partenaire incontournable dont les réussites et les échecs conditionnent l'avenir des terroirs (chapitre V). Un terroir se construit également autour de valeurs identitaires (chapitre VI). Les producteurs enfin ne peuvent être oubliés et les conditions de productions sont toujours un déterminant essentiel de la personnalité du terroir (chapitre VII), laquelle conditionne son positionnement dans la concurrence territoriale exacerbée qu'est le marché mondial du vin. Se pose dès lors la question de la prise en compte des échelles spatiales et temporelles dans la gestion des terroirs et plus largement des territoires du vin (chapitre VIII).

CHAPITRE I

Les vins du Douro et les maisons religieuses de Porto (XVIII^e siècle)

António Barros Cardoso¹

L'histoire des vins de Porto ne peut-être dissociée des clergés réguliers et séculiers installés dans la ville. En fin de compte, ils ont tous deux reçu en guise de sustentation, à titre de donations pieuses, des propriétés et des domaines en terre de la région du Douro, zone d'implantation productive du vignoble. Ainsi, très tôt ils se sont intéressés à la plantation de la vigne, à la recherche des méthodes de production vinicole et par conséquent au commerce du vin. Au XVII^e siècle, les Jésuites de Porto produisaient déjà dans leur ferme du Haut-Douro, 60 à 70 tonneaux de vin excellent². Il s'agissait de vins propres et purs, produit sans aucun mélange d'autres vins, et fait avec grande perfection. Pour ces raisons, ils prétendaient les vendre à un prix supérieur aux autres vins qui se commercialisaient à cette époque dans la ville de Porto. À la même époque, les moines bénédictins eux aussi, déclaraient aux autorités fiscales près de 30 tonneaux par an et quelques dignitaires du clergé séculier, comme les Évêques de Targa et de Porto, déclaraient à l'imposition de la ville de Porto des quantités variables de vins résultant des respectives productions dans le Douro. Le Chapitre de la Cathédrale Portugaise, lui-même, était le propriétaire d'un tiers de toute la rente de la Régua, ainsi on ne s'étonne pas de son entrée dans le commerce des vins de Porto si tôt.

Les registres fiscaux comme source pour l'Histoire du vin

En l'absence de sources plus directes pour l'étude de l'Histoire du vin comme de tout autre thématique liée à l'Histoire Économique et Sociale, les registres fiscaux, malgré leurs distorsions de la réalité résultantes de la fugue au fisc et des fréquents accords entre locataires des droits

-
- 1 Professeur de la Faculté de Lettres de l'Université de Porto et Coordinateur Adjoint du *Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto* (Groupe d'études de l'Histoire de la Viticulture du Douro et du Vin de Porto).
 - 2 SILVA, Francisco Ribeiro da – *Do Douro ao Porto*, in "Douro – Estudos & Documentos", Porto, Vol. I (2), 1996, p. 103.

et manifestants de marchandises objet d'imposition, sont des sources indirectes que nous ne devons pas dédaigner. Leur utilisation doit cependant obéir à des critères analytiques de rigueur, notamment ayant recours au mécanisme de comparaison à travers leur croisement avec diverses sources, même lorsqu'elles n'apparentent pas un caractère de série. Et ainsi, animé de l'esprit de ne pas y avoir de sources alternatives à l'étude du commerce des vins du Douro dans la ville de Porto (xvii^e siècle), nous nous sommes emparé des *Livros da Imposição do Vinho* (*Registres d'Imposition du Vin*) gardés dans les Archives Historiques Municipales de Porto (Casa do Infante) ainsi désigné car l'on pense que c'est dans cet espace, qu'est né l'Infant Henrique, le plus important responsable du début de l'aventure des découvertes portugaises (xv^e siècle).

Dans ces livres est inscrit ce que l'on payait à la Mairie pour l'entrée des vins dans la ville de Porto – *A Imposição* (*L'Imposition*) – qui correspondait à 144 réaux par tonneau qui ne fût pas exporté vers le royaume ou vers l'extérieur. Notre analyse s'est délimitée chronologiquement entre 1700 et 1757, englobant 57 ans et nous a permis de connaître plus clairement le commerce du vin du Douro à Porto, qui ont été leurs protagonistes, quelles relations maintenaient-ils entre eux, ainsi que l'évaluation à travers des données en séries des hauts et des bas de leur activité pendant une période d'importance vitale pour l'affirmation d'une activité marchande si importante pour la ville de Porto. Du reste, vital pour le pays lui-même. En effet, à l'époque, le taux des vins de Porto dans le total des exportations vers l'Angleterre, notre plus important partenaire commercial, s'est situé entre les 60 et les 98 %³.

Nous trouvons également dans cet impôt la marque du privilège, si caractéristique de l'Époque Moderne. En fait, l'imposition n'était pas payée par tout le monde. Le *Cutelo* ou *Cuitelo*, accordé aux habitants de la ville, simultanément producteurs du Douro ou d'autres terres, leur permettaient de faire entrer plus librement les vins de leur labour. Les voisins (habitants) même n'étant pas producteurs, pouvaient se livrer de l'impôt sur un ou deux tonneaux de vins pourvu qu'ils soient destinés au commerce au détail (petit commerce) ou à la consommation domestique. Cette source enregistre aussi les libertés fiscales bénéficiées par les religions. Ce sont précisément ces registres qu'il nous intéresse d'analyser ici.

3 CARDOSO, António Barros – Baco & Hermes – O Porto e o Comércio Interno e Externo dos Vinhos do Douro (1700-1757), Porto, 2003, p.

La croissance démographique de Porto au XVIII^e siècle

Selon le *Catálogo dos Bispos do Porto* (*Catalogue des Evêques de Porto*) de D. Rodrigo da Cunha, Porto avait en 1623, 16 086 habitants. Ce nombre passe en 1732 à 24 883 habitants⁴, et en 1758, dans les 6 057 foyers existants des sept paroisses qui constituaient la ville, vivaient déjà 27 257 habitants⁵. L'inexistence d'indicateurs précis pour les débuts du XVIII^e siècle ne nous aide en rien. Cependant, ces données montrent qu'entre 1732 et 1758 la population urbaine de Porto s'est accru de 8,7 %. Donc, l'accroissement de la population urbaine de Porto a été accompagné de l'augmentation de la population monastique dans la ville. Cela explique l'augmentation des tonneaux de vins qui ont bénéficié de l'exemption accordée aux religions. Dans les monastères de la ville on a consommé des quantités croissantes de vin et, attendant à l'augmentation de la population dans la région productrice, plus nombreuses étaient les rentes payées en vins.

Nous savons qu'entre 1688 et 1788 dans les couvents féminins de la ville le nombre des professeurs a augmenté de 20 % et dans les monastères masculins cette croissance, bien qu'inférieure, a progressé de 14 %⁶. Prenant comme exemple les Oratoriens, qui se sont installés à Porto à la fin du XVII^e siècle, nous savons aussi que, peu de temps après, le nombre croissant des élèves de ses cours de latin, ont rendu inévitable les travaux d'ampliation de ses installations provisoires annexées à la Chapelle de Santo António à Porta de Carros⁷.

Instituts religieux qui ont bénéficié de la "liberté" pour introduire des vins destinés à la consommation de leur maison

Les vins qui sont entrées dans la ville aux noms des instituts religieux à l'abri des exemptions que ceux-ci jouissaient, ont été, parfois destiné à d'autres monastères des environs de Porto ou aussi à des

4 SILVA, Francisco Ribeiro da, *Tempos Modernos*, in "História do Porto", Dir. RAMOS, Luís A. de Oliveira, Porto, 1994, p. 265.

5 Nous avons appliqué le coefficient 4,5 aux données référées par FERRO, João Pedro, *A População Portuguesa no Final do Antigo Regime (1750-1815)*, Lisboa, 1995, p. 54, suggéré dans l'étude de SANTOS, Cândido dos, *A População do Porto de 1700 a 1820. Contribuição para o estudo da Demografia Urbana*, in *Revista de História*, Vo. I, 1978 p. 281 à 349.

6 SILVA, Francisco Ribeiro da, *Tempos Modernos*, in "História do Porto", Dir. RAMOS, Luís A. de Oliveira, Porto, 1994, p. 316.

7 SANTOS, Eugénio dos, *O Oratório no Norte de Portugal – Contribuição para o estudo da história religiosa e social*, Porto, 1982, p. 98 - 111.

maisons religieuses bien plus distantes. En ces conditions le *Mosteiro de São Salvador de Moreira* (Maia) (Monastère de Saint Sauveur), le *Mosteiro de Santa Clara de Vila do Conde* (Monastère de Sainte Claire), le *Mosteiro de São Simão da Junqueira* (Monastère de Saint Simon de la Junqueira), le Monastère bénédictin de Santo Tirso, le Monastère de Landim (Famalicão), le *Convento de São Bento de Xabregas* (Couvent de Saint Benoît de Xabregas) de la ville de Lisbonne⁸, le *Mosteiro de Nossa Senhora da Conceição de Matosinhos* (Monastère de Notre Dame de la Conception de Matosinhos), le *Mosteiro de Santa Cruz de Coimbra* (Monastère de Sainte Croix de Coimbra), le Collège des Jésuites de Braga, des Jésuites de la ville de Lisbonne et le Monastère de Grijó ont reçu ces vins. Les quantités et les années de déclaration sont inscrites dans le tableau suivant :

Institutions religieuses situées en dehors de Porto qui ont déclaré des vins à l'abri de l'exemption	Années de Déclaration	N.º de tonneaux
Monastère de São Salvador de Moreira	1704-1756	229
Monastère de Santa Clara de Vila do Conde	1704-1752	173
Monastère de São Simão da Junqueira	1705 ; 1720 et 1726	20
Monastère de Santo Tirso	1719-1752	254
Monastère de Landim	1719-1756	84
Couvent de Xabregas (Lisboa)	1737 ; 1748 et 1755	50,5
Monastère de Nossa Senhora da Conceição (Matosinhos)	1736 et 1738	22
Monastère de Santa Cruz de Coimbra	1741	20
Collège des Jésuites de Braga	1719-1756	270
Monastère de São Salvador de Grijó	1754	12

Le nombre le plus important de tonneaux revient au Collège des Jésuites de Braga, comptant 270 tonneaux. Le monastère Bénédictin de Santo Tirso, apparaît à la deuxième place avec 254 tonneaux, suivi des Pères de Santa Cruz de São Salvador de Moreira avec 229 tonneaux. Bien plus éloignées apparaissent les nones de Santa Clara de Vila do Conde qui ont cependant inclus dans la consommation de leur couvent, 173 tonneaux de vins à l'abri de l'exemption.

La liste ci-dessous mentionne les monastères et couvents de la ville qui ont déclaré des vins à l'abri de l'exemption pour la consommation, mais également, en certains cas, destiné au commerce: *Convento de São Domingos* (Couvent de Saint Dominique), *Convento de Santo Elói*

8 Des vins apparaissent pour la première fois pour la consommation dans ce Couvent en 1737. AHMP, L.1352, *Imposição do Vinho*, fls. 312-315.

(Couvent de Saint Éloi), *Colégio de São Lourenço dos Jesuítas* (Collège de Saint Laurent des Jésuites), *Mosteiro de São João Novo* (Monastère de Saint Jean Nouveau), *Convento da Serra do Pilar* (Couvent de la Serra do Pilar), *Mosteiro de São Francisco* (Monastère de Saint François), *Convento dos Carmelitas Descalços* (Couvent des Carmélites Déchaussées), *Mosteiro de São Bento da Vitória* (Monastère de Saint Benoît de la Victoire), *Convento dos Congregados* (Couvent des Congréganistes), *Convento de São Bento de Avé Maria* (Couvent de Saint Benoît de l'Avé Marie), *Convento de Santo António do Vale da Piedade* (Couvent de Saint Antoine de la Vallée de la Pitié), *Convento de Corpus Christi* (Couvent du Corpus Christi) et *Convento dos Agostinhos Descalços* (Couvent des Augustins Déchaussés).

São Domingos do Porto

Le *Convento de São Domingos do Porto* (Couvent de Saint Dominique), second Couvent à être fondé dans la ville, date de 1238. Quarante pères y habitaient à la fin du xviii^e siècle qui pour leur revenus et sustentation assistaient en "Corps de communauté" (*Corpo de Comunidade*) aux offices des défunts, accompagnants les enterrements auxquels ils étaient appelés⁹. Ils ont déclaré régulièrement des vins entre 1700 et 1756. En moyenne ils ont consommé dans leur cénobie 21 tonneaux de vins par an et à ce que l'on a pu vérifier, ils ne vendaient leur vins, ni aux tavernes ni en dehors de la ville, donc, les dominicains possédaient peu de terre de production qui n'ont pas produit d'excédents pour le commerce. En fait, parcourant le registre des rentes et des pensions du Couvent de São Domingos do Porto, on ne trouve qu'une rente annuelle payée par le monastère d'Âncede, de 2 tonneaux de 'vinho verde' («vins vert») et 25 boisseaux de blé, payés pour l'hébergement de ses procureurs¹⁰. Dans les registres d'institutions de chapelle du monastère dominicain de Porto, on a pu trouver des nouvelles de la chapelle instituée par Gonçalo Nunez et sa femme Ignez Moutinho, qui ont doté avec une des fermes à Barqueiros, une dans le lieu de Penteiro, qui rapportait dix muids de vin selon le procédé de fermentation du pressoir (a bica do lagar) que payait Baltazar Dias¹¹. L'autre, à ce qu'a pu vérifier le procureur du Couvent au xviii^e siècle, était perdu (on ne connaît pas sa localisation). Il s'agissait d'une propriété qui se situait dans le lieu du Freixieiro et rapportait, en 1610, 10 muids de vin moelleux. Remis à l'Abbé de Barqueiros, il paya tous les ans jusqu'en 1625. Cependant, à partir de cette année, les

9 COSTA, Agostinho Rebello da, o. c., p. 111.

10 AN/TT-ADP, K-19/7/42, fls.3.

11 AN/TT-ADP, K-19/7/27, fls. 71.

dominicains n'ont plus reçu le revenu respectif¹². Le même procureur a pu constater qu'en 1659, le fils d'Angèle Ramalha, Matim Rebello de Azevedo, habitant le lieu de Adorigo dans la commune de Barqueiros et bourg d'Armamar, en était le propriétaire. Un peu plus tard, (1666) il fut possible de trouver la propriété, la délimiter et l'évaluer à 400 réaux par an. Les moines ont alors renoncé à récupérer les 6 muids de vin moelleux, puisque le profit¹³ ne valait pas l'effort. Il subsiste cependant la note que l'importance du vin du Douro (Barqueiros se situe en plein cœur de la région viticole démarquée par le Marquis de Pombal) a amené les dominicains de Porto à tenter récupérer les propriétés existantes dans la région, adjoindes à leurs chapelles.

Les pères du Couvent de St. Éloi

Les pères de St. Éloi, installés à Porto depuis 1491, jouissaient annuellement dans la seconde moitié du XVIII^e siècle, d'une rente qui dépassait les vingt milles *cruzados*, constitué en rente foncière, redevances, etc., avec lesquels ils sustentaient les près de trente séculiers de la congrégation. Les Églises de Celeirós et Muro présentaient, les rectorats de Midões, Pedome, Rio-Covo et Arroios et les vicariats de Gouveia, Macieira, Aveleda et Curatos¹⁴. Évaluant les quantités déclarées dans l'imposition de Porto, tant à l'abri de l'exemption concédée aux religions comme à consignation, le vin a aussi pesé dans leurs revenus. En moyenne annuelle, on consommait dans le couvent des pères de St. Éloi de Porto, 30,5 tonneaux de vin.

Les ventes n'étaient pas significatives, puisque les églises et les terres qui produisaient les recettes des pères de St Eloi de la ville, ne se situaient pas en des zones de grande valeur vinicole, à l'exception de la paroisse ultramontaine de Celeirós, situé dans le district d'Alijó, commune de Sabrosa, très longtemps annexée à la paroisse de Vilarinho de São Romão, proche de la rive droite de la rivière Pinhão, qui produisait "le meilleur vin blanc du Douro"¹⁵.

Les Jésuites du Collège

L'installation du *Colégio de São Lourenço dos Jesuítas* (Collège de Saint Laurent des Jésuites), date du 10 août 1560, jour que l'église dédie à

12 AN/TT-ADP, K-19/7/27, fls. 75.

13 Idem.

14 COSTA, Agostinho Rebello da, o. c., p. 112 - 113.

15 LEAL, Pinho, *Portugal Antigo e Moderno*, Vol. II, Lisboa, s. d, p. 228.

ce saint. À cette époque, Saint François de Borgia visita le port, et malgré sa tentative pour passer inaperçu, il a été reconnu par l'Évêque de Porto, D. Rodrigo da Cunha, et invité à s'installer à l'Évêché.

Le jésuite accepta et remercia l'hospitalité préférant un impressionnant et convaincant discours sur le mépris du monde et sur la pratique des vertus chrétiennes, en tant que moyen de « salvation ».

Le citoyen de Porto, Henrique Nunes de Gouveia, influencé par les paroles du jésuite, a répondu à l'invitation faite par l'Évêque de Porto pour que le père Borgia laisse dans la ville quelques-uns de ses partisans. Pour cela il offrit une de ses maisons, proche de la Ribeira, tournée vers la rue des Marchands pour l'installation des Jésuites dans la ville¹⁶. Très vite, la ville reconnaissait l'action bénéfique de leur présence. On leur fournit l'eau et un revenu de mille cruzados pour aider aux besognes auxquels ils s'étaient voués, prendre soin des malades des hôpitaux et des prisonniers dans les prisons. Un peu plus tard, on leur a attribué une verbe de 600 000 réaux, pour faire les frais des cours de grammaire rhétorique, de philosophie et théologie. Frère Alvares de Távora, Bailli de Leça, homme puissant, a commandité en 1614, la construction d'un nouveau Collège et Église des Jésuites de Porto qui a fonctionné jusqu'en 1759¹⁷.

Les pères du collège de Porto, recevaient régulièrement des vins en provenance de leur propriété de la région du Douro. Les productions de leur ferme « Quinta da Vacaria », située sur la rive droite du fleuve Douro, un peu en amont de l'embouchure de la rivière Corgo, fut et est encore aujourd'hui célèbre. Du reste, en 1716, cette ferme est devenue propriété des ignaciens (partisans de Saint Ignace) du Collège de Porto par donation du déjà cité Bailli de Leça et de son frère Gaspard de Sousa qui ont tout fait afin de délivrer la propriété de tout impôts ou charges envers la voisine Commanderie de Poiares. C'est que l'importance des terres et l'excellence des productions de la ferme ont fini par provoquer un litige entre la Commanderie de Poiares et les Jésuites de Porto pour les droits sur quelques parcelles de terrain de la ferme « Quinta da Vacaria », courrait l'année de 1671. La dispute s'est terminée avec une composition du Recteur du Collège et le Commandeur de Poiares (actuelle paroisse

16 L'installation des Jésuites à Porto n'a pas été une besogne facile. Les gens de Porto s'opposaient car ils craignaient l'ouverture d'un collège, bien qu'ils ne se souciaient pas d'avoir parmi eux quelques pères de la Compagnie de Jésus. Le problème fut dépassé grâce à la capacité que François de Borgia a eu pour convaincre les gens de la ville, utilisant sa simplicité, humilité et modestie. BASTO, Artur de Magalhães, *S. Francisco de Borja no Porto*, in "O Tripeiro", V.^a Série, n.º 5 – Setembro, 1950, p. 97-99.

17 FERREIRA, J. A. Pinto, *O Seminário do Porto (Grilos)*, in "O Tripeiro", III.^a Série, n.º 37 – Julho, 1927, p. 171.

de la commune du Peso da Régua) à travers lequel les jésuites de Porto ont maintenu la totalité des terres de la ferme en leur possession, contre le paiement de 8000 réaux de pension annuelle à la Commanderie de Poiars¹⁸.

On soupçonne que cette propriété fut un "ballon d'essai" dans le développement des vins améliorés du douro, précurseurs de l'actuel "Vin de Porto". Au milieu du XVII^e siècle, la propriété produisait entre 40 tonneaux (1651) et 21 tonneaux (1654), expédiant au Collège de Porto respectivement ces années, 39 et 21 tonneaux de vin¹⁹. Ces chiffres sont bien différents dans la première moitié du XVIII^e siècle. À cette époque, la ferme "Quinta da Vacaria" envoyait aux Jésuites de Porto, en moyenne annuelle, 70 à 80 tonneaux de vin de leur production. Ces vins ne se sont pas seulement destinés à une consommation propre de l'institution ecclésiastique mais aussi à la vente aux tavernes de la ville. Nous avons aussi appris que les Jésuites de Porto ont vendu des vins pour l'exportation. L'anglais Simon Nutte²⁰ fut client des vins de la « Quinta da Vacaria », grand marchand anglais de vins qui vivait à Porto au XVIII^e siècle.

Le Couvent de São João Novo

Les pères ermites de Saint Augustin, vivaient dans le Couvent de São João Novo, fondé en 1592, par Dom António de Noronha, Gouverneur de Cochin et neveu du Marquis de Vila Real. Ils vivaient d'une rente annuelle de sept mille cruzados²¹. Dans le couvent, en 1623 vivaient 6 religieux. En 1688 son nombre était à peine de 15 et alla jusqu'à 27 en 1788²². Pour cela, leurs déclarations dans l'imposition de Porto ont été réduites. Entre 7 et 22 tonneaux de vin, en années de plus grande production. Tous les vins déclarés ont été consommés dans le Couvent, exception faite de 14 tonneaux des 19 qui ont été déclarés en 1737, pour lesquels ils ont payé la moitié de l'imposition dont le montant est de 1 010 réaux, preuve qu'ils ont été vendus aux tavernes de la ville²³.

18 MARTINS, Fausto Sanches, *Quinta da Vacaria: a cultura da vinha num documento do século XVII*, in "Douro - Estudos e Documentos", vol. II (4), 1997 (2^e) p. 362.

19 Idem, *Ibidem*, document annexe, p. 375.

20 AHMP. L., 1954, *Copiador das ordens e determinações do Subsídio Militar*, fls. 67.

21 Une partie de cette rente à résulté des nombreuses aumônes qui lui ont été donné par l'Évêque Frère António de Sousa, religieux de l'Ordre. Idem, p. 115.

22 Selon les données de Rodrigo da Cunha, Carlos Azevedo et Rebelo da Costa, SILVA, Francisco Ribeiro da, *Tempos Modernos*, in *História do Porto*, dir. RAMOS, Luís A. de Oliveira, p. 316.

23 AHMP, L.1352, *Imposição do Vinho*, fls. 242.

Le Couvent de la Serra do Pilar

Depuis 1540 les pères réguliers du Couvent de la Serra do Pilar, se situent sur la rive gauche du fleuve Douro, face à la ville²⁴. Ils ont également fait entrer des vins de Porto, régulièrement. Entre 1700 et 1756, en moyenne annuelle, nous avons calculé que l'on consommait dans ce couvent 7,3 tonneaux de vin. Nous n'avons pas enregistré, dans ce cas-là, quelque paiement d'impôt, signe clair que les pères de la Serra comme ils étaient connus, ne se dédiaient pas au commerce du vin.

Le Couvent de São Francisco do Porto

La même situation s'est vérifiée avec les moines Franciscains. En effet, les premiers réguliers qui se sont installés à Porto (1232)²⁵, initialement installés en dehors de murs de la ville (1425) à qui Jean a promu le transfert vers le local où aujourd'hui existe leur église, ne se sont pas dédiés au commerce des vins. Pendant la seconde moitié du xviii^e siècle, le registre des vins consignés à ce couvent, n'apparaît qu'à partir de 1735. En vue des résultats obtenus, nous estimons qu'en moyenne annuelle, on consommait 15,4 tonneaux de vin dans le couvent de São Francisco.

Les Carmes Déchaussés

Cette situation ne s'est pas vérifiée dans le cas des Carmes déchaussés. À Porto, depuis 1617, initialement de maison louée, ils viendraient à recevoir de la Mairie, l'argent et le local qu'ils ont choisi pour édifier leur couvent dans la ville qu'ils ont occupé à partir de 1622, et situé sur le chemin du Carregal vers la « Fonte das Virtudes »²⁶ (Source de Vertus). Des registres d'entrées de vin qu'ils ont laissé dans l'imposition de Porto entre 1700 et 1756, on constate qu'ils ont consommé dans leur couvent, 15,6 tonneaux de vin par an. Il n'apparaît que deux fois, la déclaration de vins pour le commerce. Une en 1735, année où leur représentant, António da Costa Neves, a manifesté 8 tonneaux de vin, transportés dans le batelier de Barqueiros, Manuel Rodrigues Teixeira, qui sont arrivés à la ville le 9 mars. Le 25 juin suivant, venu en voiture depuis le Ponte das Caldas, et déclaré par le même représentant des pères Carmes. Mais cette fois, seulement 3 tonneaux de vins. De ces 12 tonneaux, 8 ont pris le cap du Brésil, ville de

24 AHMP, L.1352, *Imposição do Vinho*, fls.113.

25 SILVA, Francisco Ribeiro da, *Tempos Modernos*, in *História do Porto*, dir. RAMOS, Luís A. de Oliveira, p. 308.

26 Idem, *Ibidem*, p. 310.

Bahia et 3 ont été vendus dans la ville²⁷. On ne trouve que de nouveau registre d'exportation de vins vers le Brésil de la part des curés qu'en 1742. Cette année-là, des 117 tonneaux déclarés à l'imposition, 10 ont eu comme destination la ville de Pernambouco²⁸. Son représentant, Manuel Ferreira Tavares, a payé 4460 réaux²⁹ d'impôt, relatif à 62 tonneaux. Les restants 115 tonneaux ont dû être gardés au Couvent à l'abri de l'exemption, puisque l'on n'a pas eu de nouvelle de quelque autre paiement effectué.

Les pères noirs de la Vitória

Le *Convento de São Bento da Vitória* (Couvent de Saint Benoît de la Victoire), fondé en 1598, fut édifié entre murs, près de l'une des portes les plus importantes de la ville depuis les temps médiévaux, la *Porta do Olival* (Porte de l'Oliveira), occupant une partie de l'ancienne juiverie. À la base de sa construction, l'ancienne Congrégation Bénédictine Portugaise a ressenti le besoin de laisser la marque de sa présence à Porto, ville point de passage du nord au sud et vice-versa de nombreux religieux que le Monastère a commencé à soutenir³⁰.

Le Porto de l'époque, avait alors dans la vallée du douro, son principal produit en provenance de cette région. Les vins, à en juger par la montée sensible des valeurs des enchères des rentes des impôts qui pesaient sur eux, preuve d'un nombre croissant d'entrées de tonneaux dans la ville, ont gagné déjà quelque expression économique³¹. Toutefois, nous ne savons rien sur la consommation de vins dans le Monastère de São Bento da Vitória au XVII^e siècle. Pour l'époque que nous étudions, nous calculons qu'en moyenne annuelle, on a consommé dans ce monastère 12 tonneaux. L'irrégularité dans les déclarations de vins à effet fiscaux a été une constante. Une chose paraît certaine, les Pères Benoît ne se sont pas dédiés au commerce vinicole dans la ville.

27 AHMP, L.1350, *Imposição do Vinho*, fls. 119.

28 AHMP, L.1357, *Imposição do Vinho*, fls. 261.

29 AHMP, L.1357, *Imposição do Vinho*, fls. 262.

30 DIAS, Geraldo J. A. Coelho, *Do Mosteiro Beneditino ideal ao Mosteiro de São Bento da Vitória*, in "O Mosteiro de São Bento da Vitória – quatrocentos anos", Porto, 1997, p. 13.

31 SILVA, Francisco Ribeiro da, *O Porto ao tempo da fundação do Mosteiro de São Bento da Vitória*, in "Actas do Ciclo de Conferências – 21 de Março a 28 de Junho", Porto, 1997, p. 65-66.

L'Oratoire

Les Pères de la *Congregação do Oratório do Porto* (Congrégation de l'Oratoire de Porto) sont, dans ce chapitre, un cas à part. Ceux-ci, en plus des vins déclarés à l'abri de l'exemption dont jouissaient les religions, faisaient entrer dans la ville des vins de leur labour qu'ils destinaient à la vente et d'autres qu'ils obtenaient des petits laboureurs selon le procédé de fermentation du pressoir (a bica do Lagar)³², payant la moitié de la valeur de l'imposition. De tels vins, étaient enregistrés dans la partie relative aux vins qui entraient à Porto à consignation à effet fiscal, dans les livres d'imposition.

Les données que nous présentons à la suite, sont seulement des indicateurs partiels, puisque la spécificité de la source ne permet pas de présenter une information définitive.

Dans leur couvent, les Oratoriens de Porto consommaient près de 19 tonneaux de vin par an. Nous savons que la moyenne de production des fermes et des propriétés qu'ils possédaient dans la région du Douro, entre 1740 et 1756 est supérieure à cette consommation, donc les excédents ont été placés dans le marché actif des vins de Porto. Nous pensons que, du moins depuis 1715, les Oratoriens, se dédiaient à l'exportation. Du reste, en 1739, il ne subsiste aucun doute, 39 tonneaux ont été enregistrés dans l'imposition de Porto, dont les Congréganistes ont à peine payé 360 réaux, soit 50 % de l'impôt dû sur 6 tonneaux, les restantes ont été expédiées vers le Brésil³³.

En 1753, la production de leurs fermes dans le Haut-Douro, rapportait près de 50 tonneaux de vin d'embarquement³⁴, auxquels il faut ajouter la production de vins de rame. De ces vins, ils ont fait parvenir à Porto en 1754, 58 tonneaux pour leur commercialisation. Vins qu'ils ont totalement exporté, ou ont vendu pour la même fin, puisque, cette année là il n'existe pas de registre de quelque paiement effectué au receveur de l'imposition³⁵. À l'abri de l'exemption, ils ont fait entrer dans leur couvent plus de 20 tonneaux.

L'année suivante, 30 tonneaux qui sont arrivé à Porto en deux bateaux au mois de Juillet, ont été déclarés à consignation. Pour celle-ci les curés ont payé 2 \$160 réaux d'imposition³⁶. Ces vins ont été commercialisés

32 PEREIRA, Gaspar Martins, *As Quintas do Oratório do Porto no Alto Douro*, p. 22.

33 AHMP, L.1354, *Imposição do Vinho*, fls. 212.

34 PEREIRA, Gaspar Martins, *As Quintas do Oratório do Porto no Alto Douro*, tableau II p. 48.

35 Le Maître tonnelier de Miragaia, Manoel Coelho de Moraes, est devenu cautionnaire. AHMP, L.1368, *Imposição do Vinho*, fls. 251.

36 AHMP, L.1369, *Imposição do Vinho*, fls. 239.

dans la ville. Ils n'ont pas renoncé à mettre à l'abri de l'exemption encore 15 tonneaux pour leur consommation. 45 tonneaux de vin totalisent le mouvement annuel, c'est-à-dire, un nombre très proche de la production faisant référence aux fermes du Douro dans l'année 1754 – 43 tonneaux, si on lui ajoute la production de vin de rame³⁷.

La déclaration de vins à consignation a augmenté jusqu'à 77 tonneaux dans l'année de 1756, accompagnant, de ce fait, l'augmentation de la production enregistrée³⁸. Par les déclarations de vin des Oratoriens dans l'imposition de Porto, tout porte à croire qu'au long de toute la première moitié du XVIII^e siècle, ils aient parié en un secteur économique en franc progrès, celui des vins de Porto. En effet, à l'exception des années 1715 et 1739, les restantes, ont à peine enregistré des vins à l'abri de l'exemption concédée aux religions pour leur propre consommation. L'absence des déclarations pour la consignation fiscale les autres années, ne peut que signifier que les excédents, depuis très tôt, vins de bonne qualité et ainsi apprécié par les britanniques pour l'exportation³⁹, était régulièrement vendu avec cette finalité aux commissionnaires des entreprises anglaises. Ce soupçon gagne consistance si l'on pondère le fait que dès l'année de récession de l'achat des vins exporté par les britanniques (1754) les Oratoriens de Porto, ont commencé à déclarer régulièrement les vins pour le commerce dans la ville.

Les Nones de São Bento da Porta de Carros

Destiné aux nones du *Mosteiro de São Bento de Avé-Maria* (Monastère de Saint Benoît de l'Avé Marie, il entra dans la ville, entre 1700 et 1710, 126 tonneaux de vin. Nous avons évalué qu'en moyenne annuelle, on y consommait 8,4 tonneaux, cela malgré les nouvelles qui montrent ce Couvent comme une des maisons régulières les plus populaires de la ville⁴⁰. À ce qu'il semble, les nones de Saint Benoît n'ont pas commercialisé de vin dans le Porto de l'époque.

Santo António do Vale da Piedade

Le Convento de Santo António do Vale da Piedade (Couvent de Saint

37 PEREIRA, Gaspard Martins, o. c. Tabelas II et IV, p. 48.

38 Idem, *Ibidem*.

39 *As propriedades dos Oratorianos portuenses no Alto Douro localizavam-se no Cima Corgo entre os rios Corgo e Ceira, a região mais apreciada na época para a produção de vinho do Porto*, Idem, *Ibidem*, p. 17.

40 SILVA, Francisco Ribeiro da, *Tempos Modernos*, in *História do Porto*, dir. RAMOS, Luís A. de Oliveira, p. 316.

Antoine de la Vallée de la Pitié), était situé sur l'autre rive du fleuve Douro, face à Porto. Là se sont installés les Capucins ou partisans de Saint Antoine, à partir de 1569, les mêmes qui en 1730, ont fondé dans la Cordoaria, un hospice pour la convalescence de religieux et habitation des ex-provinciaux⁴¹. En leur nom sont arrivés en la ville de Porto, des vins, du moins à partir de 1735. Par les données que nous avons réussi à obtenir, en moyenne annuelle, on consommait dans ce Couvent, 11 tonneaux de vin et nous ne constatons aucun intérêt des pères capucins vers le commerce de vins, que ce fût pour les tavernes de la ville, ou pour les ports extérieurs.

Corpus Christi; Les Augustins Déchaussés et les pères de São João da Foz

Encore sur la rive gauche du Douro, le Monastère du Corpus Christi, fondé au même moment que les Dominicains se sont installés à Porto, (1238), ne figure qu'une seule fois dans les registres de l'Imposition. En 1735 les nones de São Domingos qui habite le monastère, ont fait entrer 5 tonneaux de vins, à l'abri de l'exemption concédée aux religions⁴². Il y eut certainement d'autres entrées, mais la spécificité de la source en ce qui concerne les registres dont nous avons déjà fait allusions, a empêché qu'il en restât trace.

Les Augustins déchaussés, à Porto depuis 1560, ont aussi reçu quelques vins à l'abri de l'exemption, cependant le mouvement était restreint aux années de 1747 – 4 tonneaux; 1749 – 6 tonneaux et 1750 – 8 tonneaux. Leurs registres totalisent 18 tonneaux, ce qui donne déjà une moyenne de consommation annuelle dans les années considérées de 6 tonneaux par an.

Enfin, il ne reste qu'à faire référence aux pères de *São João da Foz* (Saint Jean de l'Embouchure) qui en 1747, ont reçu 3 tonneaux de vin et l'Évêque de Porto qui, du moins à partir de 1744, apparaît parmi les entités religieuses qui font entrer les vins dans la ville destinés à la consommation de leur maison⁴³.

Conclusion

La consommation de vins dans les monastères et couvents de Porto du xviii^e siècle, en certains cas, allait bien au-delà des nécessités

41 Idem, *Ibidem*, p. 309.

42 AHMP, L.1348, *Imposição do Vinho*, fls.288-291.

43 AHMP, L.1359, *Imposição do Vinho*, fls.341-345.

de leur utilisation dans les actes liturgiques. Ou bien, en plus du dit "vin de la messe", les monastères et couvents de Porto déclaraient annuellement des vins destinés à la consommation de moines. Toutefois, une bonne partie des maisons religieuses de la ville ont aussi su profiter de la meilleure façon, du négoce prospère des vins que Porto a connu au long de la première moitié du siècle. Ils ont commercialisé les excédents produits dans leurs propriétés situées dans la région du Douro, résultats des donations ou de l'institution de chapelles. Ils les ont vendu à la ville et pour l'exportation destiné à d'autres maisons religieuses du pays, mais aussi vers l'ancienne colonie du Brésil. Le rôle de certaines maisons religieuses dans la fabrication du "vin de Porto" sous-entend ici l'expression du vin liquoreux et aromatique qui bénéficie de l'eau de vie vinique que nous connaissons aujourd'hui, reste encore à connaître avec rigueur. En effet, par exemple, les Jésuites de Collège de Porto, comme l'on a vu, possédaient une des grandes fermes du Douro au XVII^e siècle. On y produisait des vins de qualité supérieure. Cela laisse supposer qu'ils se sont perfectionnés dans la fabrication de tels vins. La même chose s'est vérifiée avec les Oratoriens. Mais jusqu'à quel point cette expérimentation dans les arts de produire de tels vins est-elle arrivée? Les anglais, qui se sont vivement intéressés par la dynamisation du commerce vinicole de Porto au XVIII^e siècle, auraient-ils trouvé les secrets des techniques de vinification des meilleurs vins de Porto qu'ils auraient ensuite perfectionné? Où ce sont eux qui les ont développés de façon originale? Ce sont des questions qui n'ont pas encore trouvé de réponse dans la fondamentale investigation persistante que le GEHVID – Grupo de Estudos de História da Viticultura Duriense e do Vinho do Porto (Groupe d'Études de l'Histoire de la Viticulture du Douro et du Vin de Porto) poursuit depuis dix ans. Nous rappelons ici, car nous sommes à l'Université de Bordeaux, qu'une bonne partie de ces interrogations ont été faites avant les travaux développés par le CENPA – Centro de Estudos Norte de Portugal-Aquitânia (Centre d'Études du Nord du Portugal-Aquitaine), fondé par l'Université de Porto et par cette même Université avec pour objectif le développement des études comparées entre les deux plus importantes régions de production et commerce de vins du monde – Le Douro et Bordeaux. Dans les propos du GEHVID - Groupe d'Études de l'Histoire de la Viticulture du Douro et du Vin de Porto on trouve la volonté de maintenir et de développer la coopération interuniversitaire qui a débuté avec le CENPA.

CHAPITRE II

Les ingénieurs et la reconstitution du vignoble pendant la crise du phylloxera

Bruno Marnot¹

Introduction

À plus d'un titre, la crise du phylloxera a représenté un tournant majeur dans l'histoire du vignoble français. L'un des buts de cette communication visera à montrer comment s'est constitué et s'est reconnu un milieu scientifique et technique à la faveur de cette crise majeure. Plus concrètement, il s'agira d'évaluer le rôle, à différents niveaux, des ingénieurs dans la reconstitution du vignoble français. Notre propos cherchera à avancer quelques pistes de réflexion à partir de cas personnels plus ou moins connus, plus ou moins emblématiques: 1 - L'affirmation de ces ingénieurs est liée à un moment favorable. D'une certaine manière, l'invasion du puceron américain fut une aubaine pour tout un milieu technicien qui a pu faire montre de son savoir-faire et affirmer son autorité scientifique.

2 - Cerner le profil sociologique de ces ingénieurs en tentant de dresser une typologie des acteurs intervenant dans la reconstitution des vignobles.

3 - S'interroger enfin sur les modalités de leurs interventions dans la reconstitution du vignoble: la mise en pratique de nouvelles méthodes, les contacts que ces hommes ont éventuellement noués entre eux, en particulier les rapports entre scientifiques et praticiens, l'exploitation publique de leurs expériences, les moyens qu'ils ont mis en œuvre pour faire connaître et populariser leurs remèdes.

Le phylloxera: une crise propice à l'émergence d'un milieu technicien

Il convient d'insister, au préalable, sur la coïncidence entre l'apparition et le développement du phylloxera et la structuration d'un enseignement supérieur agricole. Tout commence sous le Second Empire, régime qui fut particulièrement sensible au sort de la paysannerie et à

1 Maître de Conférences en histoire contemporaine, Université de Bordeaux.

l'aménagement des campagnes françaises (Landes, Dombes, Sologne).

Une commission réunie en 1866 a dégagé deux lignes directrices majeures des caractéristiques futures d'un enseignement agricole supérieur :

1-développer un enseignement scientifique et technique de pointe.

2-spécialiser l'enseignement en fonction de la région où chacune des grandes écoles serait implantée.

La Troisième République naissante a repris les grandes lignes de ce projet. Un nouveau programme fut publié en 1872 qui institutionnalisait la spécialisation des recherches et de la formation en fonction des vocations agricoles régionales pour chacune des trois grandes écoles de l'époque (Grignon, Grand-Jouan, Montpellier). Cette réorganisation fut complétée l'année suivante par un arrêté réglementant le diplôme d'ingénieur agricole, qui va être assez rapidement contesté au moment de la recréation de l'I.N.A., avant d'être définitivement restauré en 1908. Cet enseignement supérieur est complété par la création, en juillet 1875, d'un enseignement « élémentaire pratique » que doivent dispenser les fermes-écoles et les établissements d'enseignement professionnel agricole qui prendront le nom d'écoles pratiques d'agriculture.

Le troisième étage du dispositif est constitué de l'Institut National Agronomique, créé une première fois sous la Deuxième République, mais qui avait rapidement disparu. Parmi les protagonistes du nouveau projet figure, en particulier, un ingénieur agronome, ancien élève du premier institut, en l'occurrence Edouard Prilleux, qui déposa en 1873 un important rapport sur la question qui constitue le premier manifeste en faveur de la renaissance de l'I.N.A., effectivement décidée par la loi du 9 août 1876². Dans l'esprit de ses concepteurs, l'I.N.A. est alors assimilé à « l'École Polytechnique de l'Agriculture » et ce parallèle n'est pas innocent. Il est inutile de rappeler le prestige national et international qui entoure l'École Polytechnique au XIX^e siècle, modèle de tant d'autres répliques en Europe et en Amérique; prestige accru par ses deux principales écoles d'application, Ponts et Chaussées et Mines, dont les ingénieurs sont formés en corps d'État aux identités bien marquées. Or, les travaux du plan Freycinet engagés à la fin des années 1870 et au début des années 1880 constituent une sorte de consécration pour les ingénieurs des Ponts, dont la reconnaissance sociale et symbolique atteint probablement son apogée au moment du lancement de ces grands travaux qui avaient pour

2 Sur tous ces aspects cf. Thérèse Charmasson *et alii*, *L'enseignement agricole et vétérinaire: de la Révolution à la Libération*, Paris, INRP-Publications de la Sorbonne, 1992, p. 81-91.

objectif d'achever le système de transport français (voie ferrée, transport fluvial, ports maritimes).

Or, il apparaît avec évidence que toute une partie de l'élite politique et scientifique républicaine a tenté au cours de ces mêmes années de forger une véritable technocratie de l'agriculture, affranchie du milieu agrarien de droite, programme ébauché, comme nous l'avons dit, avec la structuration pyramidale d'un enseignement à la fois pratique et scientifique de haut niveau, et achevé par la création d'un ministère de l'Agriculture à part entière, doté de puissants services techniques dominés par la figure d'Eugène Tisserand. Il semble donc que la crise du phylloxera, même si elle a mobilisé l'énergie d'ingénieurs venus d'horizons différents – et même au-delà de « viticulteurs d'initiative », pour reprendre l'expression de Gaston Bazille³, extérieurs au monde des ingénieurs – fut un événement particulièrement propice pour l'affirmation et la légitimation d'une élite scientifique et technicienne spécifique du monde agricole français.

C'est, selon nous, ce double contexte idéologique et de crise qui explique la rapide renommée acquise par la jeune école de Montpellier. Voulu par la Société d'Agriculture de l'Hérault, l'école naît en 1872 et montre dès le début son désir de collaborer à la lutte, au point de s'affirmer rapidement comme le principal centre de recherches languedocien sur les moyens de combattre scientifiquement le puceron américain⁴. À l'instar des principaux grands propriétaires locaux, tels que Gaston Bazille, l'école de Montpellier a défendu immédiatement la solution « américaniste ». Cette impulsion et cette orientation doivent beaucoup aux convictions de Gustave Foex, nommé professeur d'agriculture à l'École dès son ouverture. Dès son arrivée, Foex s'est intéressé au problème du phylloxera qui ravageait la viticulture languedocienne. Dès 1874, il prend une part active à l'étude des vignes américaines en constituant à l'École une très importante collection de ceps d'outre-atlantique qui servira de référence. En 1876, il fonde le premier laboratoire de Viticulture, suivie de la première chaire de viticulture en 1882⁵. L'École va également initier les viticulteurs aux techniques du greffage, en organisant des conférences de concert avec la Société d'agriculture de l'Hérault, de 1879 à 1887. La recherche sur la maladie provoquée par le phylloxera fut également à Montpellier le point de départ d'une approche scientifique de la viticulture.

3 Gaston Bazille, *Exposé de la question du phylloxera*, section de viticulture de la Société des agriculteurs de France, 14 juin 1878, p. 10.

4 Yvette Maurin, « Société et École d'agriculture de Montpellier devant le phylloxera », in *Économie et société en Languedoc-Roussillon de 1789 à nos jours*, Montpellier, Université Paul-Valéry, 1978, p. 51-52.

5 Renseignements biographiques extraite de Roger Pouget, *Histoire de la lutte contre le phylloxera de la vigne en France*, Paris, INRA, 1990, p. 147.

Profils des ingénieurs de la lutte contre le phylloxera

Foex est l'un des plus illustres représentants de cette élite scientifique qui a pris part au combat contre le puceron, mais les savants ne constituent que la partie émergée, brillante et connue du corpus. Il convient, par conséquent, d'adopter une vision large, qui englobe toutes les catégories d'ingénieurs qui, à un titre ou un autre, ont joué un rôle dans la lutte contre le phylloxera et la reconstitution du vignoble français. On peut distinguer, d'une part, les profils professionnels et, d'autre part, les profils sociologiques. Trois profils « professionnels » se dégagent :

Le monde des savants est le mieux connu

Il se caractérise, chez les ingénieurs de formation par la sainte trinité montpellieraine : Foex, Viala, Ravaz. Gustave Foex est l'initiateur de la nouvelle discipline. Il a obtenu tous les honneurs professionnels. Il est nommé directeur de l'École d'agriculture de Montpellier en 1881 et achève sa carrière comme Inspecteur général. Sur le plan scientifique, il fut l'un des premiers à réaliser des hybridations. Il forma dans son laboratoire Pierre Viala, qui fut d'abord préparateur-répétiteur auprès de son mentor, avant de devenir lui-même professeur de viticulture à l'École de Montpellier en 1886, partageant l'enseignement de cette discipline avec Foex. En 1890, sa carrière d'enseignant est consacrée par sa nomination à l'INA où il exercera ses fonctions jusqu'à l'âge de soixante-quinze ans. Viala s'est fait remarquer par ses études sur l'ampélographie des vignes américaines et sur les maladies de la vigne. Une mission aux États-Unis en 1887 lui fut confiée en raison de la difficile adaptation des vignes américaines au contact du carbonate de calcium (phénomène de chlorose). Son voyage, long de six mois, attira donc tout particulièrement l'attention de ceux qui s'intéressaient à la reconstitution du vignoble. Il en rapporta notamment les cépage *Vitis Berliandieri*, *Cinerea* et *Cordifolia*, dont il avait observé le comportement dans les sols calcaires du Texas. Il s'en fit l'ardent propagandiste, parce qu'il les considérait comme les meilleurs porte-greffe pour ce type de terrain⁶. Le troisième, Louis Ravaz, a également commencé sa carrière à l'École de Montpellier où il devint en 1888 répétiteur au laboratoire de viticulture, sous la direction de Foex et Viala. Cette même année, il fut choisi par le Comité de viticulture de Cognac pour reconstituer le vignoble charentais et expérimenter les porte-greffes adaptés aux sols calcaires. En 1892, il fonde la première station viticole

6 *Ibid.*, p. 148-149 ; Jean Argelès et Jean-Paul Legros, *La Gaillarde à Montpellier*, Montpellier, Impr. Le paysan du Midi, 1986, p. 148 et 150.

à Cognac. Il fut l'un des principaux animateurs de la reconstitution du vignoble charentais. Ravaz n'a pas pour autant rompu les liens avec son école d'origine, puisqu'il y est devenu professeur de viticulture en 1897, en remplacement de Foex, puis le directeur. Comme Viala, il a laissé derrière lui une carrière d'enseignant extrêmement longue, qui s'achève en 1930, ainsi qu'une œuvre scientifique impressionnante⁷. Une caractéristique essentielle doit être retenue de ces parcours exceptionnels : ces hommes ne se sont pas distingués uniquement comme des enseignants et des chercheurs confinés dans leurs chaires ou leurs laboratoires ; ils ont été aussi, à des titres divers, des hommes de terrain, dont les travaux étaient mus au premier chef par les problèmes concrets rencontrés par les viticulteurs.

La catégorie des praticiens est assurément la plus nombreuse mais également la plus difficile à cerner, à évaluer, à quantifier

Une méthode possible consiste à visiter les sources qui proposent des recensements un peu systématiques, telles que les sociétés locales d'agriculture. Ce type de source présente cependant deux types d'inconvénients : d'une part, il faut se méfier du mensonge relatif aux étiquettes professionnelles – un « propriétaire » ou un « professeur » peut cacher l'ingénieur –, d'autre part, ces listes n'indiquent pas la branche agricole de l'adhérent quand il s'agit d'un exploitant ou d'un propriétaire. Ainsi la liste des membres de la Société d'agriculture de l'Hérault entre 1868 et 1885 est-elle susceptible de comporter parmi ses adhérents une écrasante majorité de viticulteurs, en raison de l'importance du vignoble dans le département. Il est cependant nécessaire de recouper cette source avec d'autres pour connaître la nature précise de l'activité agricole des sociétaires. Cette liste ne comprend, d'un point de vue nominal, que deux ingénieurs : Cazalis de Fondouce, mentionné à la fois comme propriétaire et ingénieur civil, ainsi que Régy, ingénieur en chef du service maritime. Par conséquent, en apparence, seulement deux ingénieurs sur une soixantaine d'adhérents, ce qui est infime. Mais Foex fait aussi partie de la société, mentionné par sa profession et non pas par sa formation d'origine. Il ne serait donc pas inintéressant d'envisager un travail de dépouillement systématique pour établir une sorte de proposographie des viticulteurs français au temps du phylloxera afin d'apprécier d'un point de vue quantitatif les mutations sociologiques du monde viticole provoqué par la crise. Mais c'est là un travail extrêmement long.

7 R. Pouget, *Histoire de la lutte...*, op. cit., p. 150-151.

Parmi les praticiens, on peut distinguer, dans le cas français, deux sous-ensembles. En premier lieu, des propriétaires et/ou exploitants viticoles. Pour le Sud-Ouest, on peut donner les quelques exemples suivants: celui d'Honoré Leygue qui, après avoir commencé une carrière dans la haute-administration – il est devenu sous-préfet de la Creuse en 1881 – s'est retiré sur sa terre natale de Haute-Garonne où il est devenu viticulteur, sans qu'on sache exactement quel a été son rôle dans la reconstitution du vignoble local. Gabriel Dufaure, après s'être engagé dans la guerre de 1870, se consacre à la reconstitution du vignoble saintongeais. On connaît davantage le parcours d'Albert Macquin grâce à la biographie réalisée par Carol Baggio, à partir d'archives personnelles. Albert Macquin s'installe en 1885 dans le Saint-Emilionnais, au domaine de Maisonneuve, de 22 ha, par passion pour « les choses agricoles, or, la reconstitution d'un vignoble phylloxéré est une occupation particulièrement intéressante »⁸. C. Baggio précise que les raisons de l'installation de Macquin dans le Sud-Ouest apparaissent assez clairement: des terrains bon marché en raison de l'invasion du puceron et « une lutte en Gironde [...] encore multiforme ».

Le deuxième sous-ensemble des praticiens, plus réduits en nombre, mais non pas moins intéressant, est celui des exécutants, au rang desquels figurent les ingénieurs de la Compagnie des chemins de fer du Paris-Lyon-Méditerranée (PLM) qui fut l'un des acteurs les plus actifs de la méthode par sulfurisation. La raison d'un tel engagement s'explique par l'importance que le trafic du vin représentait pour la Compagnie du PLM. En 1867, l'ingénieur Jacqmin constatait la solidarité d'intérêt entre le chemin de fer et la prospérité du vignoble en affirmant qu'« il n'y a peut-être pas de contrée d'Europe à laquelle le chemin de fer ait apporté plus d'aisance et de richesse que le département de l'ancien Languedoc »⁹. Or la recrudescence du phylloxera à la suite du long été 1876 provoqua une diminution brutale du trafic de la compagnie. Sous l'impulsion de son directeur, Paulin Talabot, qui était aussi ingénieur des Ponts et Chaussées, elle devint l'un des propagandistes les plus efficaces de la sulfurisation. Non seulement tout viticulteur qui le désirait pouvait se procurer le sulfure de carbone dans toutes les gares du PLM, mais également les charrues sulfureuses élaborées et améliorées par les ingénieurs de la compagnie. Bazille notait d'ailleurs en 1878 que « les plus habiles ingénieurs de la compagnie viennent en personne diriger ou surveiller les travaux »¹⁰.

8 Carol Baggio, *Albert Macquin, entrepreneur viticole dans le Saint-Emilionnais, 1852-1911*, Université de Bordeaux 3, mém. de DEA, dir. P. Roudié, 1990, p. 17. L'auteur de ces lignes remercie vivement le professeur Philippe Roudié qui lui a communiqué ce travail.

9 Cité par François Caron, *Histoire des chemins de fer en France, 1740-1883*, Paris, Fayard, 1997, p. 569.

10 G. Bazille, *Exposé...*, op. cit., p. 7; cf. aussi Jean-Augustin Barral, *La lutte contre le*

La troisième catégorie d'ingénieurs qui a participé, de plus loin, à la reconstitution du vignoble, est celle des dirigeants politiques.

Parmi ceux-ci, la figure majeure de la lutte contre le phylloxera est celle de Pierre Teisserenc de Bort. Ingénieur du corps des Tabacs, saint-simonien dans sa jeunesse, Teisserenc de Bort reste connu pour avoir été l'un des plus ardents avocat de la cause ferroviaire dans les années 1840. Bien qu'il ne soit pas viticulteur lui-même, Teisserenc fut également un propriétaire terrien épris de modernité. Cet agromane avait transformé son domaine d'un millier d'hectares en ferme-modèle, s'adonnant à la sélection des races, aux techniques d'assolement modernes, féru des machines les plus récentes. Ceci explique sans doute que cet homme politique d'expérience fut, comme ministre de l'Agriculture et du Commerce, à l'origine de la loi de 1878. Dans son projet de loi du 23 janvier 1878, Teisserenc rappelle les insuffisances de la première loi de 1874 destinée à encourager la lutte contre le phylloxera par l'attribution d'un prix de 300 000 F « *en faveur de celui qui trouverait un moyen efficace et pratique de sauver nos vignobles* » mais qui eût surtout pour effet d'encourager la présentation des procédés les plus farfelus. Le dispositif imaginé par celui que l'on peut définir comme un haut fonctionnaire agromane repose sur une intervention autoritaire de l'État face à un problème qui a désormais valeur de grande cause nationale. Son projet de loi consiste à donner « à l'administration le pouvoir de traiter les vignes malades même contre le gré du propriétaire » afin « de prendre les mesures nécessaires pour tenter de sauver une contrée menacée ». L'intervention de l'administration se justifie donc au nom de principes préventifs, en raison de l'actuelle « *insuffisance des moyens curatifs* »¹¹. La loi du 15 juillet 1878 met en place les modalités de l'intervention administrative. L'article 4 indique qu'elle s'effectuera par arrêté ministériel susceptible d'« *ordonner que la vigne malade et les vignes environnantes dans un rayon fixé [...] seront soumises à l'un des traitements indiqués par la Commission supérieure du phylloxera. En de cas, les dépenses occasionnées par le traitement des vignes sont à la charge de l'État* ». D'autre part, l'État fournira une subvention égale à celle du département ou de la commune destinée à aider les propriétaires qui traiteront leurs vignes « *suivant l'un des modes approuvés par la Commission supérieure* »¹². Cet engagement, qui a paru outrancier à un certain nombre de propriétaires, montre que son principal instigateur, Teisserenc de

phylloxera, Paris, C. Marpon et E. Flammarion-Bibliothèque physiologique, 1883, p. 86-91 et 223-232.

11 Journal Officiel, *Projet de loi relatif aux mesures à prendre pour arrêter les progrès du phylloxera et du doryphora*, Annexe n° 21, Séance du 23 janvier 1878.

12 J.O. *Loi du 15 juillet 1878, relative aux mesures à prendre pour arrêter les progrès du phylloxera et du doryphora*.

Bort, considérait que la crise ne pouvait plus être surmontée par les seuls propriétaires et que le rôle à la fois prophylactique et financier de l'État était pleinement justifié.

On relève donc trois niveaux d'intervention, où d'ailleurs peuvent se croiser les différents acteurs, même si ce sont les deux premiers, les savants et les praticiens, qui sont les plus caractéristiques du rôle des ingénieurs dans la lutte contre le phylloxera. L'observation des profils sociologiques de ce petit échantillon permet également de relever quelques caractéristiques intéressantes :

Les formations des ingénieurs accentuent la ligne de partage entre les savants et les praticiens. Foex, Viala, Ravaz ont tous reçu une formation d'agronomes. D'origine suisse, Gustave Foex a suivi ses études à l'École de Grignon, alors que Viala et Ravaz sont tous deux des produits de l'École de Montpellier, d'excellents produits même, puisque Viala est sorti major de sa promotion. Les formations semblent, en revanche, plus disparates chez les quelques praticiens que nous avons repérés. Si Macquin a fait partie de la première promotion de l'Institut agronomique, Leygues est, au contraire, un polytechnicien qui a abandonné l'artillerie avant de devenir ingénieur civil, puis sous-préfet, et Dufaure également un ingénieur civil issu de l'École des Mines.

L'âge rapproche, en revanche, ces ingénieurs venus d'horizons scientifiques divers. Né en 1847, Dufaure a à peine la trentaine quand il participe à la reconstitution du vignoble saintongeais au milieu des années 1870. Même caractéristique pour Leygues, né une décennie plus tard et qui opte pour la viticulture au cours des années 1880. Né en 1852, Macquin acquiert le domaine de Maison-Neuve à l'âge 33 ans. Les scientifiques se situent dans la même moyenne. L'aîné des trois, Foex, devient professeur d'agriculture à Montpellier à 28 ans, obtient la création d'une chaire de viticulture à l'âge de 38 ans. Son disciple Viala est aussi pécoce, puisqu'il est nommé professeur de viticulture à 27 ans ; à peine un an plus tard, on lui confie une importante mission aux États-Unis qui lui conférera une notoriété scientifique acquise avant la trentaine. Quant à Ravaz, il est choisi par le Comité de Cognac pour reconstituer le vignoble charentais alors qu'il a à peine 25 ans. Il n'est donc pas anodin de relever la jeunesse de ces ingénieurs, désireux de faire leurs preuves, mais également prêts à prendre des risques professionnels.

Troisième particularité sociologique digne d'intérêt : comme l'a noté Yvette Maurin, la plupart des professeurs de viticulture de Montpellier étaient des protestants, ce qui expliquerait leur préoccupation à atteindre le grand public.

Les pratiques et les discours

Outre leurs recherches, scientifiques ou empiriques, ces hommes, probablement comme d'autres franges de cette bourgeoisie des capacités qui s'est adonnée à la viticulture (avocats, médecins, etc.), se distinguent par la mission, qu'ils se sont en quelque sorte assigné, de diffuser la bonne parole du technicien, du savant auprès de la masse des vigneron. Cette vocation s'affirme dès l'origine chez les professeurs de Montpellier.

Une fois de plus, Foex fait figure de fondateur. Comme l'écrit Stevenson, « le triomphe de la vigne américaine [...] était en grande partie le triomphe de l'enseignement: le résultat d'une campagne résolue pour faire connaître au public les avantages de la viticulture américaine. Le pivot de cette campagne fut Gustave Foex [...] »¹³. Foex était conscient de deux lacunes parmi le commun des viticulteurs: d'une part, ils étaient pour la plupart incapables d'assimiler les traités savants, d'autre part, ils ne lisaient pas davantage, ou en tout cas pas de façon assidue, la presse agricole. Aussi consacra-t-il une grande partie de son énergie à la vulgarisation des travaux et des découvertes dont lui et ses collègues étaient les auteurs. À cet égard, le savant a multiplié les réunions d'informations, les conférences et les brochures destinées à tout viticulteur aux prises avec le puceron américain. Il publia notamment son Cours complet de viticulture, qui eut un retentissement national et international, puisqu'il fut réédité à quatre reprises et traduit en espagnol, ainsi qu'en anglais et même en russe. Il a inlassablement poursuivi son activité de pédagogue jusqu'à la fin de sa vie, puisqu'en 1899, il faisait à nouveau paraître *Les vignobles nouveaux. Emploi des vignes américaines*. Comment devons-nous reconstituer nos vignobles, à l'usage des hommes de l'art. Le caractère didactique de l'ouvrage se mesure par l'emploi d'un vocabulaire à la fois simple et précis, accompagné de nombreux croquis illustratifs. Comme l'explique son auteur, le parti pris « américaniste » « résulte [...] de recherches que j'ai faites en 1876 et 1877 » et qui ont démontré que la « résistance des vignes américaines au phylloxera sont dues à l'organisation spéciale de leurs racines »¹⁴. Le scientifique n'en dit pas davantage sur ce point qui, il le sait, le conduirait dans des explications dépassant probablement l'entendement du vigneron lambda et passe directement à la partie

13 I. Stevenson, « La vigne américaine. Son rayonnement et importance dans la viticulture héraultaise au xixe siècle », in *Economie et société...*, op. cit., p. 83.

14 Gustave Foex, *Les vignobles nouveaux. Emploi des vignes américaines. Comment devons-nous reconstituer nos vignobles ?*, Paris, E. Brocherioux, 1899, p. 3.

pratique de son enseignement: « comment reconstituer? » écrit-il immédiatement. L'auteur se propose alors de répondre à cette question en quatre points clairement énoncés:

- 1 - le choix des vignes à cultiver au double point de vue de leur résistance au phylloxera et de leur aptitude à végéter dans divers sols.
- 2 - leur meilleur mode d'utilisation.
- 3 - leur plantation et leur culture.
- 4 - leur défense contre les maladies parasitaires.

Ainsi, pour le premier point, Foex présente les « vignes douées du plus haut degré de résistance », classées selon une échelle où elles sont notées de 0 à 20. L'auteur reproduit ensuite le même raisonnement à propos des vignes les mieux adaptées à tel type de sol, justifie également le bien-fondé de l'emploi des cépages américains plutôt que comme porte-greffes que comme producteurs directs, puis à nouveau opère des distinctions entre les différentes classes de porte-greffe, etc.

Cette vocation pédagogique a été poursuivie par ses deux successeurs, peut-être plus présente d'ailleurs chez Ravaz que chez Viala dont les publications furent essentiellement scientifiques. Pour Ravaz, l'expérience du Languedoc était d'ailleurs le modèle à suivre, comme l'indique le rapport qu'il présenta au Comité de viticulture de l'arrondissement de Cognac en septembre 1888, intitulé *Excursion dans les vignobles de l'Hérault*. C'est par la voie du journalisme que Viala et Ravaz ont cherché à continuer le dialogue entre les hommes de la science et les hommes de terrain, en fondant en 1894 la *Revue de Viticulture*.

Les ingénieurs viticulteurs ont-ils eu une attitude similaire? Le parcours d'Albert Macquin laisserait supposer que ce fut le cas, même s'il conviendrait de multiplier les témoignages. Au départ, le nouveau propriétaire de Maison-Neuve dispose certes de solides bases scientifiques en agronomie mais, de son propre aveu, ses connaissances et son savoir-faire sont des plus limitées en matière viticole. Il semble en fait que c'est, en grande partie, le défi scientifique et technique qui a conduit Macquin à acheter ce domaine ravagé. « La reconstitution d'un vignoble phylloxéré, écrit-il, est une occupation particulièrement intéressante »¹⁵. Là aussi les expériences menées dans le Languedoc et que Macquin connaît grâce à plusieurs voyages d'étude au cours de l'année 1884 ont été apparemment les facteurs décisifs de son aventure. Dès la première année, en 1885, le néophyte entreprend le greffage en grand de son vignoble qui est totalement replanté. Son savoir-faire semble assez rapidement acquis et reconnu puisque six ans plus tard sa réputation de greffeur dépasse les frontières du Saint-Emilionnais

15 Cité par C. Baggio, *Albert Macquin...*, op. cit., p. 17.

et du Libournais. Certaines greffes portent même son nom. En 1892, Viala lui demande quelques cépages américains sélectionnés par ses soins¹⁶. On ignore si l'idée lui est venue de faire part de ses expériences, mais des stagiaires viennent désormais s'initier dans son domaine, qui a fructifié entre-temps, on lui demande des articles, on lui achète des porte-greffes et des plants greffés. Il enseigne également l'art de la greffe dans une école qui regroupe plus de 40 personnes par an. L'homme conduit désormais son domaine, qui s'est considérablement agrandi, comme un véritable entrepreneur éclairé, en asseyant sa prospérité sur des bases scientifiques, puisqu'il conduit des expériences sur le choix des fumiers, des traitements, de la date des vendanges, dans ce qu'il nomme son « laboratoire ». En ces temps de deuxième révolution industrielle, l'ingénieur Macquin présente indubitablement, dans le monde viticole, des caractéristiques d'entrepreneur innovateur. Au total, C. Baggio estime que Macquin a joué, à titre divers, « *un rôle important dans la reconstitution du vignoble local et dans la diffusion des connaissances scientifiques désormais nécessaires en viticulture* »¹⁷.

Conclusion

Si nous avons terminé par l'évocation de l'œuvre de Macquin, c'est bien parce que la viticulture française, traversée par la crise du phylloxera, présente en définitive des caractéristiques schumpeteriennes, que l'on attribue traditionnellement au monde de l'industrie. On a désormais une branche de l'agriculture, qui au terme d'une crise structurelle majeure d'une grosse vingtaine d'années, sort complètement transformée et renaît sur des bases scientifiques, où l'on perçoit très nettement le rôle central de l'expérimentation et des laboratoires de recherche. De ce processus, la notion de « grappes d'innovations » apparaît particulièrement appropriée à la culture de la vigne, dont la pratique et les connaissances sont totalement bouleversées. La figure de Macquin, mais aussi plus largement d'autres viticulteurs éclairés, qu'ils fussent ingénieurs ou non, montre le rôle de l'entrepreneur pionnier, mû par le profit, qui n'hésite pas, le premier dans son territoire, à rompre avec la routine, à tout miser sur l'innovation, dans un processus de destruction créatrice qui a, en l'occurrence, été favorisée par l'invasion du puceron américain et où l'homme de science doublé du technicien a pu bénéficier d'un avantage de départ. Là s'arrête néanmoins l'application des théories de Schumpeter. En effet, comme le révèle la mission

16 *Ibid.*, p. 21.

17 *Ibid.*, p. 31.

pédagogique de quelques figures emblématiques présentées ci-dessus, la reconstitution du vignoble français ne s'est pas effectuée dans une atmosphère de profonde concurrence, mais plutôt de solidarité entre les acteurs, où l'État a joué son rôle, mais en manifestant des velléités interventionnistes assez directives dans leurs intentions, ce qui là aussi représentait une nouveauté à l'égard d'une partie du monde agricole français.

Les appellations d'origine et le débat sur la typicité dans la première moitié du XX^e siècle : le rôle du syndicalisme vitivinicole bourguignon et la création des AOC

Olivier Jacquet¹

À l'heure de la mondialisation de la sphère viti-vinicole, le débat fait rage au sujet de la pertinence du système français des vins d'AOC. En dehors d'un discours qui revendique la simplification d'un système soit disant trop compliqué pour être concurrentiel, se dégage un combat sur la valeur même des appellations. Les normes viti-vinicoles françaises se basant sur l'origine des vins peuvent-elles (ou doivent-elles) apparaître avant tout comme un gage de qualité ou sont-elles surtout l'expression d'une typicité dont l'essence serait le terroir ?

Afin de répondre à cette question, il convient avant tout de s'interroger sur l'idée même de typicité. Pour exprimer une quelconque typicité, un vin doit être issu d'un territoire délimité, juridiquement normé, conditions préalables qu'offre d'ailleurs le système des AOC. Cette délimitation territoriale, ces définitions d'entités spatiales spécifiques caractérisent le vin. Il est donc considéré que ces lieux, dits climats en Bourgogne, grâce à leurs sols, leurs sous-sols, leurs expositions, leur pente, le travail qui y est effectué par les hommes, etc., donnent leur typicité, leur originalité à chaque vin. On parle de terroir.

La typicité dépendrait donc du terroir, un terroir officiellement perçu comme intemporel, « béni des dieux », pour reprendre l'expression promotionnelle. Un terroir d'ancestralité, fruit du travail millénaire des hommes, résultat des plus nobles traditions. Bref, un terroir nécessairement gage de qualité autant que de typicité, puisqu'éternel.

Ce discours quasi naturaliste, tant entendu et ressassé, nous allons tenter de nous en dégager en replaçant le débat entre qualité et typicité dans un moment clé de l'histoire viticole contemporaine : la longue et difficile mise en place de la loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine.

1 Docteur en Histoire, Université de Bourgogne

C'est en effet au cours de cet épisode que le système actuel des appellations d'origine prend sa forme contemporaine. Avec ce texte de 1919, la définition juridique, et donc commerciale du vin de qualité repose désormais essentiellement sur l'origine du produit². Aussi, à travers ce processus législatif et sous l'angle de vue du syndicalisme bourguignon, tenterons-nous d'appréhender l'importance des ruptures historiques, des jeux de pouvoir et des positionnements politiques dans la construction des normes françaises du vin. Autrement dit, nous entrerons dans une phase cruciale de redéfinition des terroirs par un retournement des normes du marché en faveur des propriétaires-vignerons au dépend du négoce.

Notre démonstration se basera sur une série d'archives capable de prendre en compte les jeux d'échelles, de réseaux et de pouvoir en place³. Débats parlementaires et archives électorales locales trouveront ainsi place dans cet exposé. Nous utiliserons également un panel sources syndicales bourguignonnes et nationales nécessaire à l'analyse des engagements professionnels liés à ces processus de définition du terroir. Ce travail débutera donc par une identification des normes en vigueur avant le texte de loi du 6 mai 1919 et par une évocation des changements syndicaux et politiques en Côte-d'Or au début du xx^e siècle. Dans un second temps, nous nous pencherons sur les discussions mises en exergue par le projet de loi Pams-Dariac, projet qui aboutira, après la Première Guerre mondiale, à la loi de 1919. Ceci nous conduira à expliquer les raisons de la victoire vigneronne au Parlement pour instituer dans ce texte l'idée d'une primauté de l'origine sur la marque industrielle. Enfin, nous chercherons à comprendre par quels moyens les vignerons syndiqués pérennisent leur action dans le concret en instituant une définition très restrictive du terroir.

Normes en vigueur et changement de contexte au début du xx^e siècle

Avant la loi de 1919; l'identification de la qualité des vins est double. Chaque fût ou bouteille comporte deux signes, d'une part, les noms de villages bourguignons ou de zones géographiques, d'autre part, le patronyme du négociant. Le négoce joue donc autant sur la réputation

-
- 2 Pour la construction des normes alimentaires, voir BRUEGEL Martin, BOURDIEU Jérôme et STANZIANI Alessandro, « Nomenclatures et classification: approches historiques, enjeux économiques », INRA, *Actes et communications*, n° 21, 2004.
 - 3 REVEL Jacques [dir.], *Jeux d'échelles - la micro-analyse à l'expérience*, Paris, Gallimard - Le Seuil, 1996, Coll. « Hautes-Etudes », 248 p.

de quelques communes reconnues des acheteurs et utilisées comme des standards de qualité – un vin de Gevrey-Chambertin n'est pas nécessairement issu de raisins récoltés à Gevrey-Chambertin, mais un vin qui présente la qualité d'un Gevrey-Chambertin suite à des coupages pouvant associer des vins issus de climats différents, voire non bourguignons, à des vins récoltés en Bourgogne dans des climats dits équivalents à Gevrey-Chambertin, zones d'équivalence non objectivées avant 1919 (Morey ou Brochon par exemple) – que sur la marque du négociant, garant d'un savoir-faire et de traditions en matière d'assemblage et de vieillissement. Vinifiant et commercialisant le vin, c'est donc uniquement le négociant qui donne le nom au vin, jouant alors sur sa propre réputation en cas de surclassement du produit.

Cependant, face à la dérégulation du marché à la fin du xxe siècle et au début du xx^e siècle, plusieurs négociants bourguignons adoptent des comportements opportunistes en étendant toujours un peu plus la pratique du coupage et de l'équivalence des climats et faisant d'autant plus pression sur la viticulture bourguignonne. En effet, cette dernière fait face à des concurrents producteurs de raisins toujours un peu plus éloignés des crus bourguignons. Ainsi, une partie du négoce se trouve contestée par une viticulture en crise.

Le conflit qui s'engage dès les premières années du xxe siècle voit s'opposer un commerce finalement dépassé par une législation contre les fraudes qu'il a pourtant contribué à initier et, une viticulture désireuse d'aller encore plus loin en promouvant la protection de l'origine du vin. C'est pour elle la seule façon de sortir de l'emprise du négoce en privilégiant des normes valorisant et protégeant ses territoires de culture.

Pour parvenir à imposer cette norme privilégiant l'origine sur la marque, les viticulteurs vont savoir profiter d'un contexte extrêmement favorable de structuration syndicale et de républicanisation des campagnes.

Si jusqu'à la fin du xixe siècle, les vigneron comptent encore sur le négoce « traditionnel » pour réguler les marchés, à partir des années 1890, certaines organisations du monde viticole tentent de se rassembler en unions de syndicats pour s'organiser de façon indépendante. À partir de la crise de surproduction qui frappe de plein fouet la propriété à partir du milieu des années 1890, les syndicats vigneron qui jusque-là s'étaient concentrés sur des objectifs simples d'achat en commun, de cours de greffages, ou de diffusion de techniques culturelles se muent en syndicats politiques de plus en plus intégrés dans des fédérations représentatives.

L'objectif principal réside, dès 1894, dans l'organisation de

« grandes réunions, prenant à partie les élus, comme le font les syndicats du Midi »⁴. Il s'agit bien d'œuvrer concrètement à l'encastrement politique des intérêts économiques des propriétaires à travers les réseaux de la représentation parlementaire. Le mouvement se dessine dans les premières années du xx^e siècle avec la création des fédérations syndicales départementales aboutissant finalement en 1908 à la naissance de la Confédération Générale des Associations Viticoles de la Bourgogne (CGAVB), union des fédérations départementales des syndicats et associations vigneronnes.

Le souci de représentativité démocratique au conseil d'administration de la CGAVB témoigne de cette coupure d'avec les représentations notablières des territoires précédentes. Ainsi, l'article 15 des statuts de la Confédération précise que « dans les départements où il existe des fédérations ; le président de chaque fédération qui compte plus de cinq cent membres fera de droit partie du Conseil ». Si le nombre de membres double, celui des représentants également et ainsi de suite. Le texte continue ainsi : « dans les départements où il n'existe pas de fédération, chaque département aura droit à autant de délégués qu'il compte de fois 500 syndiqués ». Il s'agit bien là de statuts démocratiques, républicains, modernes, contournant en partie l'emprise des quelques familles négociantes, aristocratiques ou de la grande bourgeoisie dans la représentation professionnelle du vignoble.

Cette syndicalisation du vignoble s'inscrit dans un mouvement structurel d'ampleur : la républicanisation des campagnes. Longtemps attachés aux notables traditionnels négociants ou propriétaires issus de la noblesse terrienne, les vignerons bénéficient à leur tour d'un changement de représentants politiques suite à la montée du radicalisme puis du socialisme au tout début du siècle. La Bourgogne viticole, avec les élections, début xx^e siècle, de Jules Simyan, Claude Simonnet, Etienne Camuzet ou Jean-Baptiste Bouhey-Alex n'échappe pas à la règle. La Bourgogne est désormais défendue au Parlement par des radicaux ou des socialistes compère-morelistes favorables au développement de la petite propriété dans les campagnes⁵. À l'assemblée, pour la représentation

4 *Bulletin du Syndicat viticole de la Côte Dijonnaise*, janvier 1894.

5 Pour la Côte-d'Or, département le plus concerné par les questions de vins de crus, les députés sont donc désormais Jean-Baptiste Bouhey-Alex, petit propriétaire viticulteur de l'arrière-côte et Étienne Camuzet, vigneron à Vosne-Romanée. Tous deux sont élus en 1902 sous l'étiquette socialiste. Ils représentent une nouvelle génération de parlementaires acquis à la cause de la propriété vigneronne. Libre penseur de la première heure (dès 1880), Jean-Baptiste Bouhey-Alex représente le type même du politique en phase avec le mouvement de républicanisation des campagnes. Maire de Villers-la-Faye, il organise dans cette commune une caisse de retraite ouvrière et une mutuelle

du vignoble de la Côte-d'Or, ces nouveaux élus remplacent alors Henri Ricard battu assez largement. Les négociants perdent donc leur homme de main. Cette perte d'influence au Parlement est confirmée lors des deux élections suivantes avec les défaites successives, en 1906 et 1910 de Albert Bichot, candidat républicain libéral issu du négoce propriétaire de la Côte. Ce dernier s'incline une première fois contre Camuzet, puis contre le radical Charles⁶. Les choix politiques de la Côte se tournent très clairement contre les négociants.

Avec la création de la CGAVB, 1908 s'impose comme l'année de concrétisation de la séparation au niveau des représentations syndicales et politiques entre propriétaires et négociants. L'intrusion de syndicats fortement structurés dans le vignoble, organisations s'appuyant sur un mouvement de républicanisation des campagnes pour trouver un relais politique fait basculer le rapport de force au profit des propriétaires. Les négociants restent sans doute mieux connectés au pouvoir ministériel, siégeant dans nombre de commissions, mais le pouvoir, sous la III^e République, est avant tout au Parlement.

Le projet Pams-Dariac: amendements et débats syndicaux.

Pour protéger les noms de vins, la loi du 1^{er} août 1905 organise une délimitation administrative des zones de production, par décret et, institue l'administration de la répression des fraudes. Une série de décrets s'attache à définir les zones de production des appellations Champagne, Cognac, Armagnac, et Bordeaux, des zones larges correspondant à des régions viticoles⁷. Cependant, l'application de cette loi, notamment à la Champagne, est un échec. L'exclusion de l'Aube de la zone de production Champagne recouvrant uniquement le département de la Marne et une partie de l'Aisne, provoque des conflits politiques graves⁸. Suite à l'échec des délimitations administratives du vignoble français par voie législative, un nouveau texte est préparé, laissant plus de pouvoir aux

contre les incendies. Il y fonde également une bibliothèque et une société républicaine d'instruction. Il s'implique dans l'action syndicale en réunissant, après le phylloxéra, l'ensemble des viticulteurs du canton de Nuits-Saint-Georges. Enfin, son action de diffusion de la pensée républicaine socialiste dans les campagnes se concrétise par le lancement du « Réveil paysan » ; organe de la fédération socialiste de Côte-d'Or.

6 LONG Raymond, *Les élections législatives en Côte-d'Or depuis 1870 : essai d'interprétation sociologique*, Paris, Armand Colin, 1958, 302 p.

7 Décret du 25 mai 1909 pour l'Armagnac, décret du 1^{er} mai 1909 pour le Cognac, décret de 1911 pour Bordeaux, décret du 17 décembre 1908 pour le Champagne.

8 BEURY André, *La révolte des vignerons de l'Aube. Février – septembre 1911*, Troyes, 1962, 27 p. et SAILLET Jacqueline et GIRAULT Jacques, « Les mouvements vignerons de Champagne », *Mouvement Social*, n° 67, 1969, p. 79 – 109.

acteurs de la filière. L'idée du projet de loi Pams de 1911 est de donner aux tribunaux le droit de trancher la question de savoir si un produit à droit à l'appellation d'origine sous laquelle il est vendu. Ce n'est plus l'administration centrale qui décrète les territoires économiques, mais les acteurs locaux qui doivent défendre leurs intérêts. Les tribunaux auront à tenir compte, dans leur appréciation, « de l'origine, de la nature, de la composition, des qualités substantielles du produit vendu », en vertu des usages locaux, loyaux et constants édictés par la loi du 1er août 1905⁹. La Bourgogne viticole n'ayant pas été délimitée par voie administrative, l'idée d'un processus de délimitation des zones viticoles par voie judiciaire est complètement absente des débats locaux. En revanche, certaines dispositions importantes du projet de loi sont discutées par la suite dans les régions de France et, en particulier en Bourgogne.

Ainsi, la CGAVB se montre très hostile à la notion « de qualité substantielle des vins » du paragraphe 2 de l'article 1^{er} du projet de loi. À l'inverse, les membres des syndicats affiliés au Syndicat National du Commerce en Gros des Vins et Spiritueux de France souhaitent mettre en avant la qualité au détriment de l'origine comme le rappelle M. Lignon, président de ce groupement: « Ce qu'il faut demander au produit, dit-il en substance, ce n'est pas son origine, mais sa qualité. Ce que l'on cherche dans le chocolat Meunier, ce n'est pas la provenance du cacao, mais la synthèse habile des diverses matières premières, combinées, non d'après les origines, mais d'après leurs qualités intrinsèques »¹⁰. Prendre en considération la notion de la qualité permettrait d'attribuer la valeur ajoutée des noms institués des vins au processus de transformation, au négociant et, pas seulement à la production du raisin, au propriétaire. Pour la CGAVB, la qualité n'est pas codifiable et, « reste du ressort de l'acheteur »¹¹. La stratégie de la Confédération est de faire pression pour rédiger « avec leurs députés présents les termes des amendements à soutenir »¹² et d'étendre les liens avec les autres régions viticoles, le Midi, le Bordelais, ou la Charente.

Ainsi, les députés bourguignons Etienne Camuzet, Jules Symian, Claude Simonnet, Pierre Charles, Henri Muteau et Émile Vincent, de gauche comme de droite, unanimes reprennent alors les conceptions défendues par la CGAVB et les présentent sous forme d'amendements. Cette belle unanimité régionale s'explique en partie par l'intérêt politique des élus quand la région compte 90 000 viticulteurs pour quelques

9 *Bulletin du Syndicat viticole de la Côte Dijonnaise*, juillet 1911, p. 179 à 181.

10 *Idem*, p. 185.

11 *Idem*, août 1911, p. 210.

12 *Idem*, p. 287.

centaines de négociants dont une partie, négociants propriétaires, est également favorable à une définition centrée de l'origine. Lors de la discussion du projet de loi gouvernemental sur les délimitations au Parlement en 1913, les députés bourguignons refusent de s'engager « dans la voie compliquée et tortueuse de la garantie des qualités substantielles » et préfèrent que la loi se concentre essentiellement sur l'origine des vins¹³. Cet amendement fait l'objet d'une lutte nationale dans les vignobles en opposant d'une part, les organisations nationales et le Ministre de l'agriculture, Jules Pans, le père du projet de loi et, de l'autre les viticulteurs et leurs relais politiques au Parlement. En effet, en septembre 1913, un premier accord entre une partie de la viticulture bordelaise, la grande propriété et les représentants nationaux du négoce brouille les pistes. Cet accord propose la suppression des articles 2 et 3, réintroduisant par là même la notion de qualité substantielle primant sur celle d'origine. Ces articles sont pourtant considérés par Adolphe Savon, président de la CGAVB, comme indispensables à la « sauvegarde » de la viticulture bourguignonne. Un très grand nombre d'associations et de syndicats bordelais s'entendent ainsi avec le commerce local qui, par la suite, fait valider l'accord par le Syndicat national du commerce en gros des vins et spiritueux¹⁴. Pour Jules Pans, cette union d'une partie de la viticulture bordelaise et du commerce national est suffisante pour valider la totalité du projet. Ce n'est pas l'avis d'Edouard Barthe, député SFIO, spécialiste des questions viticoles sur toute la période; régulièrement président de la Commission des boissons à l'Assemblée nationale et élu du Languedoc, l'apostrophant sur la validité de l'accord de Béziers¹⁵.

En effet, le 26 octobre 1913, a lieu dans cette commune un congrès organisé par la Confédération Générale des Vignerons du Midi et réunissant une nouvelle fois les délégués de toutes les grandes associations viticoles de France. D'après Adolphe Savot: « les délégués bourguignons y interpellèrent les délégués bordelais qui se défendirent mollement et, en fin de compte, l'unanimité de Paris se retrouva pour appuyer nos revendications »¹⁶. Face à des viticulteurs bordelais divisés, les représentants nationaux de négoce se retrouvent isolés, seulement soutenus par un gouvernement s'appuyant encore sur l'accord survenu à Bordeaux.

13 *Journal Officiel de la République Française*, Chambre des députés, 1^{ère} séance du 20 novembre 1913, p. 3328.

14 *Journal Officiel de la République Française*, 1^{ère} séance du 20 novembre 1913, p. 3461.

15 voir les travaux de Jean SAGNES et, en particulier SAGNES Jean [dir], *La viticulture française aux xix^e et xx^e siècles*, colloque national d'histoire, Béziers, le 30 mai 1992, Presses du Languedoc, 1993, Montpellier, 143 p.

16 Op. cit., 286.

Les viticulteurs bénéficient pleinement du ralliement de la SFIO à la défense de la petite exploitation et donc des réseaux politiques de gauche, initiant ainsi l'apprentissage socialiste d'une « nouvelle sociabilité républicaine »¹⁷. Étienne Camuzet et Jules Symian, les rapporteurs bourguignons de amendements « pro-origine », sont des élus SFIO. Ils bénéficient du soutien d'Édouard Barthe (SFIO) et à sa suite les élus de gauche du vignoble du Midi, de Victor Dalbiez (radical-socialiste), de Eymond, de Combrouze et de la Trémoille, tous trois Girondins et républicains de gauche. Ces deux derniers sont aussi respectivement propriétaires-vignerons à Saint-Emilion et propriétaire du Château Margaux, donc assez logiquement favorables à une valorisation des crus par voie judiciaire. Lors des discussions à l'Assemblée nationale, les députés défendant l'origine s'ancrent plutôt à gauche et s'opposent, en ce sens, aux défenseurs du projet Pams (radical au moment où le radicalisme se rapproche de la droite et des milieux commerçants) et Dariac (Alliance Républicaine Démocratique) et au gouvernement dirigé par le Républicain Libéral Progressiste Barthou¹⁸. Il faut dire qu'à la veille de la Première Guerre mondiale, les alliances politiques à l'Assemblée nationale deviennent plus complexes. En 1910, avec 20 libéraux, 149 conservateurs et 149 radicaux sur 598 députés, le soutien à Pams et Dariac paraît assuré, d'autant socialistes et socialistes indépendants ne possèdent que 95 sièges. Seulement, en 1913, l'imbroglio des alliances et surtout les divisions au sein même du Parti Radical traversé par des stratégies divergentes et de plus en plus influencé par des intérêts corporatistes compliquent les rapports de force dans l'hémicycle¹⁹. L'amendement soutenu par l'assemblée plénière des groupements viticoles de France est finalement voté par 334 voix pour et 203 contre, dont celle du Ministre de l'agriculture²⁰. L'amendement passe donc sans l'approbation du gouvernement et la propriété viticole a fait la démonstration de sa force politique. En raison de la Première Guerre mondiale, le projet Pams

17 LYNCH Edouard, *Moissons rouges: les socialistes français et la société paysanne durant l'entre-deux-guerres, 1918 - 1940*, Villeneuve-d'Ascq, Presses Universitaires du Septentrion, 2002, Coll. « Histoire et civilisations », p. 129.

18 Les débats sont aussi menés par Cassadou, député Républicain Libéral Progressiste de la Gironde et défenseur du projet Pams initial.

19 Une division profonde s'installe dans les troupes radicales en particulier au sujet de la loi faisant passer, le 7 août 1913, le service militaire de 2 à 3 ans. Cette instabilité rejaillit lors du congrès du Parti Radical à Pau la même année où s'exprime un rejet d'une partie des membres ayant collaborés avec le gouvernement Barthou. Voir BERSTEIN Serge, *Histoire du Parti Radical, La recherche de l'âge d'or*, tome I, Paris, Presses de la fondation nationale des sciences politiques, 1980 et BONNEFOUS G., *Histoire politique de la Troisième République, L'Avant-guerre (1906-1914)*, tome I, Paris, PUF, 1956.

20 *Bulletin du Syndicat viticole de la Côte Dijonnaise*, mars 1913, p. 284 - 287.

n'est finalement pas adopté. Il devient cependant le modèle utilisé pour constituer la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine.

Mise en pratique du principe de primauté de l'origine

Après la mise en ordre intellectuelle du marché par la loi de 1919, succède une mise en pratique de ce texte. Or celle-ci est particulièrement complexe, conflictuelle, puisque les deux principes fondateurs de la loi sont : la résolution de tous les différents doit passer par les tribunaux et seule l'origine des raisins est retenue comme indicateur de la qualité. Cette dernière disposition ouvre la possibilité d'une interprétation restrictive excluant intégralement la pratique du soutien pourtant jusqu'ici très largement conduite par le négoce. Seulement, si la loi favorise les propriétaires, l'organisation de la production est encore largement dominée par les négociants. En pratique, la définition du bon terroir reste très élastique.

Les stratégies de contournement du négoce non-proprétaire

Face à la loi de 1919 et ne pouvant plus faire de vins sans prendre en compte l'origine des raisins, les représentants du commerce demandent alors une pratique très souple des équivalences et proposent des délimitations très larges des appellations d'origine. Suivis par quelques syndicats de villages dits « déshérités », car ne portant pas de noms réputés, les négociants voient leurs projets rejetés par les propriétaires de crus de la Côte-d'Or²¹. En outre, le négoce ne cesse, au cours des années 1920, de revendiquer une souplesse dans l'application de la loi de 1919 sur la question précise des coupages²². Cependant, cette pratique est de plus en plus critiquée par les propriétaires qui y voient un moyen de produire en cave des appellations d'origine sans réelle origine stricte. Cette possibilité offerte au négoce est alors petit à petit assimilée à une fraude potentielle sur les appellations d'origine.

21 Réunion de Chalon-sur-Saône, dans *Enquête sur la situation de la viticulture de France et d'Algérie (Indre-et-Loire, Dordogne, Gard, Côte-d'Or)*, tome IV, Rapport fait au nom de la Commission des Boissons par M. Édouard Barthe, n° 3156, Chambre des députés, Paris, Imprimerie de la Chambre des députés, 1931, *Op. cit.*

22 La Chambre de commerce de Dijon vote à l'unanimité pour le principe du coupage. « L'exportation des vins français et la convention de Madrid », Bulletin de la Chambre de Commerce de Dijon, 1922, p. 135-139. De même, lors de la venue de la Commission parlementaire en 1931, Paul Germain représentant le commerce en Bourgogne déclare : « nous demandons un pourcentage de vins de soutien et nous cesserons de réclamer ce pourcentage », dans *Enquête sur la situation de la viticulture, Op. cit.*, p. 267.

Face à ce refus en bloc des associations viticoles et pour retrouver les marges d'autonomie concédées à la propriété à l'occasion de la loi de 1919, les négociants s'engagent alors dans une voie à contre-courant des appellations d'origine en tentant de promouvoir des marques commerciales privées. « Nous laisserons carrément disparaître les noms de la Bourgogne », annonce le négociant Liger-Belair représentant de l'Union des négociants de la Bourgogne aux associations de viticulteurs bourguignons²³. « L'utilisation des marques ou monopoles est et restera légitime aussi longtemps que nos appellations commerciales empruntées au vignoble et dont nous avons arbitrairement été dépossédés ne nous aurons pas été légalement rendues »²⁴. Ainsi, dans le catalogue de la Foire Vinicole créée en 1922 à Beaune à l'occasion de la vente des Hospices, apparaissent de nouveaux noms de vins. On retrouve les appellations de Monopole, Splendid, Excelsior, Carte-d'Or, Carte-d'Argent, Tête de réserve, Grande réserve, Cuvée Royale, etc., précédées du nom du négociant, avec sa marque privée ou (et) le nom canonique de Bourgogne. Les vigneronns jugent alors très sévèrement cette initiative: « Château X à Beaune, cuvée supérieure, Vosne-Romanée ou des noms de crus imaginaires et suivis de Monsieur X, négociant à Beaune (qui) sont faites pour tromper l'acheteur sur la qualité même des vins: ces marques pouvant être fabriquées avec toutes sortes de vins sauf avec celui que semble désigner le nom de Beaune, Vosne-Romanée »²⁵.

Les procès

Pour réguler les pratiques sur les marchés, grâce à la loi, les syndicats de vignerons initient deux types d'actions judiciaires: les procès contre les fraudeurs et les jugements propres à délimiter les territoires viticoles.

Dirigé par le marquis d'Angerville, grand propriétaire de Volnay, le Syndicat de Défense de la Viticulture Bourguignonne (qui deviendra partir de 1927 le Syndicat de défense des producteurs de grands vins fins de la Côte-d'Or), s'engage dans plus de 180 actions judiciaires contre des abus liés à des tromperies sur les appellations (dont 58 % impliquant des négociants, 17 % des viticulteurs, les autres procès engageant essentiellement des restaurateurs et débits de boissons). Quasiment tous remportés par le syndicat, ces procès parfois très médiatisés discréditent les pratiques commerciales du négoce et permettent d'imposer comme

23 Archives du Marquis d'Angerville, *Lettre à Sem d'Angerville du 4 janvier 1921*.

24 Paul Germain, *Revue du Vin de France*, juillet 1927.

25 *Déclaration du Comité d'Agriculture et de Viticulture de l'arrondissement de Beaune*, FIII § 8 art. 2 n°5, Archives Municipales de Beaune.

plus légitimes aux yeux des consommateurs les nouvelles normes du vin basées sur l'origine et calquées sur la propriété vigneronne. Le terroir vigneron apparaît comme un espace de vérité, un lieu de justice face à une production négociante mal perçue et minée par les procès.

Le second type de procès est en rapport aux délimitations de territoires viticoles. En Bourgogne, ces espaces opposent alors deux conceptions des appellations d'origine, l'une très restrictive et favorisant les grands propriétaires détenant les parcelles les plus centrales des appellations, l'autre, plus extensive, plus favorable aux petits propriétaires qui, suite aux pratiques des équivalences du xix^e siècle, ont pu accéder aux noms des 12 villages porte-drapeaux de la Côte. Ces communes sont celles portant des noms valorisés sous lesquels étaient donc vendus les vins de Bourgogne (Volnay, Pommard, Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges, etc.). Selon la structure de leur propriété, les propriétaires mobilisent des preuves d'usages locaux, loyaux et constants contradictoires pour tenter d'imposer leur définition du territoire²⁶. Ce sont finalement les propriétaires de crus, mieux positionnés au sein des instances syndicales nationales qui parviennent à imposer leurs vues. À partir de 1927, le cépage intervient dans les délimitations, activant d'autant plus les luttes internes entre propriétaires de gamays et propriétaires de pinots. En Bourgogne, le jugement de délimitation régional du 29 avril 1930 donne l'avantage à ces derniers. L'appellation *Bourgogne* (hormis sur les sols granitiques du Beaujolais) est refusée aux vins de gamay et d'aligoté.

Malgré l'intervention d'une Commission parlementaire de Boissons en 1931 dans l'ensemble des régions françaises, les tenants des strictes délimitations territoriales, bien intégrés dans la section des Grands Crus de la Fédération des associations viticoles de France et d'Algérie parviennent à imposer, avec le soutien de Joseph Capus, la loi du 30 juillet 1935²⁷.

Avec ce texte, la régulation républicaine sur le marché des vins de Bourgogne se rigidifie. L'article 21 de cette loi stipule que le Comité National déterminera les AOC, sur demandes syndicales. Mais, il annonce surtout que, entre autres, « feront l'objet de cette réglementation les appellations [...] existant au moment de la promulgation de la présente loi, et qui auront fait l'objet d'une délimitation judiciaire passée avec force de chose jugée »²⁸. La loi de 1935 ne revient aucunement sur les décisions de justice émanant du texte de 1919. L'essentiel est acquis à la cheville des

26 LAFERTE Gilles et JACQUET Olivier, « Appropriation et identification des territoires : la mise en place des AOC dans le vignoble bourguignon », *Cahiers d'Économie et de Sociologie Rurales*, à paraître en 2005.

27 Archives INAO Paris, Compte rendu des réunions de la Fédération des Associations Viticoles de France et d'Algérie (1929 – 1934).

28 Décret-loi du 30 juillet 1935, art. 21.

années 1930 avec ce que l'on nomme le « contrôle républicain du marché » où les nomenclatures de qualité pour les vins sont celles qui d'une part, s'appuient sur la défense de l'artisan propriétaire contre le capitaliste et l'aristocrate ou le négociant et d'autre part, celles qui résultent d'un processus collectif et d'une forme ou autre de contrôle par les autorités publiques avec la création de deux administrations: la Répression des fraudes en 1905 et le Comité National des Appellations d'Origine en 1935. Le seul référentiel légitime pour influencer sur la législation du vin est alors un argument jugé du côté républicain. La construction d'une qualité basée sur le terroir est bien un processus d'interaction entre activité économique et règle de droit²⁹, plus fondamentalement, entre activités économiques et socle politique. Le conflit d'intérêts sur le marché trouve sa règle de justice idéologique et le mode pertinent de la prononcer (tribunaux et parlements) dans l'ordre indépassable de la République.

Conclusion

Le respect du principe de la primauté de l'origine et des usages locaux, loyaux et constants, l'idée même d'une typicité prépondérante par rapport à la notion de qualité substantielle devient une norme effective dans le premier tiers du xx^e siècle. La qualité associée au terroir est une construction juridique récente.

Aussi, le retournement du marché au détriment des négociants a clairement une origine politique. L'acceptation de l'idéologie républicaine, mise à profit par les propriétaires de crus lors du cadrage juridique du marché, le montre. La place des élus de la République et, particulièrement celle des députés radicaux et socialistes dans le débat va servir un monde syndical de mieux en mieux structuré pour imposer sa vision des normes. L'AOC est une construction républicaine.

Certes, et nous renvoyons ici le lecteur aux travaux de Gilles Laferté, d'autres éléments comme le folklore ou l'invention des identités régionales participent activement à l'élaboration des représentations actuelles du terroir³⁰. Mais la notion juridique et commerciale d'origine, en tant que

29 STANZIANI Alessandro, « Action économique et contentieux judiciaires. Le cas du plâtrage du vin en France, 1851-1905 », *Genèses*, 50, 2003, p. 71-90. Voir aussi BRUEGEL Martin et STANZIANI Alessandro, « la sécurité alimentaire entre santé et marché », *Revue d'Histoire Moderne et Contemporaine*, Tome 51, n° 3, 2004, Paris, Belin.

30 LAFERTE Gilles, *Folklore savant et folklore commercial: reconstruire la qualité des vins de Bourgogne. Une sociologie économique de l'image régionale dans l'entre-deux-guerres*, Thèse de sociologie de l'EHESS, Ss. La direction de Florence Weber, 2002, 689 p.

phénomène de fixation des usages liés au sol fait partie intégrante de ces représentations. En cherchant à identifier le processus de construction de cette norme, notre étude est à envisager comme une modeste contribution à l'histoire de la définition des terroirs. Représentation qui relève d'acceptions géologiques, climatiques, ampélogiques, objet marketing et culturel, lieu de sociabilité, espace parfois politisé, le terroir, dans sa signification récente et au départ juridique, n'est pas le lieu immanent de l'authenticité, mais un objet historique en éternelle reconstruction.

Vichy, la Révolution nationale et la viticulture en Gironde : réception, intégration, dissociation

Sébastien Durand¹

À l'arrivée du maréchal Pétain à la tête de l'État français, la situation économique du monde rural est bien peu amène. Alors que, depuis l'automne 1939, les exploitations agricoles sont privées de leurs forces vives parties combattre sur les différents fronts, les paysans subissent de plein fouet la forte empreinte de l'État, bien décidé à orienter l'ensemble des capacités agricoles vers la satisfaction des besoins de la Défense nationale. Le secteur vitivinicole girondin n'échappe pas à cette saignée démographique et aux exigences de l'intendance militaire, particulièrement gourmande quand il s'agit d'assurer le ravitaillement prioritaire des armées françaises et qui, pour ce faire, n'hésite pas à utiliser le levier autoritaire des réquisitions. Cette situation est vécue d'autant plus douloureusement par le monde vitivinicole girondin, que celui-ci est sorti complètement exsangue de l'Entre-deux-guerres, miné par une chute brutale des exportations et une baisse sensible du prix de vente du vin, le tout aboutissant à l'endettement pérenne des domaines viticoles et à la faillite d'une dizaine de maisons de négoce girondines².

Le double « traumatisme indélébile »³ de la défaite militaire et de l'occupation allemande aggrave considérablement la situation du monde agricole, confronté désormais au délitement des voies de communication et au blocus maritime anglo-saxon. En outre, « la ligne de démarcation dans le Sud-Ouest de la France a laissé en zone occupée une étroite bande

- 1 Doctorant au CEMM (Centre d'études des mondes modernes et contemporains), ATER en Histoire, Université de Bordeaux
- 2 Christiane MORA, « Problèmes et action des viticulteurs girondins devant la crise économique (1929-1936) », in *Vignobles et vins d'Aquitaine. Histoire, économie, art*, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest (FHSO), 1970, p. 353-366.
- 3 Jean-Pierre AZEMA et Olivier WIEVIORKA, *Vichy 1940-1944*, Paris, Éditions Perrin, 2004, p. 15.

de terres ne produisant presque rien d'autres que du vin et du bois, alors que les départements de notre région, producteurs de viandes, fruits, légumes et autres denrées alimentaires qui assuraient normalement notre subsistance (Dordogne, Lot-et-Garonne, Gers, Basses-Pyrénées) sont aujourd'hui en zone libre »⁴. Le rétrécissement très net de l'horizon géographique et commercial des campagnes girondines fait que le département ne peut raisonnablement compter que sur ses propres ressources. Or, celles-ci ne couvrent qu'un dixième de ses besoins⁵. Dans de telles conditions, il n'est guère surprenant de voir le régime de Vichy accueilli avec soulagement et bienveillance par le monde paysan. Les viticulteurs, les premiers, espèrent sincèrement que le maréchal Pétain et son gouvernement mobiliseront enfin tous les moyens à leur disposition, afin de mettre un terme aux vicissitudes qui accablent leurs exploitations, ainsi qu'à la précarité de leurs métiers. Tout à fait conscient d'avoir à faire à un terreau favorable à ses idées, Pétain, dès le mois de juin 1940, à l'occasion d'un discours prononcé à Bordeaux, annonce clairement vouloir mettre l'agriculture, la vie paysanne et le « retour à la terre » au premier plan des préoccupations nationales. Si « le gouvernement veut donner à la paysannerie la place qui lui a été trop longtemps refusée dans la nation »⁶, son action vis-à-vis du monde paysan doit toutefois s'intégrer dans un cadre politique et idéologique strict et contrôlé, celui de la Révolution nationale.

Pétain dans les vignes: Révolution nationale, restauration paysanne et folklore régional

Selon le chef du gouvernement, le paysan a été sacrifié par le régime républicain, qui aurait favorisé et assuré le triomphe d'une société industrielle, urbaine et mécanique, sur la civilisation rurale et la culture paysanne françaises. L'homme de la terre doit alors retrouver une place centrale dans une société devenue frileuse, hantée par le déclin,

4 Archives municipales de Bordeaux (AMB), 321 F 10, Chambre de commerce de Bordeaux, correspondance, 1939-1945 : lettre du président de la chambre de commerce au secrétaire d'État au Ravitaillement, 17 novembre 1941.

5 Archives nationales (AN), F1cIII 1155, rapport du préfet de la Gironde au ministère de l'Intérieur, 15 mai 1941 : « La Gironde n'est pas un département producteur ; elle a toujours importé près de 90 de ses denrées nécessaires à sa consommation et la cessation de tout trafic maritime et les difficultés d'échanges qu'a entraîné la séparation du territoire en deux zones, posent pour le ravitaillement de ce département des problèmes qui ne sont surmontés qu'au prix des plus grandes difficultés ».

6 Discours du maréchal Pétain à Pau, avril 1941 (*Philippe Pétain. Discours aux Français : 17 juin 1940-20 août 1944*, édition établie par Jean-Claude Barbas, Paris, Albin Michel, 1989, p. 124).

soucieuse de mesure, d'unité et d'équilibre. En effet, le paysan, solidement ancré dans la hiérarchie sociale traditionnelle, apparaît comme le seul « antidote des masses urbaines, décadentes, utopiques, déracinées »⁷ et le mieux à même de garantir de façon satisfaisante une vie autarcique, que les circonstances semblent imposer. Afin d'associer pleinement les campagnes à cette œuvre de restauration, le maréchal Pétain et ses thuriféraires font de la grappe et la vigne un formidable levier d'intégration à la Révolution nationale. En décembre 1940, à l'occasion d'une réunion de la Commission interministérielle et interprofessionnelle de la viticulture, qui est chargée d'assurer et de coordonner l'application des réglementations sur la viticulture et le commerce des vins⁸, le chef de l'État est reçu par le ministre de l'Agriculture, Pierre Caziot, et Roger Descas. Le maréchal Pétain a alors assuré les membres de cette commission « du concours du gouvernement pour l'œuvre de redressement national et de défense paysanne »⁹.

Les principes agrariens, traditionalistes et réactionnaires mis en avant par le chef de l'État sont accueillis d'autant plus favorablement dans les campagnes girondines, que celles-ci sont dès l'Entre-deux-guerres en contact avec le « paysannisme »¹⁰, dont l'objectif premier est déjà de replacer le monde rural aux centres des préoccupations politiques. Henri Dorgères, fondateur au milieu des années 1930 de la Défense paysanne, mouvement agrarien de premier plan, est un des principaux promoteurs du mythe de l'unité paysanne et de la force rurale. Selon lui, seule la terre permet de lutter efficacement contre les fluctuations incontrôlables de l'économie libérale et industrielle¹¹. De telles idées trouvent un écho très favorable au sein du gouvernement, si bien qu'Henri Dorgères devient membre du Conseil national de Vichy et délégué général à la propagande pour la Corporation paysanne. En retour, ce dernier voue une admiration sans borne à Pétain et devient même le séide du « Maréchal paysan »¹². Le 14 décembre 1941, invité pour une conférence à Libourne par le délégué régional de la Corporation paysanne, Joseph Courau, il développe, devant une assistance fournie, tous les principes qui lui

7 Robert O. PAXTON, *La France de Vichy 1940-1944*, Paris, Éditions du Seuil, 1997, p. 253.

8 *Journal officiel de l'État français (JOEF)* n° 312, 3 décembre 1940.

9 *La Tribune du Libournais*, 28 décembre 1940.

10 Gordon WRIGHT, *Révolution rurale en France : histoire politique de la paysannerie française au xxème siècle*, Paris, Éditions de l'Epi, 1967, p. 121.

11 Pierre BARRAL, *Les Agrariens français de Méline à Pisani*, Paris, Armand Colin, 1968, p. 238-241.

12 Henri Dorgères, *La révolution paysanne*, Paris, Éditions Jean Renard, Collection Terre de France, 1943, p. 123.

sont chers. Après avoir rappelé les errements du passé et les erreurs du capitalisme « plus occupé de spéculation boursière que du bien-être du peuple », il présente les nouveaux principes corporatifs de la paysannerie et les nécessités du syndicat unique. Avant de finir en rendant hommage à la paysannerie : « La race paysanne est laborieuse et saine. Il faut qu'elle reste à la terre, car ce n'est que là qu'elle peut trouver son profit, sa santé, son bonheur. C'est en se garant du déséquilibre que la France reprendra, dans les nations, le rang qui lui est dû par ses qualités de race »¹³. À la fin de la réunion, les personnalités présentes décident d'adresser au maréchal Pétain « l'expression de leur admiration et de leur reconnaissance, leur gratitude d'avoir remis la paysannerie à l'honneur, leur confiance inébranlable dans les destinées de la Patrie et l'assurent de leur dévouement total à l'œuvre de rénovation nationale ». Avant de quitter la région, Courau, également président du Syndicat viticole de Saint-Emilion, invite Dorgères au siège du Syndicat corporatif agricole, avant de visiter les vignes saint-émilionnaises¹⁴.

Peu de temps avant, la visite du préfet, François Pierre-Alype, dans le Médoc, alors en pleines vendanges, est l'occasion de mesurer l'attachement d'une région viticole aux principes chers au chef de l'État. Après une réception à l'Hôtel de ville de Pauillac réunissant les maires des cantons de Pauillac et de Saint-Laurent-du-Médoc, les membres des conseils municipaux, ainsi que les présidents de coopératives et des personnalités viticoles, le préfet se rend, avant de regagner Bordeaux, dans les coopératives vinicoles de Pauillac et de Saint-Estèphe, ainsi qu'aux châteaux Lafite et Latour. Il prend alors contact avec la population de la région du Médoc, dont, selon lui, « le dévouement au Maréchal Pétain ne fait aucun doute ». Et d'ajouter : « ma proposition de donner à la récolte 1941, la dénomination 'Année du Maréchal', proposition accueillie avec un grand enthousiasme par les viticulteurs du Médoc, en est un éloquent témoignage »¹⁵. Cette visite est surtout l'occasion pour le préfet de souligner ses liens avec le chef de l'État : « Il m'a été très agréable d'apprendre par vous que la visite que j'ai faite au Château Lafite [...] a été pour votre personnel un grand encouragement. [...] Je garderai longtemps le souvenir de l'accueil que vous-même et les vendangeurs m'ont fait lors de cette visite qui m'a permis de constater leur attachement au Chef glorieux, qui faisant don de sa personne à la France, se

13 *La Tribune du Libournais*, 20 décembre 1941.

14 *L'Union Républicaine du Libournais*, 20 décembre 1941.

15 Archives départementales de la Gironde (ADG), série continue (SC) 699, réunions, visites et rapports des préfets régionaux, 1941-1943. Dossier 'Visites du préfet et des sous-préfets : compte-rendu de la visite du préfet dans le canton de Pauillac, 4 octobre 1941.

sacrifie pour qu'elle renaisse. Nous devons tout au maréchal Pétain »¹⁶.

Certains viticulteurs, responsables et notables, décident alors de soutenir l'œuvre de restauration paysanne, dans des domaines intimement liés aux principes chers au Chef. Parmi ceux-ci, l'enseignement et l'école constituent un premier vecteur d'intégration de la viticulture girondin au sein de la Révolution nationale. L'objectif est ici double. D'un côté, il s'agit tant bien que mal de lutter contre la pénurie de main-d'œuvre et de compenser les effets de l'absence des prisonniers de guerre et d'un vieillissement significatif du personnel spécialisé dans les vignes et dans les chais. Qui plus est, le retour au compte-gouttes des prisonniers ne remédie en rien à la saignée démographique de la guerre sur ce secteur, viticulteurs et tonneliers principalement. De l'autre, certains désirent participer pleinement à l'œuvre vichyssoise de formation de la jeunesse française et à la mobilisation de l'ensemble des forces vives, en les écartant de l'oïveté. C'est dans cet esprit que le préfet est reçu à l'Hôtel de ville de Saint-Émilion, le 2 août 1941, en présence du sous-préfet de Libourne, du maire de Saint-Émilion et de Joseph Courau. Ce dernier, dans son discours, « adresse à M. le maréchal Pétain l'hommage de son respectueux dévouement et de la gratitude qu'il éprouve pour la sollicitude exprimée par le gouvernement à l'endroit de la paysannerie »¹⁷. À cette occasion sont inaugurés les cours d'agriculture et de viticulture, mis en place par le syndicat corporatif agricole de Saint-Émilion. Cet enseignement technique s'inscrit clairement dans la politique nationale de relèvement de la société paysanne, comme en témoigne ce discours tenu devant les enfants de l'école : « Si dans la France entière et dans tous les domaines s'affirmait partout un égal concours de bonne volonté semblable au nôtre, nul doute que nous puissions compter sur un relèvement prochain, très prochain, de notre Pays bien aimé, de notre France meurtrie, mais encore vivante grâce au Maréchal ! Vive la France ! Vive le Maréchal ! Vive Monsieur le Préfet ! »¹⁸. La devise de cette école - « Travailler, agir, servir. Telle est notre devise » - ne laisse que peu de doutes à ce sujet. L'inauguration réunit, outre le préfet, le maire et le conseil municipal de Saint-Émilion au complet, Fernand Ginestet, président du Comité de la viticulture et du commerce des vins de Bordeaux et de nombreux viticulteurs. À cette occasion, un court message du maréchal Pétain est lu par le préfet : « Monsieur le Préfet, j'approuve pleinement

16 *Id.*, lettre du préfet de la Gironde à J. Landèche, régisseur du Château Lafite, 22 octobre 1941.

17 *Id.*, compte-rendu de la réception du préfet à l'Hôtel de ville de Saint-Émilion, 2 août 1941.

18 *Id.*, rapport présenté au préfet sur les causeries faites à Saint-Émilion aux enfants de l'école, 2 août 1941.

l'heureuse initiative de démonstration pratique et d'éducation agricole qui doit permettre aux enfants de votre région de mieux connaître la terre de France et de mieux l'aimer. Je fais des vœux pour la réussite de cette entreprise et souhaite qu'elle se généralise »¹⁹. Puis Pierre-Alype rappelle les principales étapes du redressement accompli depuis plus d'un an, « sous la haute impulsion du maréchal Pétain » et demande aux auditeurs « de faire à son exemple, abstraction de leur intérêt personnel pour s'élever jusqu'aux conceptions de solidarité et de communauté indispensable au redressement de la patrie »²⁰. Et de surenchérir :

« Au cours de cette inauguration, qui fut l'occasion d'une importante manifestation d'union nationale et de solidarité paysanne, j'ai lu le message que M. le maréchal Pétain a eu la grande bienveillance de me faire parvenir. Cette lecture a été accueillie par une ovation et le nom du chef de l'État a été longuement acclamé. (...) Elle s'est terminée par des affirmations de fidélité au maréchal Pétain, après qu'aient été rappelées les étapes de redressement accompli sous sa haute autorité.

En résumé, cette inauguration qui a eu de larges échos dans tout le département a permis aux populations rurales de marquer au chef de l'État leur profond attachement et leur respectueuse gratitude »²¹.

Les fêtes champêtres et les cérémonies agrestes sont une autre occasion pour les personnalités vitivinicoles d'affirmer leur attachement à l'œuvre conservatrice vichyste de promotion paysanne. À l'occasion des vendanges de l'automne 1941, une association de jeunes ruraux, la Jeunesse agricole catholique (JAC), décide d'organiser en Gironde « les Journées de la terre », placées sous le patronage de la Mission de restauration paysanne et de la Corporation nationale agricole. Le comité d'organisation recherche un triple objectif : « 1^e Réveiller dans le cœur de tous ruraux la fierté de la tâche qu'ils accomplissent et l'amour de leur métier, 2^e Tirer les jeunes paysans de leur torpeur, les faire agir, les distraire en les éduquant, les unir et les grouper dans des cercles d'études et de formation sociale, civique et professionnelle, 3^e Faire revivre chez tous, ruraux et citadins, l'esprit et la tradition régionaliste en développant le goût du folklore local »²². Une manifestation importante se déroule, le 14 septembre 1941, à Saint-Sulpice-et-Cameyrac en présence de Pierre-Alype, du directeur des services agricoles de la préfecture, de Mgr Feltin, archevêque de Bordeaux, de Courau et du délégué départemental de la

19 ADG, SC 699, message du maréchal Pétain, 30 juin 1941.

20 L'Union Républicaine du Libournais, 10 août 1941.

21 ADG, SC 699, lettre du préfet régional de Bordeaux au docteur Menetrel, secrétaire particulier du maréchal Pétain, 2 août 1941.

22 L'Union Républicaine du Libournais, 1er août 1942.

Mission de restauration paysanne. Un défilé de chars, représentant des scènes de la vie rurale locale, est organisé. En tête, traîné par deux bœufs, le char de l'« Hommage de la Terre au Maréchal ». Une jeune paysanne tend vers le portrait de Pétain, encadré du drapeau tricolore, une gerbe de blé et des grappes de raisin. Plusieurs chars complètent le défilé. Outre les chars « Les Fruits » et « Les Légumes » de la commune de Montussan, « La Moisson » de Cailleau, « La Basse-Cour » de Saint-Loubès, « La Ruche » de Saint-Sulpice, passent sous les applaudissements les chars « La Vigne » de Beychac, « Les Travaux de la Vigne » de Pompignac et « Le Chai » d'Yvrac. Après un discours de Mgr Feltin, où il rappelle avec insistance que « l'Église (...) s'est toujours intéressée à la terre et quelle aide peuvent en attendre ceux qui ont pour tâche de la travailler », les diverses personnalités sont invitées à un vin d'honneur, au cours duquel « à la voix de M. le Préfet, chacun lève son verre au chef de l'État ». À la clôture de ces journées, le président du comité d'organisation se saisit de l'occasion pour rappeler à quel point le souvenir de cette journée « agirait désormais dans les cœurs des milliers de ruraux pour les aider à mieux construire l'Avenir Paysan Français »²³. Fort de leur succès, le préfet Pierre-Alype propose l'organisation des Fêtes des vendanges dans les quatre grands centres viticole de la Gironde (Saint-Emilion, Médoc, Sauternais et Blayais), « afin de renouer d'anciennes et encore vivaces traditions locales »²⁴.

Les « Journées de la terre » sont naturellement reconduites l'année suivante. Dix dates sont arrêtées entre le 2 août et le 30 septembre 1942²⁵, le point d'orgue de cette manifestation se déroulant le 30 août à Budos et Landiras, en présence du nouveau préfet, Maurice Sabatier, qui souligne le succès de cette « imposante fête champêtre »²⁶. Le même jour, est organisée à Lalande-de-Pomerol la journée 'La terre ne ment pas', sur l'initiative de l'abbé Martinet, animateur de la section paysanne locale de la Corporation paysanne et de Raoul Viaud, syndic-adjoint de la Corporation paysanne, chef de culture et maire de la commune. Des personnalités politiques et religieuses sont présentes, à l'instar du délégué de la Restauration paysanne et du sous-préfet de Libourne. Ce dernier félicite les participants « des efforts réalisés pour justifier les directives du Maréchal ». Après un défilé des chars, les personnes sont conviées au Château Bourseau, où ont lieu messes, pique-nique, représentations théâtrales, chants, danses, buffet et loterie. La fin de la journée

23 *Sud-Ouest économique*, n° 325-326, septembre-octobre 1941, p. 327-328.

24 AN, F1cIII 1155, rapport du préfet, 11 octobre 1941.

25 *La Tribune du Libournais*, 1^{er} août 1942.

26 AN, F1cIII 1155, rapport du préfet, 5 octobre 1942.

est marquée par la cérémonie de l'apothéose du maréchal Pétain, dont le portrait orné de verdure est tenu par de jeunes paysans, salués le long de leur parcours par les participants par l'hymne « Maréchal nous voilà! ». Une journée en tout point semblable se déroule quelque jours après à Grézillac, au Château de Mouchac: messe des paysans chantée par de jeunes filles, offrandes des produits de la terre, danses gasconnes et représentations théâtrales (comédies rustiques *Reste Paysan* et *La Meule du Maître François*) sont les moments forts de la manifestation²⁷.

Ces « rituels agrestes »²⁸ s'essoufflent nettement par la suite. Les préoccupations de l'heure, dès la fin de l'année 1942, n'invitent guère aux festivités et aux célébrations collectives: restrictions alimentaires de plus en plus sévères, salaires de plus en plus chiches, inquiétudes de plus en plus vives face à la généralisation de conflit, visible dans le départ de nombreux travailleurs girondins pour l'Allemagne, dans le cadre de la Relève puis du Travail obligatoire. Notons toutefois l'inauguration, le 9 janvier 1943, par le sous-préfet de Langon, en présence du Syndic régional de la corporation paysanne, de la première Maison du Paysan de la Gironde, centre de renseignement et d'information agricoles, mais également organe de propagande agrarienne et de promotion du retour de la terre²⁹. De même, la JAC poursuit ses efforts de promotion de la vie paysanne et organise, les 28 et 29 août 1943, des Journées rurales sur la commune de Saint-Germain-d'Esteuil, soutenues par la Corporation nationale paysanne. Lors de la seconde journée, temps fort de la manifestation, un cortège de jeunes gens et de jeunes filles costumés, représentant les différentes provinces françaises, part le matin de la mairie pour se rendre au Château Livran, où doit se dérouler la messe des paysans. Un autel, orné de gerbes de blé, est dressé dans le parc du château. Lors du sermon, le curé rappelle l'importance de ces journées et de la JAC qui doivent « faire prendre conscience aux paysans de leur mission et de leur valeur par l'éducation méthodique de la jeunesse paysanne ». Même si le préfet de la Gironde insiste sur le « succès »³⁰ de telles manifestations, nous ne devons pas toutefois en surestimer l'importance. Celles-ci mobilisent davantage les notables communaux, les autorités religieuses locales et les représentants de la viticulture et de l'agriculture girondines, que la masse des viticulteurs, qui, « occupés à leurs travaux, ne s'intéressent guère aux questions politiques »³¹.

27 « La Journée du 30 août: 'la terre ne ment pas', *Chronique du Libournais*, 4 septembre 1942.

28 Christian FAURE, *Le projet culturel de Vichy. Folklore et révolution nationale*, Lyon, Presses universitaires de Lyon, 1989, p. 184.

29 AN, F1cIII 1155, rapport du préfet, 4 février 1943.

30 *Id.*, rapport du préfet, 5 octobre 1943.

31 ADG, SC 522, bulletin hebdomadaire des renseignements généraux (RG) de Bordeaux,

Il n'en demeure pas moins que ces fêtes des vendanges, ainsi que les cérémonies agrestes dans leur ensemble (fêtes des moissons, arbes de mai, cueillette de gui, etc.) permettent à la terre et à la vigne de participer au réveil du folklore régional et des sociabilités paysannes, dans le cadre du traditionalisme volontariste et des résurgences régionalistes souhaités par le maréchal Pétain³². Elles jouent en outre, en Gironde comme ailleurs, un rôle déterminant, celui d'un trait d'union symbolique entre deux piliers de la Révolution nationale, à savoir l'État et l'Église, la morale et la religion: « L'État civil a fourni une organisation et des directives tendant à faire des jeunes paysans des hommes avertis des choses de la terre et attachés de la terre. L'Église en outre la charge de donner à la paysannerie une âme chrétienne (...). Mais l'Église n'est pas un État dans l'État (...). Elle collaborera loyalement à l'œuvre d'ordre et de redressement entreprise par le gouvernement du Maréchal »³³. Mais la communion avec le Chef, la mystique du retour à la terre, la promotion d'une société agrarienne, corporative et religieuse ne sont ici que des pis-aller proposés par le maréchal Pétain et les partisans de la restauration paysanne. Cette stratégie gouvernementale ne remédie que très imparfaitement aux angoisses de l'heure des agriculteurs et viticulteurs, d'autant que les années de guerre sont un moment décisif pour le régime en place de marquer de son empreinte l'organisation et la réglementation de la viticulture française.

Tensions et oppositions : les viticulteurs face au gouvernement de Vichy

Le 5 avril 1943, des notabilités girondines, représentant la viticulture et le négoce de la région, sont reçues par le chef de l'État, en présence du préfet régional de Bordeaux. La délégation, conduite par Fernand Ginestet, comprend également Maurice Salles, président de la Fédération des syndicats des grands vins de Bordeaux à appellation contrôlée, Edouard Kressmann, président du Syndicat des négociants en vins et spiritueux de Bordeaux, et Pierre Martin, président de la Fédération des caves coopératives de la Gironde et du Sud-Ouest. À cette occasion, le maréchal Pétain les remercie de « l'hommage qui vient de lui être fait

13 septembre 1943.

32 Christian FAURE, *op. cit.*, p. 177-187 et Limore YAGIL, « L'Homme nouveau » et la Révolution nationale de Vichy, Villeneuve-d'Ascq, Presses universitaires du Septentrion, 1997, p. 245-253.

33 ADG, SC 521, enquêtes et rapports des renseignements généraux, décembre 1940-décembre 1943: rapport n° 7.347 des RG de Bordeaux, 31 août 1943.

par l'ensemble des viticulteurs et des négociants en vins de Bordeaux », à savoir la production d'une partie du vignoble du Château Margaux. Ce terrain portera désormais le nom de 'Clos du Maréchal'³⁴: « La Région viticole de Bordeaux est fière de la faveur insigne que le Chef de l'État a accordée à ses représentants et de l'honneur qu'il vient de lui faire en devenant lui-même un viticulteur girondin »³⁵. Selon un des membres de la délégation, le maréchal Pétain « s'est vivement intéressé à tous les sujets agités en sa présence et a posé des questions toujours pertinentes. (...) Nous sommes sortis de cette entrevue avec une confiance accrue dans les destinées de notre pays qui reposent entre des mains si expérimentées et si fermes »³⁶. Mais que les viticulteurs manifestent un certain attachement à la personne du chef de l'État et prennent part aux domaines qui lui sont chers est une chose. Qu'ils fassent preuve d'une confiance sans faille à l'égard du gouvernement de Vichy en est une autre, tant il est vrai que ce dernier a inséré par la loi, la réglementation, l'organisation et la structure, la culture du vin dans un cadre particulièrement strict. En effet, toutes les aspects du travail et de la récolte de la vigne rencontrent la réglementation et le contrôle vichyssois. Dès le 20 août 1940, une loi sur l'adaptation des exploitations viticoles aux besoins du ravitaillement général, impose aux exploitants de vin de consommation courante de développer la culture légumineuse, au détriment de leur vigne³⁷. Le préfet de la Gironde va même plus loin. « Faisant appel au devoir de solidarité et à l'esprit d'entraide qui doit actuellement inspirer l'attitude et les actes de tous les Français, et plus particulièrement de ceux qui bénéficient, du point de vue du ravitaillement, d'une situation privilégiée », il demande aux viticulteurs girondins de développer la culture intercalaire d'appoint, autrement dit de cultiver entre les rangs de vigne des légumes, qui permettront de mettre « une partie de ces ressources nouvelles à la disposition de leurs concitoyens plus défavorisés »³⁸. D'autres lois fixent les conditions d'étiquetage, les modalités de fabrication des sous-produits (alcool vinique, sucre de raisin) et d'utilisation des engrais ou encore les règles en matière de transport, désormais impos-

34 Voir l'ouvrage de Jean Vigreux retraçant l'histoire du clos du maréchal Pétain à Beaune (*La vigne du maréchal Pétain ou un faire-valoir bourguignon de la Révolution nationale*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, Collection Sociétés, 2005, 106 p.).

35 ADG, *Vrac 251, notes de l'intendance aux affaires économiques (IAE) à faire paraître dans la presse, 1943 : note de presse « Les viticulteurs et négociants en vins de Bordeaux chez le Maréchal », avril 1943.*

36 *L'Union Républicaine du Libournais*, 24 avril 1943.

37 *JOEF* n° 209, 22 août 1940.

38 ADG, I/K1, Actes administratifs de la préfecture de la Gironde, tome I (novembre 1942-octobre 1943) : circulaire préfectorale n° 237, 13 juin 1943.

sible sans un fichier d'identification et un bon de circulation³⁹. Une loi du 30 avril 1941 interdit même formellement la destruction des sarments de vigne, dont l'utilisation est réservée aux « usages familiaux, agricoles et industriels »⁴⁰ ! Cette situation est vécue très douloureusement par les viticulteurs, qui, en plus d'être ainsi frustrés d'une partie de leur savoir-faire, ont le sentiment de n'exercer plus aucun contrôle sur leurs vignes et sur leurs récoltes. Un groupe de viticulteurs libournais reconnaît amèrement que « la loi, en effet, s'est entièrement retournée contre la culture française »⁴¹.

Cet émoi n'est rien comparé aux vifs mécontentements des viticulteurs girondins face à la taxation du prix de vente des vins et aux blocages des récoltes à la propriété, qui sont au cœur du dispositif. Certes, la taxation des vins est envisagée dès le mois de janvier 1940, en raison de la mévente des vins, mais c'est au gouvernement de Vichy que revient la décision de taxer les vins de consommation courante, les vins à appellation d'origine contrôlée échappant momentanément à la taxation. Ces vins représentent, il est vrai, l'essence même de l'économie vitivinicole girondine, puisque, pour la récolte 1940, les vins d'appellations, rouges et blancs, représentent plus de 80 % de la production totale (2,6 millions d'hectolitres sur un total de 3,1 millions)⁴². Mais ces vins de qualité n'échappent pas à la législation en vigueur, puisqu'une loi du 3 février 1941, modifiant le Code du vin, oblige les producteurs de plus de 200 hl de vins à appellation d'origine contrôlée à fournir, par leur propre moyen, un contingent d'alcool vinique. Une telle décision entraîne de vives protestations parmi les viticulteurs girondins, la plupart dépourvus de structures de distillation. Cette obligation est d'autant plus « insoutenable » pour eux que cette activité, dont la rentabilité est très faible, les détourne de leur principale activité : produire du vin⁴³.

Puis, malgré des facilités octroyées par l'occupant pour le passage de la ligne de démarcation, les difficiles approvisionnements en vins du Midi, du fait de la pénurie de moyen de transport, et surtout en vins algériens, du fait du blocus anglais, qui se consumaient jusque-là abondamment dans la région comme vins courants, empêchent de

39 JOEF n° 340, 20 décembre 1941.

40 JOEF n° 122, 2 et 3 mai 1941.

41 « Nous manquons de vin. Va-t-on arracher des vignes ? », *La Chronique du Libournais*, 14 août 1941.

42 Statistiques du Comité interprofessionnel des vins de Bordeaux (CIVB) - Service économique.

43 Archives de la Banque de France (ABdF), cote 1069199311/6, rapport économique du directeur de la succursale de Bordeaux, 18 mars et 22 juillet 1941.

compenser la baisse sensible de la production locale⁴⁴. En septembre 1941, le gouvernement décide qu'un certain nombre de vins à appellations contrôlées, parmi les vins de moindre qualité, s'ajoute au contingent déficient des vins de consommation courante. C'est ainsi qu'en Gironde, ont été intégrées aux règles du ravitaillement général les appellations Blaye, premières Cotes de Blaye, Bourgeais, Côtes de Bourg, Sainte-Foy-la-Grande, Saint-Macaire, Bordeaux, Fronsac, Canon-Fronsac, ainsi que les appellations saint-émilionnaises Lussac et Puisseguin. En attendant que les autorités françaises statuent sur les prix de vente de la récolte 1941, le vin est bloqué à la propriété. Au courant des mois d'octobre et novembre 1941, les arrêtés fixant les prix des vins d'appellation contrôlée intégrés de la région bordelaise⁴⁵, sont accueillis « sans plaisir » par le milieu viticole. Les autres appellations, les plus nobles (Médoc, Graves, Pomerol, Saint-Emilion, Sauternes), sont épargnées et deviennent alors des appellations contrôlées non intégrées, ce qui leur permet de jouir d'un « fructueux privilège »⁴⁶. L'année suivante, la faiblesse de la récolte et la rupture commerciale avec l'Afrique du Nord obligent le gouvernement de Vichy à intégrer davantage dans le rationnement une partie des vins à appellations contrôlées. La taxation de vins de Bordeaux est alors particulièrement mal reçue. D'aucuns vitupèrent l'exemption accordée à certains crus et accusent d'emblée certains viticulteurs, « les privilégiés, les propriétaires bien comblés, dorées sur toutes les coutures », d'avoir créé cette taxation, en vue de l'imiter le pouvoir d'achat des viticulteurs les plus modestes, tout en leur assurant « un pouvoir d'achat illimité ». Ces grands propriétaires, « de riches capitalistes et des hobereaux de la terre », veulent constituer « une classe de privilégiés » à l'abri de la taxation, au grand dam de « ceux qui peinent durement de leurs mains et qui constituent les innombrables travailleurs de nos campagnes »⁴⁷. Quelques semaines après, Maurice Salles décide d'apporter des précisions et de mettre fin à de cette « contre-vérité, [qui] ne peut avoir pour résultat que de dresser les uns contre les autres, des viticulteurs ayant au fond des intérêts communs ». Selon lui, la taxation ne vise pas à servir les intérêts des « Grands » contre les « Petits », mais à compenser les effets de la pénurie des vins de consommation courante. Pour obtenir des quantités satisfaisantes au profit du ravitaillement général, une des alternatives est alors d'adjoindre certains vins d'appellation contrôlée

44 *Id.*, rapport du 19 février 1941.

45 Pour le détail des prix, voir le *JOEF* n° 290, 23 octobre 1941 ; n° 302, 6 novembre 1941 et n° 322, 29 novembre 1941.

46 ABdF, cote 1069199311/6, rapport de la succursale de Bordeaux, 25 novembre 1941.

47 « Le scandale des vins non taxés », *La Chronique du Libournais*, 6 février 1942.

aux vins de consommation courante. Il s'agit, en outre, de lutter contre l'usurpation d'appellations par des vins de consommation courante et de remédier à la montée en flèche des vins, spécialement des vins fins. Cependant, si le blocage des récoltes freine pour un temps les transactions à la propriété, il ne remédie en rien à la flambée des prix, comme en témoignent ces deux maisons de négoce, l'une de Bordeaux, l'autre de Libourne :

« *Les vins ont subi une hausse fantastique, irraisonnable pourrai-je dire, et le peu qu'il y a de disponible à la propriété en vins de 1940, pour une simple appellation de Bordeaux contrôlée, atteint le chiffre astronomique de 20 000 à 22 000 francs le tonneau de quatre barriques. (...) Malgré ce taux-là, le vin manque, il part sous d'autres cieus que celui de son origine et même de son pays... Les veines sont ouvertes, notre sang s'écoule et nous nous amenuisons de jour en jour* »⁴⁸.
« *Nous avons été autorisés à payer certains vins intégrés 1941, avec nom de Château, au prix de 25 000 francs le tonneau nu, alors qu'au début de la campagne dernière ces vins étaient taxés à 9 000 francs. Les propriétaires qui se sont obstinés à ne pas vendre ont aussi obtenu presque trois fois ce prix* »⁴⁹.

Les difficultés de plus en plus vives pour faire venir du vin de consommation courante de la zone libre et d'Afrique du Nord, qui aurait ainsi soulagé les producteurs de vins d'appellation contrôlée intégrés de la région, entraînent une forte demande et exercent une redoutable pression sur les domaines viticoles girondins. Qui plus est, les prélèvements de l'occupant diminuent dans des proportions significatives les quantités de vin encore à disposition et nourrissent la montée des prix⁵⁰. C'est ainsi qu'un tonneau 1940 de Haut Médoc,

48 Archives Mähler-Besse, négoce de vins (avenue Emile-Counort, Bordeaux), correspondance de la Maison Itey et Cie, années 1930-années 1950. Classeur E-F : lettre de la Maison Itey et Cie à H. Favry, propriétaire (Orne), 23 août 1941.

49 Archives Horeau-Beylot, négoce de vins (quai de Priourat, Libourne), correspondance, 1943 : lettre de la Maison Horeau-Beylot à Pierre Giraud (Lille), 8 mars 1943.

50 Les achats (officiels) allemands des vins de Bordeaux empruntent deux voies. La première est celle d'Heinz Bömers, représentant du commerce allemand en France pour l'Association principale de l'économie viticole allemande (*Hauptvereinigung der deutschen Weinbauwirtschaft*). Le second est Otto Klaebisch, qui dépend du Haut-commandement militaire en France (*Militärbefehlshaber in Frankreich*), installé à l'Hôtel Majestic, à Paris. Il est chargé, au sein de la section de l'intendance allemande, du service des achats (*Beschaffungssamt des Intendanten beim Chef der Militärverwaltung in Frankreich*). Alors que Klaebisch passe par le biais des syndicats, Bömers préfère acheter le vin directement aux négociants de son choix et profite de veilles amitiés et de leurs réseaux pour toucher un grand nombre de professionnels. Selon le relevé des licences d'exportation établies au nom des syndicats girondins de négociants, qui s'échelonnent du 19 novembre 1940 au 22 mars 1944, le total des quantités effectivement exportées par Bömers représenterait un peu plus de 321 000 hectolitres de vins de Bordeaux. De son côté, Otto Klaebisch procède à onze opérations entre

de Pomerol et de Sauternes 1^{ers} Crus se vendent respectivement 7800, 10 800 et 55 000 francs en mars 1941, 20 000, 35 000 à 40 000 et 80 000 francs en novembre 1941 et 50 à 60 000, 70 000 et 120 000 francs en février 1942⁵¹!

Si les représentants de la filière viticole girondins, Maurice Salles en tête⁵², comprennent les nécessités de l'heure, en particulier celle de garantir une certaine équité dans le ravitaillement en vin de la population, ils n'en demeurent pas moins inquiets, dans la mesure où « rien ne dit que demain les appellations non encore taxées n'auront à connaître les rigueurs de la loi. S'il en allait ainsi, la Fédération des appellations contrôlées (...) ne manquerait pas de défendre, aujourd'hui comme hier, les intérêts dont elle a la charge »⁵³. Ces craintes sont avérées. À l'orée de l'année 1943, le ministre de l'Agriculture décide d'élargir l'intégration des vins d'appellations contrôlées au ravitaillement général et d'appliquer sur le plan national l'ensemble des taxations, aussi bien pour les vins nobles que pour les vins intégrés⁵⁴. Ceci entraîne une levée de boucliers chez les professionnels bordelais. En janvier 1943, Pierre Martin et Maurice Salles montent au créneau. Ils insistent auprès du ministre de l'agriculture sur les conséquences matérielles et psychologiques catastrophiques d'une telle décision :

« Monsieur le Ministre,

Les représentants de la viticulture girondine viennent d'être très péniblement surpris par la mesure qui vient d'être prise, en ce qui concerne l'intégration de certains vins à appellation contrôlée de notre région, nouvelles que nous venons d'apprendre par les journaux. [...] Il est de notre devoir strict de vous signaler que cette décision [...] va éveiller une mauvaise humeur générale et que personne ne comprendra pourquoi nos viticulteurs, déjà sévèrement atteints l'année dernière, se trouvent l'être cette année dans une proportion accrue. [...] Ils comprennent parfaitement les besoins de l'heure et la nécessité de contribuer

septembre 1940 et août 1944, absorbant chacune environ un million de bouteilles (Archives municipales de Bordeaux, 56 S 4, Fonds Georges Lung, affaire Louis Eschenauer, procédure et amnistie, 1940-1952).

51 ABdF, cote 1069199311/6, rapport de la succursale de Bordeaux, 25 février 1942.

52 *La Fédération des grands vins de Bordeaux, dont Maurice Salles est président, représente 453 des 536 communes viticoles de la Gironde, regroupe 29 syndicats viticoles et encadre les trois-quarts des 52 000 déclarants viticulteurs girondins (ADG, SC 2539, organisation corporative de l'agriculture, 1941-1946 : lettre de Maurice Salles au préfet de la Gironde, 27 janvier 1941).*

53 « La taxation des vins en Gironde : l'opinion publique sera juge », *La Chronique du Libournais*, 6 mars 1942.

54 ADG, 57 W 35, Comité départemental de la Libération (CDL) de la Gironde, épuration dans le vin. Dossier 'Deloche' : Lettre du CIVB au président du CDL, 29 juin 1945.

dans la plus large mesure à accroître le contingent des vins qui seront mis à la disposition du consommateur. Mais dans une année comme celle-ci où la qualité est exceptionnelle, ils croient que c'est un mauvais calcul que d'essayer d'augmenter la consommation courante de quelques milliers d'hectolitres en ajoutant à la masse anonyme des vins des appellations (...) de grande qualité.

Il n'y a pas ici en jeu qu'une question administrative, mais tout un problème psychologique [...]. Loin d'être encouragé dans sa tâche par de semblables dispositions, le producteur à tort ou à raison peut trouver prétexte à pratiquer une politique de malthusianisme et peut-être même à céder aux sollicitations du marché noir »⁵⁵.

Dans de telles circonstances, les différents discours du maréchal Pétain ou du préfet, les diverses manifestations soulignant l'intérêt tout particulier du régime de Vichy pour les paysans apparaissent bien loin des préoccupations concrètes des viticulteurs, soucieux de travailler la terre dans de bonnes conditions et d'obtenir du produit du sol un prix juste et rémunérateur. Or, le flot législatif, la fièvre réglementaire et la multiplication des organismes habilités à intervenir dans la culture du vin, comme dans son commerce d'ailleurs, ont laissé le plus souvent les professionnels du secteur dans un état de complète circonspection : « cette réglementation fait intervenir de multiples autorités économiques, administratives ou professionnelles, dont les rôles respectifs sont incertains ; elle présente des complexités souvent inextricables ; dans bien des cas elle est mal applicable, et en fait pas appliquée »⁵⁶. Les conséquences sont doubles. La première est politique : la grande majorité des viticulteurs, proches de leurs vignes et de leurs chais, ne s'intéressent peu aux questions politiques et manifestent, surtout à la fin de la guerre, de moins en moins d'intérêts pour la Révolution nationale et la restauration paysanne, peu en phase avec les réalités du monde agricole : « Le monde paysan, préoccupé par les grands travaux, ne s'intéresse pas d'une manière suivie aux événements politiques. Seuls les faits saillants le frappent et les prix accordés aux produits de la terre constituent son principal souci »⁵⁷. La seconde est économique : malgré l'action personnelle menée par l'autorité préfectorale auprès de diverses personnalités du monde viticole, pour qu'elles incitent les propriétaires de crus à accepter des prix raisonnables et attirent leur attention « sur le danger que court, dans son ensemble, la région viticole de Bordeaux, au cas où

55 Id., dossier 'Pierre Martin', lettre de Pierre Martin et de Maurice Salles au ministre de l'Agriculture et du Ravitaillement, 13 janvier 1943.

56 Jacques Vivez, *Traité des appellations d'origine. Législation, réglementation, jurisprudence*, Paris, Librairie générale de droit et de jurisprudence, 1943, p. 53.

57 AN, F1cIII 1155, rapport du préfet, 3 août 1943.

des abus se produiraient à ce sujet »⁵⁸, les comportements déviant et illicites se multiplient à la propriété. Autant de manifestations de défiance à l'égard du dirigisme économique mis en place par le régime de Vichy :

« Les producteurs manifestent une répulsion évidente à l'égard des mesures de contrainte inhérentes au régime d'économie dirigée. L'insuffisance de leur rémunération, résultant de taxes établies à un niveau trop bas, les prix exorbitants offerts par les spécialistes du marché noir ou même par les personnes aisées désireuses d'assurer le ravitaillement de leur famille, le sentiment que leurs produits sont destinés à une majeure partie à l'autorité occupante, les poussent également à faire preuve, à l'égard des impositions, d'une mauvaise volonté, contre laquelle les autorités administratives sont à peu près désarmées, en raison des graves inconvénients que présenterait l'emploi de mesures de coercition que le gouvernement a d'ailleurs demandé d'éviter »⁵⁹.

Concrètement, lors des déclarations, les viticulteurs n'hésitent pas à sous-évaluer leurs récoltes et rechignent à faire sortir leurs vins de leurs chais, en attendant, en vain, une homologation de prix plus rémunératrice. Entre les années 1942 et 1943, les viticulteurs des appellations Entre-deux-mers et Bordeaux simple, par exemple, ont déclaré environ 50 % de moins de leurs récoltes⁶⁰. Les viticulteurs se tournent alors vers une clientèle prête à payer clandestinement la marchandise ainsi dissimulée, au moyen de soultes occultes, sans pièces de régie, ni autorisations de transport⁶¹. Autour de la propriété, se tisse alors un réseau d'approvisionnements clandestins assez dense, où l'on trouve aussi bien d'anciennes maisons de négoce, le plus souvent très modestes, des nouveaux venus voulant bénéficier de cette nouvelle manne ou encore des troupes et de multiples organisations allemandes, qui « procèdent à des achats méthodiques de vins (...) dans le Bordelais et dans la région de Libourne »⁶², et ce en totale infraction avec les instructions des autorités supérieures d'occupation. Le préfet de la Gironde reconnaît lui-même les « prétentions exagérées de la propriété » avec des soultes allant de 50 à 150 % du montant de la taxe⁶³. Difficile dans ces conditions de trouver du vin, surtout pour les maisons de négoce qui souhaitent respecter l'homologation officielle : « La difficulté actuelle est de trouver de la marchandise aux prix de la taxe ou de l'homologation et nous vous avouons bien franchement que c'est chose très difficile à trouver, car la plupart des

58 *Id.*, rapport du préfet, 4 août 1942.

59 *Id.*, rapport du préfet, 5 octobre 1942.

60 ABdF, cote 1069199311/6, rapport de la succursale de Bordeaux, 27 décembre 1943.

61 AN, F1cIII 1155, rapport du préfet, 4 février 1943.

62 ABdF, salle de lecture, résumé des rapports économiques des directeurs de succursale de la zone occupée et non occupée : résumé pour le mois de novembre 1940.

63 AN, F1cIII 1155, rapport du préfet, 3 août 1943.

propriétaires estiment leurs vins à des prix supérieurs que ceux de la taxe ou ceux de l'homologation »⁶⁴. Aussi, les vins non vendus à la taxe « appartiennent à des propriétaires qui sont très mauvais vendeurs et que l'on ne peut pas acheter dans des conditions régulières »⁶⁵.

Une surveillance est bien organisée, mais les acteurs de la répression intervenant directement à la propriété, à savoir les contributions indirectes et la répression des fraudes, se heurtent à des graves obstacles. Le principal est celui des moyens, tant humain que financier. Le service n'est en effet assuré en Gironde que par un seul inspecteur de la répression des fraudes, chargé pour le compte du CNAO, de la Fédération des grands vins de Bordeaux et du Syndicat girondin de défense contre la fraude, de veiller à ce que la législation sur les appellations contrôlées soit strictement respectée à la propriété⁶⁶. Pour améliorer l'efficacité des contrôles, le gouvernement de Vichy modifie, par une loi du 16 novembre 1942, l'article 20 du Code du vin et autorise les agents de service de la répression des fraudes et ceux des contributions indirectes de pénétrer librement dans les chais des viticulteurs pour vérifier les déclarations de récolte ou de stock et prélever les échantillons de vendange, de moûts ou de vins⁶⁷. Mais cet inspecteur n'est assisté que de quatre agents du CNAO et éprouve les pires difficultés à mener à bien son travail. À la fin de l'année 1943, il se voit même retirer son autorisation de circuler et le contingent de carburants correspondant⁶⁸! Malgré tout, le service départemental de la répression des fraudes constate de multiples fraudes, la plus fréquente étant celle de l'encépagement, les aires de production délimitées des cépages ne correspondant pas aux déclarations. D'autres dépassent délibérément les rendements maxima autorisés, notamment par une taille très large de la vigne. Au total, de 1942 à 1944, 288 procès-verbaux ont été dressés, portant sur 27,800 hl de vins fraudés ; les pénalités prononcées sont au total de 36 mois de prison et plus de 17 millions de francs d'amendes fiscales⁶⁹. Mais l'impact de la répression du marché noir à la propriété est très inégal. Concernant les autres organes de répression

64 Archives Horeau-Beylot, lettre de la Maison Horeau-Beylot à J. Henin-Busquet, négociant en vins, 2 février 1944.

65 *Id.*, lettre de la maison Horeau-Beylot à Simon Frères, commerce en gros (Seine-et-Marne), 2 novembre 1943.

66 ADG, SC 86, rapports et notes de l'IAE, 1943-1944 : note n° 3.611 de l'IAE, 26 juin 1943.

67 JOEF n° 288, 2 décembre 1942.

68 ADG, SC 86, lettre du directeur des contributions indirectes de la Gironde au préfet régional, 11 décembre 1943.

69 ADG, 57 W 5, procès-verbaux (PV) des séances du CDL : rapport annexe au PV de la réunion du 28 octobre 1944, sur les appellations d'origine.

(Direction départementale du ravitaillement général et service général du contrôle économique), chargés de contrôler et sanctionner les trafics illicites entre les viticulteurs, d'une part, et les intermédiaires, négociants comme simples consommateurs, d'autre part, la législation en vigueur est jugée peu adaptée. Elle ne laisse le soin de sanctionner les viticulteurs défaillants que par des amendes administratives, souvent nettement insuffisantes, en tout cas guère persuasives. Les internements administratifs, s'ils existent, sont rares et les interdictions d'exercer ne concernent que les maisons de négoce, dans la mesure où la fermeture d'exploitations compromettrait gravement la bonne tenue du ravitaillement en vins des populations civiles, déjà bien délicat. Aussi, pour d'aucuns, il est préférable de détourner la réglementation et la taxation officielles et prendre alors le risque payer des amendes, que de renoncer au marché noir⁷⁰. Les avertissements des autorités n'y font absolument rien⁷¹. Le préfet de la Gironde, quelque peu blasé, est tout à fait lucide des lacunes dans la lutte contre les pratiques illicites à la propriété :

« La fraude sévit partout et, il faut bien le reconnaître, les pouvoirs publics sont parfois impuissants à l'empêcher. Achats directs à la production à des prix exorbitants, transports de denrées sans autorisations [...], achats et ventes avec soultes occultes, toute la gamme des infractions défilent dans les procès-verbaux des services du Contrôle économique. Ces derniers font un effort considérable, mais les fraudeurs sont trop nombreux. On ne peut pas mettre un gendarme derrière chaque consommateur »⁷².

Les récoltes sous-déclarées, les rendements gonflés ou les ventes à l'homologation refusées apparaissent comme les fruits d'une taxation imposée et d'une discipline non librement consentie, sans pour autant devoir justifier certaines actions purement crapuleuses. Le recul de telles pratiques n'intervient que lors des derniers mois de l'Occupation. Il ne s'agit pas là des résultats de l'administration, mais des répercussions de la

70 AN, F1cIII 1155, rapport du préfet, 5 octobre 1943.

71 « À différentes reprises, producteurs et négociants ont été mis en garde contre la conclusion de transactions irrégulières et le paiement de soultes portant sur des vins à appellations contrôlées. Les maisons de commerce qui, depuis longtemps, achètent à la propriété, se sont opposées à cette sorte de marché noir. Mais des intermédiaires, dénués de scrupules, sont arrivés à compromettre des viticulteurs. Les uns et les autres seront judiciairement et administrativement poursuivis. Ils ne méritent, en effet, aucune excuse. [...] La répression de ces opérations illicites – démoralisantes à plus d'un titre – sera-t-elle [...] particulièrement rigoureuse [...]. Cette action s'exercera contre tous ceux qui cherchent frauduleusement à réaliser des profits scandaleux et ne se soucient point de jeter le discrédit sur la viticulture et le commerce girondins ». (ADG, vrac 269, notes de presse de l'IAE, 1942 : note à la presse sur la lutte contre le marché noir dans la viticulture, 4 décembre 1942).

72 AN, F1cIII 1155, rapport du préfet, 5 octobre 1942.

généralisation du conflit. La crise aiguë des transports menace l'ensemble de l'économie girondine d'« asphyxie »⁷³ : les expéditions ferroviaires et les transports routiers sont complètement arrêtés et les stocks dans les chais des viticulteurs comme des négociants s'accumulent dangereusement. Alors que la propriété doit impérativement libérer leurs chais pour la récolte à venir, les négociants ne peuvent pas se porter acquéreurs de vins qu'ils ne sauraient écouler : « Les viticulteurs girondins éprouvent des difficultés pour vendre leur récolte. Le blocage des vins d'une part et le manque de moyens de transport d'autre part empêchent la vente. Or, certains ont besoin d'argent. De plus, on fait remarquer dans les milieux viticoles qu'il sera impossible de loger la prochaine récolte si on ne vide pas les chais auparavant »⁷⁴. Voyant dans ce « mouvement d'hésitation »⁷⁵ une éventuelle menace de surproduction et de chute des prix, les propriétaires abandonnent leurs prétentions et leurs exigences passées. Les soultes, qui étaient jusque-là l'outil commercial incontournable, s'atténuent progressivement.

Les relations entretenues entre le milieu vitivinicole girondin et le gouvernement de Vichy sont fort ambivalentes. L'attachement à la personne du chef de l'État, par l'intermédiaire duquel les viticulteurs girondins ont vainement espéré un retournement favorable de leur situation, a été réel et, pour d'aucuns, sincère, du moins pour les premières années de l'Occupation (jusqu'à la fin 1942, au plus tard). De telles considérations sont, semble-t-il, le fruit d'une dissociation nette opérée entre la figure du maréchal Pétain et la politique concrète menée par son gouvernement. En effet, le souci très ferme du gouvernement de Vichy d'encadrer la culture de la vigne, par la loi et par la structure, a suscité l'inquiétude, le mécontentement, la rancune, voire la franche hostilité d'une partie des viticulteurs girondins. Le régime, à vrai dire, a été particulièrement exigeant envers eux, dans la mesure où ils ont dû satisfaire, au maximum de leurs capacités et avant leur propre besoin, les besoins de la population civile dans le cadre du ravitaillement général. Et de ce point de vue, le gouvernement de Vichy n'a pas su adapter sa politique aux préoccupations concrètes des viticulteurs.

Pour ne rien arranger, la viticulture s'est heurtée de plein fouet à de multiples pénuries (main-d'œuvre, matières premières, transports), dont la gravité a participé au délitement de la confiance à l'égard d'un régime hypercentralisé, autoritaire et réglementaire, jugé incapable de remédier

73 ADG, SC 86, rapport de l'IAE pour le mois de juillet 1944, 4 août 1944.

74 ADG, SC 720, correspondance de l'IAE, 1944 : rapport n° 8.919 des RG, 18 juillet 1944.

75 AN, F1cIII 1155, rapport du préfet, 3 juin 1944.

à la dégradation sévère des conditions de travail à la propriété.

Une fois passés les premiers moments de l'Occupation, les Girondins, viticulteurs, négociants comme simples consommateurs, ne semblent pas avoir été longtemps dupes de l'efficacité et de l'apport de la nouvelle organisation vitivinicole vichyssoise. L'écho du moment vichyssois dans l'histoire de la viticulture girondine n'est pas nul pour autant, visible dans la législation des appellations des vins de Bordeaux et dans la genèse de l'interprofession vitivinicole. Mais l'impact réel de l'action du gouvernement, soucieux à la fois de veiller à la bonne marche du ravitaillement de la population et de maintenir à tout prix la pleine intégrité de sa politique vis-à-vis des autorités d'occupation, a pesé bien peu face aux bouleversements économiques consécutifs de l'arrivée de l'occupant en France. Dans une région comme celle de Bordeaux, dont une des productions essentielles, le vin, doit recevoir de l'extérieur la plupart des choses nécessaires à son existence, dans une région que la nature même de son sol et de son activité a tourné vers un intense mouvement d'échanges, il est bien évident que les difficultés de transport, la pénurie de main-d'œuvre et le manque de matières premières ne peuvent avoir que des effets immédiats et redoutables.

CHAPITRE V

« Le comte, la bouteille et le dragon » Histoire d'une Maison de négoce de Bourgogne à la conquête de la Chine

Christophe Lucand¹

Si incontestablement la Chine fait aujourd'hui figure de monde nouveau et prometteur dans le cadre de l'élargissement futur du marché mondial du vin, l'histoire nous permet d'inscrire les interrogations actuelles que ces mutations suscitent, dans la perspective du temps long.

Le croisement de situations similaires, soutenues par des approches privilégiant la pluralité des contextes qui les ont conditionnées, nous permet d'entrevoir ce que le marché chinois a pu représenter pour les acteurs du monde du vin, il y a maintenant près d'un siècle. C'est ainsi qu'en 1908, l'un d'entre eux s'exprime en ces termes :

« Je ne crois pas que la Chine puisse devenir un grand marché pour nos vins (...), mais vous reconnaîtrez sans doute avec moi qu'il y a là-bas tant de clients à satisfaire et capables de payer le bon prix, qu'il faut user de notre position pour faire connaître la qualité des produits de notre Maison. »²

Cette phrase extraite de la correspondance du comte Alexandre de Mayol de Lupé témoigne alors à elle seule de l'audace d'une mince frange de la vieille propriété nobiliaire bourguignonne, toute entière portée par l'essor d'un commerce des vins devenu très lucratif³.

Pourtant, au début du xx^e siècle, le commerce des vins de Bourgogne est encore bien loin de s'aventurer sur des marchés aussi exotiques que celui de la Chine. Depuis longtemps déjà, le produit de la vigne est aux mains de négociants qui, souvent issus des grandes familles bourgeoises dijonnaises et beaunoises, consacrent l'essentiel de leurs activités à démarcher des clientèles plutôt traditionnelles, issues de zones géogra-

1 Docteur en Histoire, UMR CNRS 5605, UNIVERSITE DE BOURGOGNE

2 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, lettre de Alexandre Mayol de Lupé à Maurice Menier, 13 mars 1908.

3 Sur le commerce des vins de Bourgogne, on peut se reporter à la thèse de Françoise Grivot : *Le commerce des vins de Bourgogne*, Paris : Sabri-CNRS, 1964, 224 p. [thèse de Géographie, Paris, 1962.].

phiques proches et clairement identifiées⁴. La Belgique, l'Allemagne, la Suisse et la Grande-Bretagne remplissent abondamment les carnets de commandes des Maisons les plus tournées vers l'extérieur⁵.

D'une manière générale, et parmi les plus de 200 négociants en vins de Bourgogne déclarés au seuil du xx^e siècle, rares sont ceux qui cherchent à intégrer des marchés lointains, souvent considérés comme difficiles et rendus risqués par des transactions lentes, un transport aléatoire et le comportement souvent instable d'intermédiaires douteux⁶.

Au premier abord donc, le marché chinois, peu connu et lointain, ne représente à cet égard évidemment pas un nouvel eldorado, bien au contraire. Il est vrai pourtant qu'à l'échelle internationale, depuis le milieu du xix^e siècle, l'alliance européenne et les États-Unis -rejoins par le Japon et l'Allemagne- ont organisé méthodiquement le dépeçage de cet immense territoire par la prise de contrôle d'enclaves et de concessions à bail très favorables aux investissements occidentaux. Mais rares sont alors ceux qui peuvent imaginer que ce monde peut représenter, à moyen ou à long terme, un quelconque intérêt dans le cadre d'un élargissement de la clientèle. À ce titre, l'engagement de la Maison Lupé-Cholet & Cie en Chine au début du xx^e siècle témoigne, en apparence, d'une stratégie tout à fait exceptionnelle pour le commerce des vins de Bourgogne.

Pourtant, au regard des sources historiques mises à notre disposition, il semble bien, au contraire, que cette politique commerciale souligne la poursuite de choix très conventionnels et traditionnels qui, confrontés à la tourmente des désordres politiques locaux et à une mise en concurrence inédite, nous conduisent à mieux apprécier la position des vins de Bourgogne aux prises avec une internationalisation accélérée du marché.

Les conditions d'une politique commerciale ambitieuse

C'est dans un contexte économique très favorable au développement et à l'essor des établissements de négoce des vins qu'est créée à Nuits-

4 Plusieurs travaux universitaires ont été menés sur le négoce dans le cadre du Groupe d'Etude et de Recherche sur la Vigne et le Vin au sein de l'Institut d'Histoire Contemporaine (IHC) de l'Université de Bourgogne, sous la direction de Serge Wolikow.

5 Lucand Christophe, *Les négociants en vins à Beaune de 1900 à 1930*, mémoire de D.E.A., Université de Bourgogne, 1993, 150 p.

6 Voir l'exemple de la Maison Roux-Lambert de Nuits-saint-Georges et de sa présence à Madagascar évoquée dans : Lucand Christophe, *Lecture historique d'une étiquette de vin : Le Nuits-saint-Georges « Roux-Lambert »*, dans : « Le Cavalier d'Or », Bulletin du Groupe de Recherches Archéologiques du Nuiton, n° 5, 2004, p. 15-19.

saint-Georges, le 28 novembre 1903, la Maison Lupé-Cholet & Cie. L'établissement est fondée par Alexandre de Mayol de Lupé, à partir du domaine et des caves hérités de son père, et de l'association avec son ami le vicomte de Cholet, lui-même propriétaire. Chaque partenaire apporte 50000 F à part égale au sein du capital de la nouvelle société en nom collectif⁷.

L'association est peu courante dans la Côte bourguignonne, car si les aristocrates de renoms sont encore nombreux au début du xxe siècle à fonder leur fortune sur des domaines viticoles réputés, rares sont ceux qui, en revanche, cherchent à participer directement à leur exploitation. D'une manière générale, la vieille aristocratie délègue cette tâche à des régisseurs qui veillent à l'entretien du domaine et assurent des rentrées financières régulières pour leurs maîtres domiciliés dans de luxueux hôtels en ville.

Mais, depuis la fin du Second Empire et le choc des crises biologiques, les bénéficiaires souvent confortables que le vignoble assurait à ces puissants propriétaires se sont progressivement réduits. L'écart s'est creusé au profit du négoce local dont le quasi monopole dans le domaine commercial lui assure des profits souvent exceptionnels et croissants⁸.

Dans ce paysage viti-vinicole en pleine mutation, les grands négociants bourguignons, principalement rassemblés le long de la Côte de Dijon à Santenay, s'imposent comme les véritables maîtres du jeu. Presque toujours propriétaires, ils s'appuient sur leur envergure financière pour concentrer à eux les activités de la vinification et de l'élevage de l'ensemble des vins de Bourgogne. Depuis longtemps, les propriétaires sont réduits au stade de simples pourvoyeurs de matières premières.

Le comte Henri de Mayol de Lupé, puis son fils Alexandre, n'échappent pas à ce phénomène. Propriétaires privilégiés à Nuits-saint-Georges, ils détiennent un domaine de plus de 10 ha de vignes plantés en pinots fins. Il s'agit notamment de la propriété du « Château Gris », dans le climat des « Crots », d'une vigne dans « Les Saint-Georges », d'une autre dans « Les Vaucraains » et d'un vaste Clos, appelé le « Clos de Lupé », à proximité des caves, du magasin et du château de la famille⁹.

L'essentiel du domaine est classé parmi les « têtes de cuvée » ou

7 Maison Lupé-Cholet : Historique de l'affaire et pièces familiales, Copie du dépôt des statuts de la société à l'Etude de Me Réty, 28 novembre 1903.

8 Lucand Christophe, *Le négoce viticole bourguignon de la fin du xixe siècle au début du xxe siècle : Entre stratégies commerciales et politiques foncières*, communication au colloque du Centre d'Histoire de la Vigne et du Vin de Beaune, 16 avril 2005, à paraître.

9 Plusieurs actes notariés concernant des achats de vignobles ont été conservés par la Maison Lupé-Cholet et ils permettent de reconstituer avec précision pour cette période le domaine de la société.

« premières cuvées » par les hiérarchies en vigueur depuis le milieu du XIX^e siècle.

Pour l'heure, la Maison Lupé-Cholet & Cie est administrée par le comte Alexandre et par sa belle-sœur par alliance, issue d'une vieille aristocratie mexicaine, Maria de Los Angelès Manuela de Echeguren, épouse judiciairement séparée de biens du vicomte Félix François de Cholet. C'est à André Fromageot, le comptable, que revient la partie administrative de l'affaire et la direction, de fait, du domaine à travers ses trois entités distinctes: celle du vignoble et de la viticulture, celle des caves, des magasins, de la vinification et de l'élevage, et enfin celle de la commercialisation et de son réseau de voyageurs de commerce, prospectant principalement en France et en Europe. Au total, la Maison ne rassemble pas plus d'une trentaine d'employés, vigneron, tonneliers, cavistes et employés de bureau compris. Cela en fait un établissement moyen au sein du paysage bourguignon de l'époque. L'architecture ainsi décrite ne varie guère avant la fin des années trente.

Dès le départ donc, la stratégie adoptée consiste à développer un vaste réseau de représentation. L'objectif vise à se spécialiser sur les marchés du haut de gamme en investissant la clientèle de la riche noblesse européenne.

Le catalogue des vins fins Lupé-Cholet témoigne de cette spécialisation. Aux vins du domaine, « Château Gris », « Saint-Georges », « Vaincrains », « Clos de Lupé » et Nuits mousseux « Comte de Lupé », tous auparavant vendus sous le label des « Caves de M. le Comte de Mayol de Lupé », s'ajoutent les grands vins de Corton, de Romanée, de Montrachet, de Chambertin et de Clos-Vougeot, achetés à la propriété sur l'ensemble de la Côte bourguignonne¹⁰. Cette gamme étoffée de vins de luxe, complétée par des Beaujolais et des Mâconnais de première catégorie, confirme la mutation du domaine de Lupé en une Maison de négoce à part entière.

À ce titre, la conquête du marché chinois s'inscrit donc dans la poursuite d'une politique ambitieuse d'expansion commerciale sur un marché très sélectif où la concurrence est vive et les positions de chacun sont souvent anciennement ancrées.

Car, si les vins de Bourgogne sont identifiés sous les noms de communes porte-drapeau, véritables marques collectives, chaque Maison bourguignonne rivalise d'audace pour utiliser au mieux ces renommées à leur avantage. Souvent de très petites tailles et dotés de réseaux commerciaux très limités, les établissements bourguignons ne cherchent donc pas réellement à conquérir de vastes marchés dépassant largement leur capacité de financement propre, mais ils convoitent les

10 Maison Lupé-Cholet: Catalogues des vins, 1903-1938.

niches commerciales, en marge du marché, sur lesquelles se sont bâties parfois de puissantes fortunes. Il s'agit souvent d'intégrer des micro-marchés, semi-captifs, sur lesquels il est possible d'écouler des quantités limitées de vins de luxe à des prix élevés. C'est bien la poursuite d'une telle logique d'expansion qui suscite l'intérêt porté à la Chine en ce début de xx^e siècle.

Le défi relevé du commerce des vins en Chine

Les premiers contacts pris avec un importateur local semblent dater de 1906, trois ans après la création de la Maison. Ainsi, sur les directives de André Fromageot, un contrat est signé le 22 septembre 1907 entre Lupé-Cholet & Cie et Maurice Menier, Agent commercial à Paris, importateur pour l'Extrême-Orient¹¹.

Lupé-Cholet accorde pour sa marque et ses contre-marques « F. GIRARDET », « JAQUINLY & Cie » et « MOISSENET-BRINTET », l'agence générale pour les pays: Ceylan, Indes anglaises, françaises et portugaises, Birmanie, Straits Settlements et Federated Malay States, Bornéo, Indes néerlandaises, Siam, Indochine française (Cochinchine, Cambodge, Laos, Annam, Tonkin), Iles Philippines, Chine, Corée, Japon, Mandchourie, Sibérie orientale (de Vladivostok au lac Baïkal, la ville d'Irkoutsk comprise). La durée contractuelle est de 5 années renouvelables. Les indemnités mensuelles allouées à Maurice Menier se montent à 125 F pour frais de route et de bureau + 300 F fixe à forfait pour frais de correspondance avec la Maison et la clientèle. Pour chaque ordre passé, l'agent général perçoit 15 % de commission après encaissement. Il rétribue lui-même directement ses voyageurs et sous-agents présents à travers l'Asie du Sud-Est.

À partir de 1909, l'architecture du réseau local s'étend avec l'intégration de plusieurs négociants locaux dont le centre se polarise sur Pékin-Tientsin-Shanghai-Hong Kong. On retrouve en partie cette hiérarchie à travers les principaux centres de la clientèle locale.

Dès la veille de la Grande Guerre, la Maison Lupé-Cholet s'affirme sur le marché asiatique, pour devenir dans les années vingt le premier établissement bourguignon de négoce des vins en Chine, devant Moingeon et Moillard-Grivot¹². Le commerce des vins avec la Chine s'éta-

11 Maison Lupé-Cholet: Contrat passé entre Lupé-Cholet & Cie et M. Maurice Menier, importateur pour l'Extrême-Orient, la Russie et les Indes, 22 septembre 1907. Ce modèle de contrat est repris pour les années suivantes.

12 Le classement est annoncé par Maurice Menier dans une note manuscrite adressée au comte de Lupé et datée du 14 mai 1923.

blit alors, pour chaque commande, à partir de manipulations précises et de précautions exceptionnelles¹³.

Sortis des chais de Nuits-St-Georges, les vins sont ensuite acheminés par chariots et voitures attelées dans des barriques de chêne. Les pièces de 228 litres sont enveloppées dans des toiles de tissu et soigneusement cramponnées et cerclées avant d'être coulées dans du plâtre pour former des blocs compacts isolés de la variation des températures extérieures. Les cargaisons facturées et souvent accompagnées de leurs caisses de capsules et d'étiquettes pour la mise en bouteilles sur place sont expédiées, selon le port de destination, par bateau à vapeur de la Compagnie des Messageries Maritimes, de la Cie de commerce & de navigation d'Extrême-Orient ou de L'Est Asiatique Danois. Les faibles quantités exportées transitent principalement par groupements avec d'autres Maisons françaises, essentiellement avec « Get Frères » de Revel. Les expéditions par caisses, les plus fréquentes, rassemblent de 10 à 30 caisses de 12 bouteilles de vins fins. Transbordées à Marseille, Rouen ou Le Havre, les cargaisons suivent une traversée d'un à deux mois jusqu'en Chine. Le transport de la précieuse marchandise est couvert par l'intermédiaire d'un courtier en assurances maritimes de la Lloyd's qui l'assure contre tous les risques de détérioration et de vol, inclus les risques de tempêtes et de coulage avec une majoration de 20 % sur les prix à destination. Un tel surcoût sur le prix de vente, ajouté à ceux du transport et de la représentation sur place, conduisent à pratiquer des tarifs inévitablement très élevés.

Débarquées en Chine, les cargaisons sont conduites dans les chais de l'importateur où elles sont progressivement désincarcérées de leur épaisse protection. Le vin est ensuite embouteillé et conditionné pour la vente avec les étiquettes préalablement marquées du nom du négociant importateur, selon la nature du contrat.

La vente s'effectue ensuite essentiellement auprès d'une riche clientèle européenne de commerçants, entrepreneurs, diplomates et militaires, toujours à partir d'importateurs locaux qui organisent sur place la promotion des produits. Parmi les clients habituels de la Maison, on retrouve en premier lieu les notables de la présence française et européenne en Chine, au sein des légations de Pékin, des consulats et ambassades et des organismes financiers, industriels et culturels. Ce sont : la Banque industrielle de Chine, la Chambre de Commerce française de Chine, la Municipalité française de Shanghai, le Cercle Sportif français de Shanghai, etc.¹⁴

La structure européenne marquée de la clientèle s'explique par le statut politique du territoire chinois au début du siècle. La Chine est

13 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, dossiers des importateurs pour l'Extrême-Orient (1908-1940).

14 Maison Lupé-Cholet : Registres de comptes-clients et facturations (1903-1940).

alors toujours une exception dans le processus colonial poursuivi par l'Europe. Aux prises avec d'importants conflits internes, le pouvoir impérial est maintenu par les puissances européennes qui ne le placent cependant pas sous les régimes identifiés du protectorat ou de la colonie. Depuis la deuxième moitié du XIX^e siècle, la Chine est une « semi-colonie ». Dépourvue d'autorité unique de tutelle, elle est maintenue de fait sous le contrôle politique des légations étrangères en place à Pékin.

Mais ce sont ces mêmes rivalités d'intérêts qui conduisent aux premières contraintes majeures mentionnées dans la correspondance active de la Maison. En 1911 à Hong-Kong, les Anglais imposent pour combler le déficit du budget de la colonie causé par la défense d'importer de l'opium, des droits énormes sur les vins et spiritueux de \$60 par barrique de 225 litres, soit 138 F! Le coût est absolument prohibitif pour ce qui représentent les principales exportations françaises dans la région¹⁵.

Ces politiques de taxation, menées tour à tour par chacune des puissances occupantes, puis par le gouvernement chinois lui-même, ne cessent dès lors de déstabiliser un commerce des vins que seule la France défend face à la grande variété d'alcools vendus par ses concurrents.

Le contexte commercial se durcit brutalement lorsque éclate la Première Guerre mondiale et la navigation en Extrême-Orient est même interrompue par la présence de bateaux de guerre allemands en mer de Chine, dans le Pacifique et dans l'océan Indien. Plusieurs agents sont mobilisés et doivent regagner la métropole. Les commandes se poursuivent difficilement et de façon plus limitées en introduisant le coût des risques de guerre et les frais supplémentaires liés à l'exécution des commandes.

L'importateur Maurice Menier précise à ce titre :

*« Augmentez les frais comme il vous plaira car les clients ne trouveront rien à redire à ce supplément de dépenses faites dans leur intérêt, aussi bien que dans le votre. »*¹⁶

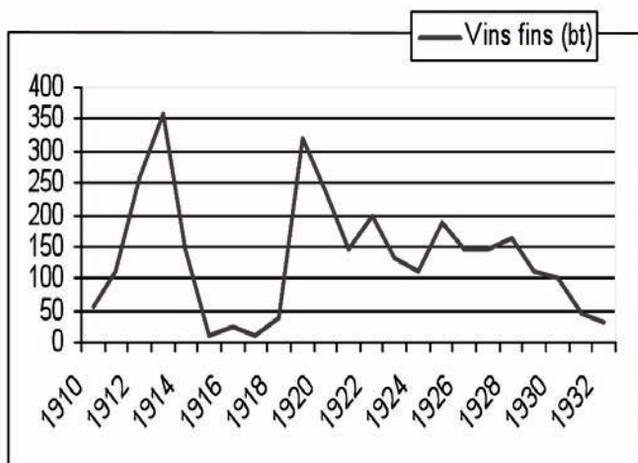
Pourtant, la guerre mondiale marque bien une rupture majeure dans l'évolution d'un commerce jusqu'alors sans cesse florissant pour la Maison Lupé-Cholet & Cie.

La courbe traitant des ventes de vins fins en bouteilles pour la période illustre cette rupture.

À titre indicatif, la Maison commercialise entre 80 000 et 120 000 bouteilles au total, chaque année, sur la période concernée.

15 Maison Lupé-Cholet: Correspondance commerciale, lettre de Maurice Menier, 6 juin 1911.

16 Maison Lupé-Cholet: Correspondance commerciale, note manuscrite, 8 septembre 1914.



Graphique 1. Ventes de vins fins en bouteilles par la Maison Lupé-Cholet & Cie en Chine (1910-1932)

Ainsi, les positions politiques européennes s'affaiblissent alors que le contexte local se prête aux politiques fiscales nouvelles qui font des vins et des spiritueux le support privilégiés des taxes en tout genre.

La branche des alcools est particulièrement visée par la politique douanière gouvernementale chinoise parce que n'offrant aucun intérêt pour la population. Les droits de douane et la dépréciation de la monnaie rendent presque prohibitifs les prix de certains produits, au moment où toute la population étrangère elle-même, touchée par le mauvais état des affaires, voit son pouvoir d'achat diminuer considérablement.

L'enjeu du maintien sur un marché devenu politiquement instable et économiquement fragile, s'inscrit dès lors dans la capacité du négociant français à imposer ses vins auprès de la clientèle chinoise locale.

La guerre des alcools et la faiblesse du modèle commercial français

La clientèle chinoise n'a jamais été absente des carnets de commandes de la Maison Lupé-Cholet & Cie, bien au contraire. L'importateur français du comte de Lupé précise dès 1908 qu'il existe dans le pays d'immenses sources de richesses placées aux mains de « Chinois qui vivent en grands seigneurs, possèdent une automobile et ne se refusent rien. »¹⁷

17 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, note de Maurice Menier, 13 août

D'une manière générale, la riche clientèle chinoise est perçue comme peu regardante sur les prix et totalement ignorante des qualités.

L'importateur ajoute en 1910 :

« Je fais toujours payer plus cher un Chinois qu'un Européen. (...) [car] le Chinois riche, malgré sa méfiance est assez... gobeur et comme d'un autre côté il a toujours peur pour sa santé, il faudrait arriver à lui prouver que le vin est un réconfortant excellent ; il ne manquerait pas alors de consommer du vin en bien plus grande quantité. »¹⁸

Il précise dans un courrier précédent :

« L'usage de l'opium étant combattu à outrance par le gouvernement chinois, avec déjà d'excellents résultats, il est certain que ce vice devra être remplacé par quelque chose d'autre et naturellement la boisson sous forme de vins ou d'alcools en tous genres, prendra une place prépondérante. Il est donc bon de prendre position dès maintenant. »¹⁹

À ce conseil précieux, l'importateur français assure au comte de Lupé qu'il lui faut s'allier au plus vite avec la Tchang Yu Wine Cy, une firme qui a pignon sur rue à Shanghai et qui peut compter sur un solide appui du gouvernement chinois, notamment grâce à des partenaires qui peuvent peser favorablement sur les choix politiques en plus haut lieu²⁰.

On le voit donc, les stratégies adoptées à l'égard de la riche clientèle chinoise, s'inscrivent dans une relation commerciale constamment ancrée dans un rapport qui maintient l'acheteur au rang de subordonné.

Pourtant parallèlement, nos sources témoignent bien d'une prise en compte des choix de la clientèle.

Maurice Menier ajoute en août 1917 :

« Il n'est pas étonnant dès lors qu'ils soient grands amateurs de Champagne ; et la réclame intense faite autour du Pommery, du Perrier-Jouët, et, en particulier du Renaudin-Bollinger, dont la grande Maison anglaise, Caldbeck Macgregor & Co, est l'agent, trouve évidemment sa raison d'être dans une vente importante. »²¹

Selon lui, si le Français Théodore Culty (le principal importateur français à Pékin et Tientsin) a su, en un peu moins d'une dizaine d'années, faire connaître et apprécier le vin mousseux « Charles Ninot », de Rully, dans tout le Nord de la Chine, il s'agit dans ce nouveau contexte d'appuyer les ventes de vins par un programme promotionnel ambitieux

1908.

18 Maison Lupé-Cholet: Correspondance commerciale, note de Maurice Menier, 10 octobre 1910.

19 Maison Lupé-Cholet: Correspondance commerciale, lettre de Maurice Menier, 20 novembre 1909.

20 Maison Lupé-Cholet: *op. cit.*, 20 novembre 1909.

21 Maison Lupé-Cholet: Correspondance commerciale, note de Maurice Menier, août 1917.

et le soutien de puissants relais locaux²². L'engagement de partenaires chinois influents dans une production re-conditionnée localement sous le label de marques plus lisibles doit s'imposer.

Car, en réalité, le contexte a considérablement changé durant les années vingt. De nombreuses fabriques de brandies, whiskies, rhums, liqueurs, vins mousseux, bières, se sont ouvertes en Chine et concurrencent directement les vins français.

Enfin, la contrefaçon locale est plus florissante que jamais et l'importateur précise :

*« Si vous n'étudiez pas rapidement une façon permettant au consommateur chinois de vous reconnaître immédiatement et d'une façon sûre, vous ne tiendrez pas. »*²³

L'avertissement sonne comme une menace. Déjà, en 1908, Menier avait recommandé au comte de modifier le nom et l'habillage des bouteilles des vins mousseux ordinaires :

*« Je me permets de vous dire, après avoir mûrement réfléchi, que le Lupcho [vin mousseux ordinaire vendu par Lupé-Cholet²⁴] que vous me proposez, me semble d'une prononciation assez difficile et inusitée pour les Indigènes et je préférerais que vous donniez au Champagne bon marché, tout simplement le nom de « Stork » traduction anglaise du mot cigogne, mot très court dont la signification est connue par les Chinois, car la marque « Stork » est déjà déposée par certains producteurs de soie et de coton de vente assez courante. »*²⁵

Et il ajoutait dans un courrier en novembre 1909 :

« Je n'ai pas eu beaucoup de succès auprès de Culty avec l'étiquette « Stork ». [Il faut] travailler cette présentation pour envoyer des contre-types au prix indiqué. Culty parle d'un tigre sur l'étiquette, voire d'une tigre doré, si cela n'est pas beaucoup plus cher. Si le lion n'est pas déposé par Ambal²⁶, vous pourriez le faire, ou un lion approchant, la cigogne étant d'après mon client trop maigre, ne faisant pas assez d'effet. La capsule doit être en étain jaune clair, et non pas étain jaune rouge. Il faut que le bouchon saute avec bruit et que le Champagne mousse. Il doit y avoir un ou deux échantillons en goût doux (pour les Chinois) et un ou deux en goût sec (pour les troupiers). »

22 Il prend pour référence la Teik Chin & C^o, une puissante Maison de commerce chinoise qui souhaite promouvoir sa propre marque et la diffuser dans toute l'Asie.

23 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, lettre de Maurice Menier, 8 mars 1929.

24 La marque « Lupcho » est alors également utilisée par Lupé-Cholet & Cie pour la vente de son jus de raisin en Europe et aux États-Unis.

25 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, lettre de Maurice Menier, 3 novembre 1908.

26 Veuve Ambal est la sœur de Charles Ninot, le principal concurrent de Lupé-Cholet & Cie sur le marché chinois des vins de Bourgogne champagnisés.

Plus tard, il explique :

*« Remplaçons le tigre doré par quelque chose de plus évident et de résolument chinois. Le dragon est une bonne solution. C'est ici un symbole courant pour la prospérité et les affaires qui est lié au pouvoir (...), vous devrez le représenter avec des pattes de tigre et couvert d'écailles d'or. Mon ami Culty vous enverra un modèle. »*²⁷

Pour le comte de Lupé, la proposition est absurde et l'adaptation à la dualité du marché local -un marché restreints de vins d'appellation face à une clientèle croissante davantage ouverte à des vins de marque rapidement identifiables- est une source d'inquiétude :

*« Je ne comprends pas pourquoi il nous faudrait changer nos habitudes alors que la clientèle du monde entier envie nos vins. »*²⁸

Nulle trace aujourd'hui dans les archives historiques de la Maison de cette fameuse étiquette au dragon d'or, mais pour l'agent général Menier, le comte doit accepter de s'adapter :

*« Il faut bien que vous compreniez que pour les Chinois, vos appellations ne signifient rien et qu'il faut pour votre Bourgogne une étiquette qui dise quelque chose à la clientèle. »*²⁹

Concernant le millésime, il avait proposé plusieurs années plus tôt :

*« Les riches chinois s'étant accoutumés dès le début aux vins marqués 1895, il faut que toutes vos bouteilles (sauf pour le marc et le champagnisé) portent toutes le millésime 1895, ceci ne vous engageant pour la qualité qu'à fournir ce que vous pouvez fournir pour les prix et conditions indiquées sur mon ordre. »*³⁰

Parallèlement à cette inadéquation apparente des marchés, la situation politique en Chine s'est très largement détériorée.

Depuis 1931, la zone d'influence japonaise s'est étendue avec l'invasion brutale de la Mandchourie. Le pays est plongée dans une guerre civile permanente qui laisse des régions entières aux mains de milices armées. Si Shanghai a été en partie pillée et détruite, les renforts des contingents internationaux assurent toujours la protection des concessions européennes, mais le contexte a conduit à l'effondrement du commerce de luxe et à l'explosion des taxes³¹.

27 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, note manuscrite de Maurice Menier, 10 février 1910.

28 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, Registres des copies de lettres, note du comte de Lupé à Maurice Menier, 13 février 1910.

29 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, lettre de Maurice Menier, 2 août 1922.

30 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, lettre de Maurice Menier, 29 juillet 1909.

31 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, Extrait du Bulletin de la Chambre de commerce française en Chine, 1932.

Menier précise dans une note, en 1932 :

« Du point de vue financier le gouvernement chinois est à court d'argent du fait de la diminution des recettes douanières après l'occupation japonaise de la Mandchourie et a augmenté considérablement les impôts. (...) Nous vous citerons par exemple la ville de Hankow où nous possédons des propriétés foncières qui régulièrement chaque année sont frappées (...) de taxes extraordinaires : c'est tantôt [une] taxe pour la suppression des brigandes, [une] taxe pour l'amélioration des affaires de la province, [une] taxe pour la création de routes hypothétiques, [une] taxe pour la construction de digues, [une] taxe pour un cadeau au maréchal Tchang Kai-Shek, etc. Dans la province du Seechwan, les impôts ont été touchés d'avance pour les 54 ans, c'est-à-dire que les impôts ont été touchés jusqu'à l'année 1984. Aussi invraisemblable que cela puisse paraître, c'en est pourtant que la trop exacte vérité. »³²

Au total, les taxes sur les vins, liqueurs et spiritueux augmentent de 50 à 60 % et elles atteignent 100 % avec les frais de transport et d'assurance. Mais ces chiffres épargnent bien d'autres produits concurrents dont l'importance est, elle, croissante.

Par ailleurs, le choc de la fraude place la petite Maison de négoce devant un défi considérable : « La contrefaçon est ici en plein essor. Il est bien évident que si sur des marchés organisés en Europe ou en Amérique, il est possible de lutter contre ces substitutions de nom, il est bien difficile sinon impossible d'y arriver en Extrême-Orient où la contrefaçon se donne libre-cours (...). »³³

Enfin, l'écoulement même des vins français sur un marché devenu hyper-concurrentiel demeure un problème croissant³⁴. Dès 1920, un agent commercial français du comte de Lupé désigne clairement ceux qui par la puissance de leurs réseaux commerciaux dominent de fait le marché des alcools en Asie du Sud-Est :

« Des Anglais, Américains, Australiens de Singapour ont proposé à Bolter de mettre sa Maison en société. C'est actuellement une bonne petite Maison qui est réputée pour vendre de bons produits (la plupart français, bien que Bolter soit russe), mais si ces 3 « A » s'emparent de cette affaire, c'en est fait des marchandises françaises ou à peu près, ils y vendront leur camelote [dans toute la Chine]. »³⁵

Ainsi, au début des années trente, la correspondance des agents en Chine témoigne d'une accentuation considérable des difficultés dans un marché en pleine mutation, dont la clien-

32 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, note de Maurice Menier, 1932.

33 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, lettre de Maurice Menier, 13 mars 1933.

34 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, Note sur la situation du commerce en Chine par la Chambre de commerce française en Chine, octobre 1932.

35 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, note dactylographiée, 1920.

tèle des vins de luxe, marginale et peu entretenue par un discours cohérent, se réduit constamment au profit de celle, croissante, soumise à une concurrence internationale aux moyens démesurés.

Menier explique ainsi en 1932 :

« *Devant une clientèle réduite (...) Nous voyons au premier rang de puissants organismes américains et anglais qui font pour leurs produits une très grosse propagande qui se chiffre annuellement par des millions (...). Pour les brandies, whiskies et bières, ce sont : des vitrines illuminées avec expositions, de grands panneaux de réclames dans les rues, souvent éclairés au néon, une littérature parfaite, en chinois, en anglais, en allemand, en français. Des annonces dans les journaux, etc.* »³⁶

Il explique enfin :

« *La situation en Chine devient chaque jour plus angoissante pour le commerce en général et plus particulièrement dans la branche d'alimentation (liqueurs, vins, cognacs, etc.). Si nous n'y prenons garde et si les divers groupements intéressés ne mettent d'urgence tout en œuvre pour remonter le courant, dans un avenir plus ou moins éloigné, nous nous trouverons plus ou moins évincés de ce marché pour laisser la place aux marchandises japonaises, américaines, allemandes.* »³⁷

L'éviction complète et annoncée de la Maison Lupé-Cholet & Cie du marché chinois semble s'être imposée dès le milieu des années trente et la dernière facture enregistrée et consultable parmi les archives historiques de l'établissement date du 30 janvier 1934.

En conclusion de cette présentation, il nous faut constater que l'itinéraire de la Maison Lupé-Cholet & Cie traduit à sa mesure la capacité qu'ont eu certains acteurs du négoce français à conduire une stratégie de conquête selon les conceptions commerciales, très classiques en Bourgogne, de la captation de marchés de luxe marginaux.

Mais, confrontée à une concurrence inconnue, sur un marché peu réglementé et étranger à la culture du vin, l'écoulement des vins bourguignons marqués par une identification complexe, a abouti à l'échec.

L'exemple développé ici traduit, sans doute un siècle avant l'heure, à la fois la faiblesse historique, financière et commerciale, du négoce au sein de la filière viti-vinicole et sa difficulté à diffuser efficacement la culture œnologique française sur des marchés émergents.

36 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, note de Maurice Menier, 1932.

37 Maison Lupé-Cholet : Correspondance commerciale, note de Maurice Menier, 1932.

CHAPITRE VI

« Les négociants contre le folklore ? »

Gilles Laferté¹

À partir d'un échec, les fêtes viticoles de Beaune qui se sont tenues dans les années vingt, il s'agit de revenir sur une période particulière de la construction des images commerciales du vin pour les bourgognes et sans doute pour les vins français en général.

En effet, proche des milieux érudits et folkloristes, la municipalité de Beaune propose au début des années vingt, plusieurs festivités folkloriques notamment au moment de la vente des vins des Hospices de Beaune. La municipalité réussit à mobiliser les mondes régionalistes bourguignons sans peine mais butte sur un monde du négoce local rétif au folklore. Comment rendre compte de cette réticence, quand on sait aujourd'hui le succès de l'image folklorique, traditionnelle des vins de Bourgogne et plus généralement des vins et produits alimentaires de qualité (plus de 800 confréries vineuses et gastronomiques)?

Cette image folklorique des vins au début des années vingt intervient dans un contexte particulier, celui d'un avènement du régionalisme sur lequel la municipalité de Beaune entend se positionner et celui de la trajectoire aristocratique des images marketing des vins de luxe. L'imaginaire des vins de luxe depuis le xix^e siècle, est celui des châteaux, des blasons, des familles aristocratiques... sur lesquels les négociants jouent pour vendre leurs vins. Au début des années vingt, à la suite de la Champagne et du Bordelais qui ont initié un marketing aristocratique et grand bourgeois au xix^e notamment lors des Expositions Universelles, l'image aristocratique qui domine pour les vins de luxe semble donc rendre encore improbable une perception régionaliste, traditionnelle, une image terroir de la qualité viticole.

1 Chargé de recherches au CESAER (INRA), Chercheur associé au Laboratoire de Science Sociales (ENS-EHESS)

Les entrepreneurs beaunois de la tradition: un folklore d'hommes politiques dominés?

Les Fêtes du vin de Beaune sont véritablement l'initiative du nouveau maire Auguste Dubois, élu en 1919 qui s'appuie sur sa municipalité et les institutions culturelles locales pour mettre en place un folklore inspiré des pratiques de revivalisme folklorique des érudits.

Auguste Dubois a 61 ans quand il est élu maire de Beaune en 1919, dans une mouvance radicale de droite². D'une famille beaunoise, arrivée en 1864 à Beaune alors qu'il n'a que deux ans, élève au collège de la ville, il devient par la suite enseignant de mathématiques. Il est nommé principal au Collège de Tonnerre de 1894 à 1898 puis de retour à Beaune, principal du collège Monge. Il est membre de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Beaune (SHAB). Réélu en 1924, il quitte ses fonctions de maire en 1929.

Ses deux principaux soutiens dans l'organisation de ces festivités beaunoises sont un employé de mairie, Joseph Delissey, et le conservateur du musée d'art de la ville, Émile Goussery. Le premier est un autodidacte, né de milieu modeste en 1887 à Saint-Loup-de-la-Salle en Saône-et-Loire³. Disposant du simple certificat d'études, il a commencé comme coursier à la municipalité, puis a gravi les échelons et sera nommé secrétaire général de la mairie en 1926 et ce jusqu'en 1948. Il devient membre de la SHAB en 1926. Sans aucune formation supérieure, l'ouvrage qu'il publie en 1940 sur « le vieux Beaune » ne comporte pas de références bibliographiques ni archivistiques dénotant bien l'absence de socialisation aux normes du métier d'historien et du manque de scientificité de la SHAB dans les mondes savants. Il s'occupe plus spécifiquement de l'organisation des Expositions d'Art Bourguignon au cours des festivités de Beaune avec Émile Goussery⁴. Ce dernier est lui né à Joigny, où il effectue ses études primaires. Il poursuit jusqu'au lycée, à Sens, comme boursier pour finalement s'installer à Paris en 1885, après l'obtention de son baccalauréat et suit des cours de sculpture et d'architecture. Il est reçu en 1887 professeur de dessin de l'école normale. Nommé par la suite à Beaune, ville qu'il ne connaît pas, il y enseigne en école primaire et secondaire. C'est en sa qualité de conservateur du musée d'art qu'il participe aux festivités de Beaune.

2 Fonds Auguste Dubois, Archives Municipales de Beaune.

3 *Mémoire de la Société d'Histoire et d'Archéologie de Beaune*, tome LVI, année 1971-1972, p. 29-31; Rigault J., « Joseph Delissey », *Annales de Bourgogne*, 1971, avril-juin, p. 142-143.

4 Paris Madame, « La vie et l'œuvre d'Émile Goussery », *Mémoires de la SHAB*, tome LIX, 1977-1978, p. 92-97.

Ainsi, les trois premières personnalités qui s'occupent de la mise en place du répertoire régionaliste à Beaune n'appartiennent absolument pas aux mondes de la vigne et encore moins aux grandes familles de la Côte des grands vins. Il s'agit de catégories moyennes qui se hissent socialement par le biais de l'enseignement, le fonctionnariat municipal, la promotion électorale selon un modèle républicain de mobilité sociale.⁵

La Société d'Histoire et d'Archéologie de Beaune est une société savante modeste. Sa base de recrutement se limite à la Côte. Elle compte 69 membres, mais si on déduit les adhésions de convenances pour regarder les noms de ceux qui y mènent réellement des travaux, on n'y retrouve qu'une petite dizaine de noms dont aucun n'est un notable avéré de la vigne. Auguste Dubois en est le membre le plus actif et incarne l'érudit communal, sans envergure dans les mondes savants régionaux. Les activités folkloriques de la Société sont le fait d'un érudit de Nuits-Saint-Georges, le Docteur Derosne, pharmacien. Le trésor folkloriste de la société est représenté par les collections d'objets anciens de la viticulture collectés par le docteur Vésoux, décédé en 1920. De cette collection, la municipalité projette régulièrement dans l'entre-deux-guerres d'en faire un musée du vin⁶.

Bien plus, Auguste Dubois apparaît comme un politique d'envergure secondaire comparé aux deux parlementaires de Beaune, le député Camuzet (socialiste puis conservateur) et le docteur Chauveau (conservateur) vers lesquels s'adressent toutes les demandes à faire remonter à l'échelon national pour défendre les positions de l'économie bourguignonne auprès du Parlement, auprès du Ministère de l'Agriculture. Le pouvoir local se fait dans la relation à Paris, pas en restant strictement sur le terrain municipal⁷.

Le folklore vineux qui se met en place se fait par des petites élites locales culturelles largement dominées par la grande bourgeoisie économique et terrienne de la ville⁸.

5 Dumons Bruno, Pollet Gilles, Saunier Pierre-Yves, *Les élites municipales sous la III^e République, Des villes du sud-est de la France*, Paris, CNRS-Histoire, 1997.

6 La SHAB soutient le projet de musée du vin : voir les séances du 6 juillet 1922, séance du 27 mars 1930 vœu également de la Commission de Folklore bourguignon de l'Académie de Dijon. D'autres pièces ont été récoltées depuis le docteur Vésoux qui complètent cette collection. Ce projet aboutira finalement en 1940 avec la création du Musée du Vin de Beaune sous les auspices du Musée des Arts et Traditions Populaires de Georges Henri Rivière.

7 Dumons B., Pollet G., Saunier P.-Y., *Les élites municipales...* op. cit. ; Dumons Bruno, Pollet Gilles, « Espaces politiques et gouvernements municipaux dans la France de la III^e République. Éclairage sur la sociogenèse de l'État contemporain », *Politix*, n° 53, 2001, p. 15-32.

8 7 conseillers sur 27 à la Mairie de Beaune 1920 sont des négociants.

Les fêtes vinicoles de Beaune : la diversité sociale et politique des mondes folkloriques

Ces fêtes commencent à partir de 1921 et consistent en l'organisation d'une exposition du vin, une exposition d'art bourguignon, une soirée musicale, des conférences et un banquet bourguignon autour de la vente des vins des Hospices de Beaune.

Un comité d'érudits de la SHAB et de professeurs de l'école de viticulture de Beaune se charge d'organiser une « exposition rétrospective de la vigne et du vin ». Pour ce faire, la mairie met en valeur les objets récoltés avant guerre par le docteur Vésoux et fait appel à la population par voie de presse pour récolter des objets anciens, dessins, brochures, gravures, chansons, se rapportant à la vigne et au vin.

Lors de ces fêtes vinicoles beaunoises, la mairie initie également une exposition dite des "Beaux-Arts". Les œuvres exposées sont essentiellement issues de collections privées. Pour compléter l'accrochage, l'Exposition célèbre chaque année un héros local ou régional (le peintre Félix Ziem (1921 et 1930), Lazare Carnot (1923), Nicéphore Niepce (1925), Philippe Pot, grand sénéchal de Bourgogne (1928), les bourguignons et champenois du Collège de France en 1931⁹). De même, l'Exposition comprend des éléments d'une culture « ethnographique » et artisanale, reconstituant des intérieurs bourguignons ou mettant en valeur des productions artisanales régionales (les céramiques Jacob Delafon en 1924, les boîtes artistiques en métal de la fabrique Jeannot en 1927). Le comité des fêtes mobilise les associations d'artistes régionaux basées à Dijon (« l'Essor » de 1926 à 1931, la « société des artistes bourguignons ») qui exposent leurs œuvres. Par la suite, le conservateur du Musée de Beaune s'appuie sur les diverses institutions culturelles de la région, les musées et bibliothèques de Dijon et de Mâcon, pour enrichir l'accrochage avec des portraits de Bourguignons, des livres anciens de Beaunois (1929)... L'économie de cette exposition est très modeste, locale, fonctionnant, grâce aux prêts gratuits des œuvres des collectionneurs locaux, à la bonne volonté des descendants d'un grand nom bourguignon...

Le point d'orgue de ces fêtes vinicoles beaunoises est donné par les « grands concerts d'œuvres d'auteurs bourguignons », soirées organisées par la SHAB au théâtre de la ville, le samedi soir précédent la vente. En 1921 et 1922, Maurice Emmanuel, beaunois d'origine, professeur au Conservatoire National de Paris et compositeur nationalement reconnu partisan de la musique modale et auteur de musique de théâtre, fait honneur à sa ville en dirigeant ses propres créations de musique folklorique

9 D'Arbois de Jubainville, Daubonton, Claude Bernard, Gassendi, François Lacroix, G. de Lalande, Marey, Désiré Nisard, Edgard Quinot, P. J. Thénard.

bourguignonne chantées en patois. M. Emmanuel est accompagné par des professeurs du conservatoire de Dijon. Il complète ce concert d'une conférence sur les vieilles chansons bourguignonnes. Dans ces mêmes soirées musicales, aux chansons des musiciens des conservatoires et aux conférences des érudits, se succèdent les chansons du Cercle Rameau, de l'Harmonie de Beaune, de la Chorale de Beaune qui, sous l'impulsion du maire, sont priées « *d'étudier les vieux airs* »¹⁰ et sont rebaptisées les Chantioux de Biane. Par la suite, divers érudits ou « hommes de lettres » donnent des conférences à tonalité savante: Maurice des Ombiaux, écrivain gastronome belge réputé et auteur de plusieurs ouvrages sur les vins de Bourgogne, Robert Jardillier, professeur au lycée de Dijon sur le folklore bourguignon, le maire Auguste Dubois sur les savants, les écrivains, les orateurs bourguignons, le conservateur Émile Goussery sur les artistes bourguignons, Gaston-Gérard sur le vin de Bourgogne... Ces festivités-là encore restent modestes financièrement. A un moment est projeté d'ouvrir le répertoire de l'« image régionaliste beaunoise » à la danse, et pour ce faire, la municipalité contacte en 1922 la « Compagnie des ballets français » qui propose en un mois de fonder un nouveau ballet bourguignon. Face au coût trop élevé, la municipalité renonce.

Que ce soit dans les contenus (collecte et exposition de costumes ou mobiliers régionaux anciens, mise en valeur du patois, des chants locaux, de héros locaux, de l'artisanat local) ou dans les personnels, les festivités beaunoises se constituent en reprenant les formes du modèle classique de la construction des images régionales par les élites culturelles locales, décrit avec précision par Anne-Marie Thiesse, en puisant au mieux dans les ressources locales (érudits, sociétés savantes, institutions culturelles, collectionneurs locaux)¹¹ et diffusé en Bourgogne prioritairement par l'Académie de Mâcon et l'Association Bourguignonne des Sociétés Savantes. Tout un monde de la culture académique (des conservatoires de musiques parisiens, dijonnais, aux sociétés savantes) est largement impliqué dans la production de folklore. Au début des années 1920, le folklore est une pratique culturelle légitime. La présence de Maurice Emmanuel lors de ces festivités et plus généralement son goût pour la musique folklorique s'inscrit dans un mouvement beaucoup plus large non seulement en musique: rappelons qu'il existe des liens à l'échelle mondiale entre folklore et la musique savante (Bartok, (danses hongroises), Brahms, la Moldau (Prague, Svetana...), le Beau Danube Bleu...); mais également dans tous les arts: Jacques Copeau et les Copiaus.

10 Archives Municipales de Beaune, F III § 2 Art.2 n°1.

11 Thiesse Anne-Marie, *La création des identités nationales. Europe, XVIII-xx^{ème} siècle*, Seuil, Paris, 1999, 303 p.

À l'image de Maurice Emmanuel qui milite « *pour une musique bourguignonne* »¹², une musique savante, folklorique et régionale est en plein essor. Il cite les travaux de Weckerlin, Tiersot, Bourgault-Ducoudray, Charles Bordes (musiques basques), Millien et Penavayre (musiques nivernaises), Vincent d'Indy¹³ (musiques du Vivarais).

La municipalité de Beaune bénéficie de répertoires et relations déjà constituées au sein des mondes régionalistes entre érudits locaux et savants ou grands noms de la scène nationale pour rapidement proposer un programme de festivités régionalistes. Tous ces mondes artistiques, des savants nationaux et internationaux aux érudits locaux participent d'un même mouvement, celui d'un goût bourgeois pour une esthétisation du populaire, perçu comme art national original, pur, authentique :

« Une des manifestations les plus significatives de la vie régionale est l'art musical populaire. Dédaigné jadis, il est, depuis 80 ans, de mieux en mieux connu, de plus en plus goûté. On s'est avisé enfin d'écouter ces mélodies spontanément issues du terroir et l'on s'est aperçu que, loin de ressortir à une langue musicale grossière et incertaine, elles présentent une richesse d'« échelles » que les musiciens professionnels n'exploitent plus. Illettrés, mais inspirés, nos faiseurs de chansons, fidèles aux riches « gammes » que le passé leur léguait, leur ont demandé, sans ratiociner le mois du monde, de nuancer leurs couplets. Ces anonymes musiciens ont, sans le savoir, fait de l'art, quelque fois supérieur. Et comme ils étaient pleins de vie et de santé, robustes, gais, braves, tendres, railleurs, généreux, frondeurs, buvant sec, parlant chair, - des Français en un mot, - ils ont chanté comme ils parlaient, en hommes libres. »¹⁴.

La musique populaire est élevée au rang d'art. Par ailleurs, l'activité folklorique semble très largement partagée sur l'échiquier politique en impliquant Auguste Dubois, maire radical de droite de Beaune, et Robert

12 Emmanuel Maurice, « Pour une musique bourguignonne », *Revue de Bourgogne*, 1926, p. 569-581. Voir également, Emmanuel Maurice, « Chansons bourguignonnes (Pays de Beaune) », *Revue de Bourgogne*, 1914, p. 174-190, p. 237-255. Ces études publiées localement ont fait l'objet d'une publication plus large, Emmanuel Maurice, *xxX chansons bourguignonne du pays de Beaune, précédés d'une étude historique*, Paris, Durand, 1914, 190 p. ; voir le compte-rendu Chaboeuf Henri, « Bibliographie », *Revue de Bourgogne*, p. 174-182.

13 Des noms cités par Maurice Emmanuel, c'est le seul qui nous soit connu. Auteur d'opéras et de musique de chambre, il fait partie des grands compositeurs français de la période démontrant là encore l'attrait de la musique folklorique auprès des esprits novateurs de l'époque. Faute de temps, nous n'avons pas mené plus loin nos investigations sur cette musique savante populaire, mais une étude serait à mener sur le sujet pour mieux saisir le rôle des avant-gardes sur le folklore dans l'entre-deux-guerres. Nous aurions ici tout intérêt à contacter des historiens de l'art pour bénéficier de leurs compétences.

14 Emmanuel M., « La chanson populaire... », op. cit., p. 351.

Jardillier¹⁵, figure locale de la SFIO¹⁶.

La municipalité organise également un banquet bourguignon pour accueillir les personnalités présentes à Beaune lors de ce week-end festif, notamment les journalistes attirés par la vente des Hospices de Beaune, véritable poulx de l'économie viticole bourguignonne et l'Exposition viticole où sont présentés les vins primeurs des propriétaires à acheter en gros¹⁷. Les demandes gênées et répétées de la mairie de vins aux négociants, de vins fins si possible, témoignent encore du bricolage de la municipalité et de la coupure avec les mondes négociants. Les négociants ne participent pas au Comité des fêtes de la ville.

On retrouve exactement le même modèle de festivités pour la grande fête du vin de Bourgogne d'août 1925, renouvelée en 1926 est une idée du maire de Beaune qu'il propose à son conseil municipal dès 1921. Ces fêtes beaunoises mobilisent les acteurs canoniques du folklore vineux en gestation dans la région de Beaune. Par ailleurs, la ville construit quelques chars emblématiques de la culture de la vigne (un gigantesque panier à vendange, un tonnelier géant, le char de Bacchus...), avec des « vigneron » en costume ancien. Outre ce cortège, les Copiaus de Jacques Copeau jouent plusieurs représentations.

Les instigateurs politiques souhaitent produire des formes d'allégeance aux mondes vini-viticoles en contribuant à renforcer l'image vinicole de Beaune. Prendre la tête de l'image locale est d'autant plus précieux pour eux qu'ils sont des « petits » à Beaune qui tentent avec leur répertoire spécifique de conquérir l'estime des personnalités qui contrôlent l'économie de la ville.

Manifestement, la bourgeoisie négociante et viticole ne croit pas beaucoup aux vertus de l'animation folklorique, régionaliste locale pour relancer l'activité économique.

Coupure sociale et séparation des registres politiques et économiques d'action collective

En effet, à lire la correspondance de Charles Bouchard, le président de la Chambre de commerce de Beaune, chef de file des négociants beaunois dans la période, l'initiateur de la Foire vinicole de Beaune pour

15 Autran Pierre, *Robert Jardillier (1890-1945)*, Thèse, Dijon, 625 p.

16 Pour se convaincre de la largesse du spectre politique du répertoire folklorique, voir également Hastings Michel, « Communisme et folklore. Étude d'un Carnaval rouge. Halluin 1924 »,

17 La presse parisienne fait le déplacement à Beaune à la suite de la Foire gastronomique en 1924 avec la présence de: *Paris Soir*, *le Quotidien* pour l'Exposition viticole et la Vente des vins des Hospices. En 1926, au banquet, sont présents *Le Matin*, *Le Journal*, *le Quotidien*, *l'Illustration*, *l'Echo de Paris*.

promouvoir la marque des négociants contre les origines, le correspondant de la Commission des Exportations une des organes de structuration des négociants dans la période, ce dernier goûte peu au folklore municipal. Charles Bouchard, positionné plus à droite sur l'échiquier politique¹⁸, membre du conseil municipal, adversaire politique du maire¹⁹, critique le manque de sécurité et les risques financiers des opérations festives municipales²⁰. Jamais la Chambre de Commerce ne subventionne ces fêtes dans les années 1920, et il faut attendre 1935, le départ de Charles Bouchard, pour voir la Chambre de Commerce de Beaune participer au budget des fêtes²¹.

On peut dans un premier temps comprendre l'attitude d'opposition au folklore municipal comme une posture d'abord politique, liant la plupart des négociants de droite contre la municipalité radicale. Ce n'est pas tant le folklore que la coopération avec la municipalité qui serait en cause. En effet, dans le même temps, en 1922, Charles Bouchard, pour une exposition de vins en Suisse, demande à M. Derosne, le spécialiste de folklore de la SHAB, de bien vouloir lui prêter la collection du docteur Vésoux vu « *l'intérêt qu'il y a pour la Bourgogne à attirer et à retenir l'attention sur les produits exposés, grâce à l'attrait d'une collection merveilleusement conçue et exécutée* »²². Même pour les opposants aux festivités, le folklore est bien perçu comme un marqueur territorial, un producteur de territoires, une image de marque. Ce serait ici moins le folklore que la municipalité qui serait visée. Par ailleurs, l'adhésion de Charles Bouchard à la SHAB en 1927 témoigne sans doute d'un minimum d'intérêt pour les activités savantes.

18 Il prône face au sénateur Chauveau le 16 mai 1925 qu'il faudrait une politique comme celle menée par Mussolini pour freiner les extrémismes de gauche en France, Correspondances, ACCB.

19 Pour la réélection d'Auguste Dubois en 1925, la Chambre de Commerce de Beaune est accusée de participer aux élections municipales de façon calomnieuse, Séance du 13 mai 1925, délibérations, Archives de la Chambre de Commerce de Beaune (ACCB).

20 « *En l'état actuel de nos connaissances sur la question, il ne nous apparaît pas que cette sécurité soit réalisée et nous jugerions téméraire d'organiser ces fêtes pour cette année alors qu'un état précis des recettes et des dépenses ne peut être établi. À notre avis, il serait préférable d'attendre d'être en possession de toutes les données indispensables avant d'organiser des fêtes qu'au début, nous préfererions voir se dérouler sur un programme modeste et restreint entraînant de moindres dépenses* » Lettre Bouchard à Dubois le 6 février 1923, Correspondances, ACCB.

21 Le montant de cette subvention est alors de 1500 F, lettre 9 oct. 1935, correspondances, ACCB.

22 Lettre du 2 mars 1922 de Charles Bouchard, correspondances, ACCB.

Mais plus généralement, le rejet négociant du folklore municipal procède d'une coupure des mondes sociaux au sein de la Bourgeoisie de la Côte. La bourgeoisie beaunoise et viticole semble multiplier les signes de son indépendance à l'égard de la bourgeoisie dijonnaise qui elle se porte en amont de la redéfinition folklorique et gastronomique des territoires. Beaune compte dès 1890 sa propre section du Club Alpin Français coupée de la section Côte-d'Or. De même, Beaune est la seule ville avec une section de l'Automobile Club Bourguignon séparée de l'association régionale. Dans ces deux sections locales, on retrouve beaucoup des grands noms du négoce et au premier chef, Charles Bouchard le président de la Chambre de Commerce. Au moins une partie de la bourgeoisie économique beaunoise semble vivre en cercle fermé par rapport à la bourgeoisie départementale, dijonnaise.

Cette coupure est particulièrement visible avec la tenue simultanée des festivités de Beaune et de la Foire gastronomique de Dijon qui engendre des conflits entre les deux cités autour du titre honorifique de « Capitale du Bourgogne ». Gaston-Gérard député maire radical de Dijon est l'un des tous premiers hommes politiques à tirer profit de la mutation des objets du tourisme et notamment de la promotion d'une gastronomie régionale, véritable invention bourgeoise de plats en région pour satisfaire les nouveaux touristes automobilistes faisant une halte sur la nationale 6. Son nom et sa trajectoire politique sont associés localement et nationalement à l'avènement du tourisme. Gaston-Gérard propose aux négociants beaunois d'exposer à Beaune mais ces derniers refusent craignant de voir la cité de Dijon prendre le dessus sur Beaune si le vin de l'année est goûté à Dijon avant la vente des Hospices. Gaston-Gérard va alors convaincre les centres concurrents de Beaune de venir exposer à Dijon, Nuits-Saint-Georges et Meursault en premier lieu²³.

Face au peu de soutien des négociants Beaunois et face à la concurrence de la Foire gastronomique de Dijon très bien relayée dans la presse nationale grâce aux relations parisiennes de Gaston-Gérard, les festivités de Beaune restent dans les années 1920 une expérience fragile de folklorisation du vignoble. L'arrêt au bout de deux ans des fêtes du vin de Bourgogne en 1925 et 1926, et la fréquentation en baisse des festivités de novembre, témoignent de la difficulté des fêtes beaunoises à s'inscrire sur l'agenda régional²⁴. Ces fêtes survivent difficilement au

23 Pour suivre ce basculement du marché lié à des réseaux différenciés voir Laferté Gilles, *La Bourgogne et ses vins: image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, coll. Socio-histoires, 2006.

24 Les seuls chiffres retrouver dans les archives pour cette période sont ceux des voyageurs venus à Beaune par le train et le tramway qui court le long de la Côte viticole. En 1926, la municipalité compte 3490 visiteurs par le PLM et Tramways, en

départ d'Auguste Dubois en 1929. En 1930, plusieurs voix se plaignent du désert que furent ces festivités, le maire parlant d'une véritable « crise des fêtes »²⁵.

Cette coupure sociale dans la bourgeoisie locale, entre Beaunois et Dijonnais, se surajoute à une autre coupure structurant le vignoble, celle entre propriétaires et négociants, au moment de la loi des Appellations d'Origine.

Se sentant spoliés par la loi de 1919 attribuant désormais la valeur ajoutée des vins à l'origine des raisins et donc au propriétaire, le négoce propose d'évincer tout simplement le nom des vins de villages. Dès 1922, la Foire vinicole tenue elle aussi pendant les festivités autour de la Vente des Hospices de Beaune, créée par la Chambre de Commerce, est une réponse directe à la loi de 1919 dont l'objectif est de faire disparaître les Appellations d'Origine, les noms des villages en proposant que des noms de marque aux vins, des marques des négociants, forçant une image aristocratique et non pas folklorique des vins. On retrouve les appellations de Monopole, Splendid, Excelsior, Carte d'Or, Carte d'Argent, Carte Rouge, Carte Verte, Carte Bleue, Tête de réserve, Grande Réserve, Réserve, Réserve Ducale, Cuvée Royale... précédées du nom du négociant, avec sa marque privée ou le nom canonique de Bourgogne. Cette politique est alors vivement critiquée par le Comité d'Agriculture de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or, l'organe des propriétaires²⁶ qui y voit une concurrence à son Exposition viticole. Cette concurrence est d'autant plus déplacée qu'elle propose, nom désignant les vignes des propriétaires de l'Exposition viticole qui cherchent à reconstruire la qualité des vins sur l'authenticité inspirée par les figures du propriétaire et du vigneron²⁷. Le folklore de la mairie arrive en quelque sorte trop tôt, en concurrence avec la stratégie « jusqu'au boutiste » des négociants de la Chambre de Commerce de Beaune dans cette période.

Conclusion

Ces festivités beaunoises nous renseignent sur les mondes producteurs du folklore. Au début des années 1920, le folklore est l'objet d'un consensus social agrégeant des mondes politiques et sociaux différenciés. Cependant, un groupe social semble rétif à ses usages. Les

¹⁹²⁷ ils ne sont que 1870.

²⁵ FIII § 2 art. 2 n°1.

²⁶ Lettre du Marquis d'Angerville alors président du Comité d'Agriculture de Beaune et de Viticulture de la Côte-d'Or datée du 2 novembre 1923, adressé à l'ensemble des producteurs de vins, Dossier Foire vinicole, 1923, ACCB.

²⁷ Cf. chapitre III et IV.

négociants conservateurs. On retrouve ici un des résultats de Philippe Martel sur le félibrige quand il note l'absence relative des industriels et des commerçants dans les associations félibréennes de la fin du XIX^e siècle²⁸. Le modèle canonique de la promotion commerciale dans ces milieux commerçants, reste la foire professionnelle au public sélectionné – comme la création de la foire vinicole en témoigne – ou encore l'ancienne vente des vins des Hospices. L'activité folklorique tant qu'elle est présentée par les mondes savants, reste un répertoire commercial peu pertinent.

Il faut donc attendre la rénovation publicitaire du folklore, par les mondes touristiques, pour faire du folklore un élément du répertoire marketing des vins. Contre la marque des négociants de plus en plus attaqués par voie judiciaire par les syndicats de vignerons, ensemble de condamnations qui jettent le discrédit sur les pratiques négociantes, contre le marketing aristocratique des négociants beunois, le folklore rénové par le tourisme devient l'élément central d'un nouveau modèle commercial, celui de la production certifiée par le propriétaire²⁹. Il s'agit alors d'un folklore publicitaire qui progressivement s'éloignera des canons érudits, qui sera par la suite vivement critiqué par les universitaires, un folklore moins savant que théâtral, humoristique. C'est tout le travail réalisé autour de Gaston-Gérard où une poignée de propriétaires se structurent pour créer la Paulée de Meursault en 1924, puis la Confrérie des Chevaliers du Tastevin en 1934.

28 Martel P., « Le Félibrige », op. cit.

29 Voir Olivier Jacquet, Gilles Laferté, « Le contrôle républicain du marché: Conflits politiques et culturels entre vignerons et négociants sous la III^e République », à paraître en 2006 dans les *Annales*.

CHAPITRE VII

La construction sociale du terroir¹

Jean-Claude Hinnewinkel

« Un terroir est un espace géographique délimité, où une communauté humaine a construit au cours de l'histoire un savoir intellectuel collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains,) dans lequel les itinéraires sociotechniques mis en jeu révèlent une originalité,) confèrent une typicité et engendrent une réputation pour un produit originaire de ce terroir »²

Cette proposition de définition du terroir par l'INAO traduit une prise en compte des facteurs humains dans la définition du terroir et donc dans ses modalités de construction et de fonctionnement. Le terroir est désormais un espace concret de production associant un espace physique et un espace social, celui des facteurs humains. Mais le terroir reste avant tout réalité physique révélée par l'homme. Or cette réalité physique ne permet pas de comprendre comment se sont formés les phénomènes de fragmentation des espaces viticoles qui permirent, à partir du XVII^e siècle et de la « naissance de la qualité »³, tout à la fois la construction des terroirs et l'établissement d'une hiérarchie, d'une distinction entre eux. L'empirisme ne peut-être une réponse satisfaisante. Elle ne permet pas non plus d'expliquer comment et pourquoi certains terroirs ont pu, au delà des crises et des dépressions, perdurer et conserver, depuis des siècles parfois, un renom qui en fait aujourd'hui encore une référence dans le domaine vitivinicole, mais aussi bien sûr pour les amateurs de grands vins.

1 Dans ce chapitre sont reprises certaines des conclusions de Hinnewinkel JC (2002), *Les terroirs des vins d'AOC: des constructions sociales dans la longue durée*, HDR, Bordeaux3, 274 p. repris (2004), *Les terroirs viticoles, Origines et devenir*, Bordeaux, Féret.

2 Définition proposée par un groupe de travail INRA/INAO et actuellement retenue par l'Institut.

3 Enjalbert Henri (1975), *Histoire de la vigne et du vin, l'avènement de la qualité*, Paris, Bordas, 207 p.

Tenter de répondre à ces questions revient principalement à éclairer le jeu dialectique entre le spatial (le couple terroir/territoire), l'économique (la rente), le culturel (l'enracinement et la dénomination) et le social (les acteurs et leurs organisations).

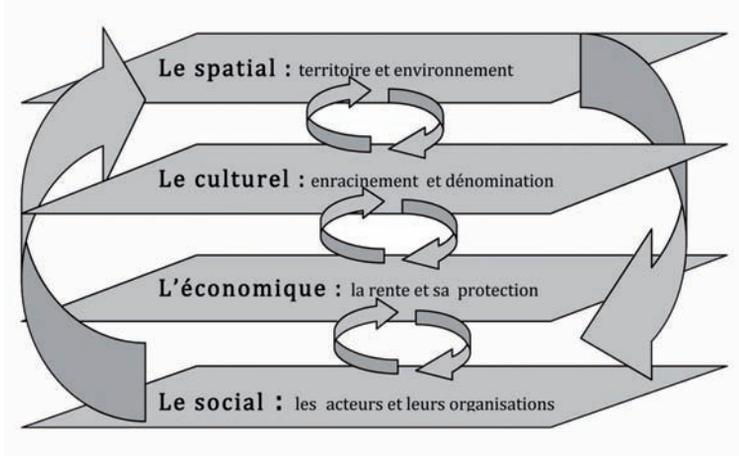


Figure 1. Les facettes du terroir en interrelations.

Pour y parvenir il faut rappeler la particularité de ce produit agricole qu'est le vin et tout particulièrement ses rapports avec le concept de qualité (mesure et image), la nécessité de la durée (temps long de Braudel) pour affirmer la qualité (pour arriver à la qualité!). Il faut souligner l'importance de l'organisation, forte et stable, qui seule a permis l'accumulation du savoir, des savoir-faire et savoir-être (car il faut vendre et construire des images porteuses), ce qui explique la prégnance des organisations dans la construction d'une image de qualité, d'une civilisation du vin avec son vocabulaire, ses rites, dans la construction des mythes sur l'origine, l'histoire... Il faut également dévoiler la valeur et le rôle des délimitations dans l'établissement de la qualité (et donc du goût), laquelle nécessite une forte organisation de la production qui détermine la valeur de la rente.

Derrière ces prises de position, on retrouve l'idée de la maille territoriale (espace de rente, de valeur, de protection), au sens politique du territoire, avec ses frontières, ses règlements, son pouvoir sur un espace légitime et au-delà le principe de la discrétisation spatiale. Celle-ci commence avec le domaine du viticulteur, puis descend, par emboîtement d'échelle, jusqu'au vignoble régional, tel celui du Bordelais. Producteur de discontinuités, de clôtures, de limites, facteurs de singularisation, le

contingemment spatial mais aussi idéal devient producteur d'images, de représentations. Le « *rachat de la valeur* »⁴ sous la forme, hier de châteaux, aujourd'hui de valorisations paysagères se traduit par une survalorisation d'images et une forte réalisation de la rente. L'idée du goût et de la qualité ont entraîné une accélération de la rente et une différenciation territoriale selon le procès social de la distinction, caractérisée par émergence de terroirs, espaces de production bien identifiés et bien hiérarchisés.

Tout autant que réalité physique, le terroir est un construit.

Le terroir, un construit contingent

C'est un essai de reconstitution d'un construit humain pour nous permettre de comprendre et caractériser l'action, les jeux des acteurs qui l'animent, le font vivre à travers la présentation:

- des mécanismes de coopération, les jeux entre les partenaires;
- des modalités de régulation du Politique par de nouveaux jeux dans les situations de crise;
- des relations du système d'action avec son environnement.

La reconstitution de ces jeux d'acteurs implique alors la prise en compte des relations dialectiques qui en permanence induisent les choix de chaque « acteur territorialisé »⁵. Dans le cas des Graves de Bordeaux, André Lurton, propriétaire dans la zone des Graves du Nord et vice président du Syndicat des Graves avant la rupture, est le type même de l'acteur territorialisé qui, sans cesse, chercha à orienter dans le sens de ses intérêts l'unité d'action dont il était un des animateurs pour valoriser au mieux les propriétés qu'il venait d'acquérir dans la région. Il a su parfaitement jouer avec les « *zones d'incertitudes* » des différents acteurs de l'organisation « Graves », sans jamais aller trop loin pour ne pas indisposer la tutelle, à savoir l'INAO. Après vingt ans de lutte il obtint gain de cause avec la création du « terroir des Graves de Pessac-Léognan » pour la plus grande satisfaction de tous les producteurs de celui-ci, à commencer par lui-même bien sûr⁶.

Bien comprendre les terroirs implique ainsi de bien connaître les itinéraires personnels des acteurs les plus en vue, pour les confronter aux transformations des organisations, ici les terroirs, et mettre en évidence la manière dont ils font système.

4 Desmarais Gaëtan et Ritchot Gilles (2000), *La géographie structurale*, Paris, L'Harmattan, 147 p.

5 H. Gumuchian et alii (2003), *Les acteurs, ces oubliés du territoire*, Anthropos, Paris, Economica.

6 Hinnewinkel JC (2005), *Système d'action et fragmentation géographique: le vignoble des Graves*, in *L'espace social, Lecture géographique des sociétés*, Armand Colin, Paris, p. 169-187.

Bien comprendre le terroir requiert de prendre en compte la complexité de la filière de production de ce produit agroindustriel qu'est le vin. Cette complexité est à mettre en relation avec les particularités de la production viticole. Le vin n'est pas seulement le fruit d'une activité culturelle et, comme tel, un banal produit agricole, mais le résultat de la transformation d'un produit agricole, le raisin, comportant trois moments essentiels :

- la viticulture ou phase proprement agricole au cours de laquelle le viticulteur produit la matière première, le raisin ;
- la vinification ou élaboration du vin pouvant inclure son vieillissement, ce qui est déjà un procédé de transformation et que les anglosaxons qualifient d'industrie ;
- la commercialisation avec ses effets de communication indispensable à tout produit mis sur le marché échappant à la liste des articles de première nécessité.

Ces trois fonctions, parfois réunies aujourd'hui, furent longtemps dissociées.

Partenaire incontournable des grands vignobles de qualité, le négociant contrôle tout ou partie de l'accès au marché, même si ce rôle lui est de plus en plus contesté par la Grande Distribution. C'est lui qui possède les réseaux, l'information, la connaissance indispensable pour assurer une bonne adéquation qualitative entre ce qu'il estime être la demande et la production. Pour lui la tentation de peser sur le produit fut toujours grande. Il a toujours cherché à s'assurer le contrôle de la deuxième phase, la fabrication, dont découlait assez souvent celui du vignoble, c'est à dire le prix payé au producteur par le marchand. Que le viticulteur soit le maître de la quantité comme de la qualité, et il se retrouve en position moins inconfortable pour négocier les prix ; que cette maîtrise revienne au négociant et la situation empire pour lui rapidement.

Face au négociant, le viticulteur se contenta longtemps de la première élaboration d'un produit qui demandait parfois (souvent !) des *arrangements*, les fameux coupages de la littérature du XIX^e siècle sur les vins de Bordeaux notamment.

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 de profit importante. 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, de prestige.⁷

7 Roger Dion (1977), *Histoire de la vigne et du vin en France*, Flammarion, Paris, 768 p. (réédition de l'édition de 1959), p. 294.

Ces relations furent et sont encore principalement des relations de pouvoir. Elles font système et se traduisent périodiquement par des conflits. Dans le cas de la filière vin, le système (vitivinicole) est ainsi fondé sur les relations de pouvoir entre les deux *unités d'action* que constituèrent et constituent toujours les producteurs et les marchands. *Antagonistes* pour le contrôle de la phase de transformation du produit, ils sont en situation d'interdépendance, chaque acteur possédant un système de décision, une volonté 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 le préalable indispensable à toute action⁸. Le champ des acteurs en conflit est alors défini de manière matérielle : nous sommes, selon la définition d'Alain Touraine dans le cas de conflits inter sociaux, dont la théorie des jeux fournit une expression formalisée.

La mise en évidence « *de l'importance du phénomène de couple dans les relations entre acteurs* »⁹ et de leur interdépendance nous permet dès lors de diagnostiquer l'existence d'un *système d'action*. Ce constat est parfaitement illustré par le vignoble de Porto.

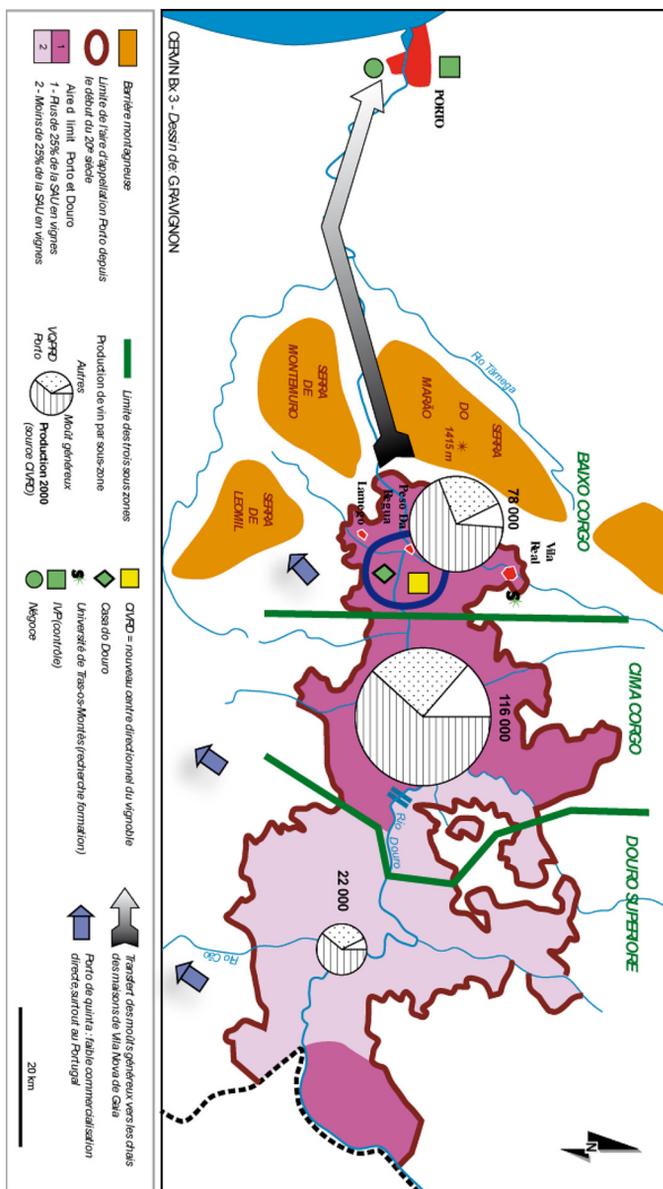
La construction politique du terroir « porto »

La région délimitée couvre 250 000 hectares dont 15 % seulement sont en vignes. Elle oppose quelques gros exploitants et une poussière de petits viticulteurs souvent regroupés depuis le début des années 50 dans un réseau de 23 coopératives qui assurent environ un tiers de la vinification. En 1996, le recensement de la Casa do Douro comptabilisait 33 000 propriétaires, disposant chacun en moyenne de 1,17 ha. Le vignoble de Porto est extrêmement morcelé près de 84 % des parcelles ne dépassent pas un demi hectare alors que 6 % seulement atteignent un hectare.

La production est contingentée : la commission exécutive de l'interprofession est chargée de déterminer la quantité de moût autorisée à être transformée en porto ainsi que les règles qui dicteront son partage entre les différents exploitants. La maîtrise de la transformation et du commerce est entre les mains du négoce. Le *porto* est un *vin généreux*, soit issu d'un moût auquel a été ajoutée de l'eau-de-vie, selon un processus adopté par négociants anglais à la fin du 17^e ou au début XVIII^e siècle. Actuellement, il faut 100 litres d'eau-de-vie à 77° et 450 litres de vin pour produire un tonneau de 550 litres.

8 Michel Crozier et Erhard Friedberg (1977), *L'acteur et le système : les contraintes de l'action collective*. Paris, Le Seuil. p. 255.

9 Crozier et Friedberg, 1977, op. cit., p. 254.



Carte 1. Le vignoble du Douro au seuil du II^e millénaire¹⁰

10 Extrait de Hinnewinkel 2002 et 2004.

Un siècle et demi avant la création de l'appellation Bordeaux, le conflit entre les producteurs de vin de la vallée du Douro et la Feitoria, la puissante association des négociants anglais installés à Porto et créée dès 1654, amena la médiation de la puissance publique sur fond de crise de surproduction, de fraudes, de baisse de la qualité comme des prix et des ventes en Angleterre. L'intervention du premier ministre portugais, le marquis de Pombal, se marqua par la création en 1756 de la Compagnie Générale des Vignobles du Haut Douro. Installée à Porto, avec un magasin central à Regua, au cœur du vignoble, elle détenait le monopole de la commercialisation des vins et garantissait un prix minimum à la production, mais assorti d'un contrôle sévère. Les négociants durent se soumettre. En échange de cette gestion du vignoble la compagnie bénéficiait d'un triple monopole de vente, celui des vins de seconde qualité destinés principalement au Brésil, celui des vins de troisième qualité qui étaient les seuls à pouvoir être vendus dans un rayon de 4 lieues autour de Porto et enfin celui des eaux de vie qui, depuis le début du XVII^e siècle, entraient dans la composition du vin exporté. La Compagnie était ainsi le passage obligé pour les négociants de la Feitoria qui gardaient l'exclusivité de l'exportation des vins de première qualité vers l'Angleterre¹¹. Jusqu'en 1863, le vin de Porto était ainsi le seul à pouvoir quitter le port de la ville, dont il était la principale activité économique.

Cette année-là, l'*Association Commerciale de Porto* (ACP) créée en 1834, obtenait enfin, à la faveur du libéralisme triomphant, la suppression du privilège de la Compagnie. La mise en service de la voie ferrée entre la région du Haut-Douro et Porto en 1887 renforça les liens entre le vignoble et le négoce et favorisa la surproduction. Comme à Bordeaux, l'oïdium (1852-1864) puis le phylloxéra (1868-1887) se traduisirent par une réorganisation du vignoble mais aussi par des fraudes qui générèrent la crise et les réactions des producteurs. Comme en France, l'appellation d'origine leur apparut la meilleure solution à leurs maux. Elle suscitait, au contraire, des réactions négatives de la part du négoce. Dans une adresse au gouvernement, les négociants de la puissante ACP prétendaient que la marque *vin de Porto* leur appartenait, qu'ils avaient ainsi le droit d'opérer tous les mélanges jugés nécessaires et reconnaissaient volontiers faire appel dans de fortes proportions aux vins du Minho ou du Sud¹².

Comme en France, l'intervention de l'État ne donna pas satisfaction aux négociants. En 1907, l'arrivée au pouvoir d'un régime dictatorial se marqua en effet par un retour aux fondamentaux de l'œuvre de Pombal. Elle prit alors, à peu de choses près, les contours que nous lui connaissons

11 François Guichard (1990), Les rapports entre la ville de Porto, l'entrepôt de Gaia et le vignoble du Douro, Observatório, vol.1, Villa Nova Gaia, p. 131-140.

12 François Guichard, idem, p. 338.

aujourd'hui, englobant notamment le Douro supérieur.

Le système de régulation mis en place reposait alors sur le triptyque *Casa do Douro* – Institut du vin de Porto – *Grémio* des exportateurs (la première à Regua, les deux autres à Porto). Ce fut le mode de gouvernance du vignoble de Porto jusqu'à ces dernières années. Ainsi le vignoble de Porto présentait une organisation reposant sur un système d'action institutionnalisé et doté de pouvoirs forts, capable de réguler la production en fonction du marché et assurant avec autorité le partage des tâches et de la rente d'appellation entre la Production et le Négoc. Cette organisation, héritée pour partie de celle mise en place par Pombal, portait la marque de l'organisation corporative rurale portugaise bâtie à partir de 1933. Sa finalité, outre la réorganisation des activités agricoles, était « *une collaboration organique et permanente entre les différentes classes et couches sociales*¹³ ». La gouvernance du vignoble de Porto s'articulait donc autour de deux organisations de base, la *Casa do Douro* et le *Gremio* des exportateurs. Organisme para-étatique de coordination économique, l'IVP, placé sous la tutelle de l'État était l'instrument privilégié de l'intervention de celui-ci dans la gouvernance du vignoble. Suivant, à l'origine, le principe du syndicat unique, la *Casa do Douro* était l'association obligatoire des producteurs dans le but d'établir et mettre à jour le cadastre de la région délimitée, de distribuer les droits de mutage, de fournir les eaux de vie nécessaires, de contrôler le vin de la production à l'entrée à Gaia, mais aussi de fournir aide matérielle et financière aux producteurs. En fonction de l'emplacement, des caractéristiques du terrain, des cépages et de l'âge des vignobles, elle délivre tous les ans, à chaque exploitant vinicole, l'autorisation de produire une quantité prédéfinie de moût correspondant à une qualité spécifique (de A à F en ordre décroissant de qualité) et à un prix donné. C'est ce que l'on appelle le *beneficio*. L'Institut du vin de Porto (IVP) contrôle les stocks de Gaia, la transformation et l'élaboration du vin, réprime les fraudes, accorde les certificats d'origine, fixe le volume annuel du mutage. *L'Association des exportateurs*, qui n'est plus obligatoire mais reste majoritaire, est l'instance de dialogue du négoce avec la *Casa do Douro* et l'IVP. Cette organisation consacre Régua comme centre de contrôle et d'organisation de la production et Porto comme centre du pouvoir économique et de décision, puisque la *Casa* ne distribue les droits de mutage que dans les limites fixées par l'IVP : «...*depuis trois siècles le vin du Douro s'est toujours un peu plus affirmé comme vin de Porto. Et c'est bien là où, désormais, il semble que le bât blesse*¹⁴ »

13 Luis Manuel Morais Leite Ramos, L'État, les agriculteurs, le corporatisme : le paradoxe portugais, Thèse de sociologie, Université Paris X – Nanterre, décembre 1997.

14 François Guichard, idem, p. 340.

Le terroir *porto*, celui de la gouvernance de la production, est bien un système géographique régional (*carte 1*) qui se confond avec celui de la gestion du conflit production/commercialisation, le système géographique *vignoble porto*.

À la différence du Bordelais, l'échelle géographique d'intervention est ici la même, les structures communes. L'unanimité du vignoble du porto paraît préservé et donc nettement s'opposer au pluralisme bordelais. Le vignoble des rives du Haut-Douro correspond bien à un système géographique vignoble régional; les règles de fonctionnement sont constantes sur l'ensemble du terroir. Celles-ci sont par ailleurs très contraignantes en liaison avec un contrôle très strict de la production.

Cette rapide reconstitution géohistorique du vignoble du Douro comme celle du vignoble de Bordeaux¹⁵ confirme clairement que les terroirs vitivinicoles, territoires de production des vins d'AOC, sont bien des organisations à l'origine même du terroir, véritable système d'action.

Le terroir, une construction socio spatiale

Le terroir, ensemble des mécanismes de coordination et d'incitation mis en place pour le piloter, devient alors une organisation, caractérisée par un *contexte d'action*¹⁶ structuré par l'interdépendance des acteurs, par leurs échanges économiques ou politiques, mais aussi leur pluralité ainsi que l'a bien démontré A. Gumuchian. Dans ce cadre d'analyse, il s'agit alors de mobiliser « *les notions centrales de contexte d'action, de négociation et d'échange politique, et surtout celles d'ordre local par lequel est introduit un minimum de régularité et de stabilité dans les échanges politiques entre les intéressés* »¹⁷, d'étudier « *la genèse des règles qui viennent stabiliser et discipliner les relations de pouvoir qui finissent par changer ces règles* »¹⁸.

C'est alors à la gouvernance du terroir, forme de régulation politique, productrice de normes, de comités d'arbitrage mais aussi de mafias que nous nous attachons. Nous trouvons ainsi à l'œuvre l'instance politique de la FSS.

15 Hinnewinkel JC, à paraître, Vignobles et géohistoire, Toulouse, PUM, Sud Ouest Européen

16 Erhard Friedberg, *Le pouvoir et la règle, Dynamiques de l'action organisée*, Paris, Les Éditions du Seuil, 1993, p. 121. Le contexte d'action peut être défini comme l'ensemble des jeux réglés qui structure le système d'action organisée.

17 Erhard Friedberg, *La dynamique de l'action organisée* in La sociologie, Histoire et idées, Auxerre, Éditions Sciences Humaines, p. 295.

18 idem, p. 296.

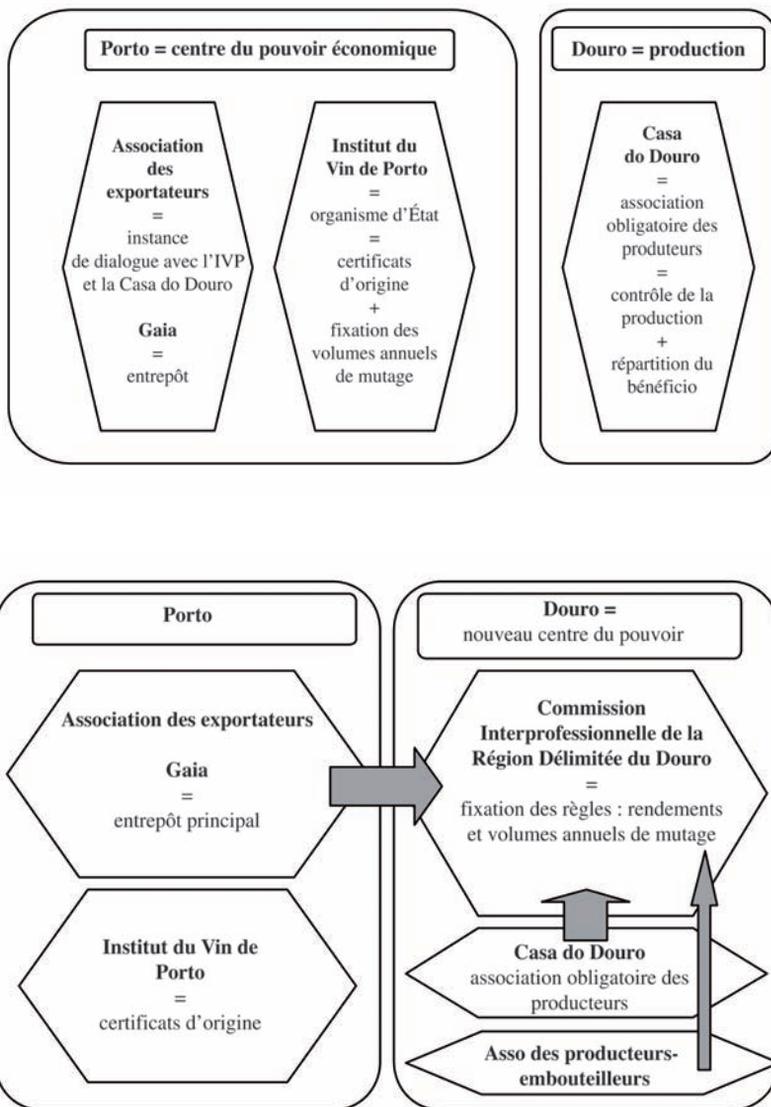


Figure 2. Le système « porto » hier et aujourd'hui¹⁹

19 Hinnewinkel 2002.

Alors il nous paraît possible d'affirmer que :

- les terroirs viticoles de qualité correspondent à un projet de valorisation d'une rente territoriale dans la durée. Ce projet obéit à des règles plus complexes que la simple minimisation des coûts de production. Résultat de la fragmentation des vignobles, le terroir est avant tout le fruit d'une construction sociale, tant du point de vue des représentations (la qualité et ses classements, ses hiérarchies) que de la géographie viticole (les découpages internes des grands vignobles). L'émergence du terroir est une réponse du monde de la production à une demande de distinction de la part des consommateurs.

- les terroirs viticoles sont des espaces structurés par une « *action organisée* »²⁰ et donc par un ou plusieurs groupes sociaux, afin de gérer, dans la durée la fragmentation et les hiérarchies sans en mettre en péril le fragile équilibre. Ce sont des espaces de coexistence et d'ajustement milieu – sociétésavoir faire, où l'agro-terroir n'est rien sans la construction territoriale, marqué par des effets de combinatoire, de valorisation d'image (le paysage viticole de qualité), de récupération de la rente urbaine avec les châteaux, les lieux urbains comme Bordeaux et Saint-Emilion, dans le cadre indispensable d'une politique publique.

Quant à la FSS, enrichie par l'approche hypothético-inductive de la Sociologie des Organisations, nous pensons avoir montré qu'en transcendant les clivages géographie environnementale – géographie sociale, elle redonnait à la Géographie à la fois son unité et ses lettres de noblesses, celles d'une des disciplines aptes à analyser la dynamique des territoires par la mise en relation de ces différentes composantes et à éclairer les concepts mobilisés.

Toutes les analyses géohistoriques des grands vignobles européens soulignent l'importance des intérêts sociaux, des organisations sociales, la permanence et l'ancienneté de représentations valorisant la qualité, la spécificité par contraste avec un produit agricole banal²¹. Elles mettent en lumière un certain nombre de traits caractéristiques des terroirs viticoles, au premier rang desquels sa non reproductibilité. Le terroir est unique car il est *système d'action concret* gérant les relations entre les acteurs du terroir où « *la synergie des conditions naturelles crée une typicité organoleptique, la synergie des exploitations crée la puissance du vignoble, la synergie des valeurs socioculturelles crée la notoriété d'une appellation* »²². Le terroir est donc « *une individualité géographique* »²³ qui n'est pas une simple donnée naturelle

20 Michel Crozier et Erhard Friedberg, *L'acteur et le système*, Paris, Le seuil, 1977, 500 p.

21 Roger Dion, op. cit.

22 Jacques Maby, 2002, *Campagnes de recherches, HDR, Avignon*.

23 Idem.

mais « *une médaille frappée à l'effigie d'un peuple*²⁴ ». C'est l'homme qui, par son action, met en lumière cette individualité, qui construit cette contrée, lui conférant sa personnalité dans la longue durée.

Le terroir est un système ouvert où les innovations sont possibles comme l'est également l'expression des acteurs dans le cadre de toute action organisée, où le libre choix des individus contrebalance le poids du collectif, de l'holisme du système. En France, depuis 1935 (et même 1919) les producteurs, par l'entremise de leur syndicat d'appellation étaient censés assurer eux-mêmes une gouvernance responsable de leur terroir par contrat dans le cadre d'une politique publique. Il s'agissait alors de la mise en œuvre d'un projet collectif pour la défense d'une marque et donc d'une rente territoriale collective. Ce système repose donc sur l'autonomie des terroirs de production et la régulation du marché au moyen d'un référentiel commun, le classement, rappelant, suivant la thèse socio-économiste, que derrière le marché se cachent « *un tissu de relations sociales, de règles implicites, de jeux d'acteurs, de croyances, d'institutions*²⁵ ».

Ainsi le terroir se caractérise par la similitude entre l'espace physique et l'espace social, entre l'espace de production et le territoire des acteurs de la filière, offrant une alternative à la marque pour une viticulture de qualité, dans la mesure où le terroir est conçu comme signe d'identification et de reconnaissance (rapide!) d'un vin, de spécificité soulignant sa *distinction* par rapport aux vins *standards*, de conformité à un disciplinaire de production, garantie d'une certaine qualité pour le consommateur²⁶.

Le terroir apparaît de ce fait comme le fruit de la protection sur le long terme d'une rente territoriale d'appellation. C'est une véritable Formation Socio-Spatiale avec, comme le souligne le schéma si dessous, son infrastructure et sa superstructure qui, par leurs relations dialectiques composent aussi un système géographique spatialisé. L'infrastructure géographique du terroir est l'espace délimité dans lequel les agro-terroirs constituent le cœur de l'organisation spatiale mais où l'on retrouve en bonne place les paysages. Elle est donc le résultat du travail de la société

24 Paul Vidal de la Blache, *Tableau de la Géographie de la France*, in Histoire de France, Paris, 1903-1922, rééd. Éd. De la Table Ronde, Paris, 1994, p. 20. Paul Vidal de la Blache parlait alors de la France, mais le propos est parfaitement adapté à tout territoire et donc au terroir vitivinicole.

25 Achille Weinberg, Socioéconomie, *Derrière le marché, le social*, in L'économie repensée, Sciences Humaines, Hors série, n° 22, septembre/octobre 1998.

26 Claudio Peri et David Gaeta, La nécessaire réforme de la réglementation européenne des dénominations de qualité et d'origine, in Economie rurale 258, juillet-août 2000, p. 42-53.

constitutive du terroir dans le temps long, tout comme l'infrastructure économique ou rente territoriale est le résultat de la défense des avantages comparatifs dans ce même temps long. Cette infrastructure constitue alors le contexte géo-économique du système d'action concret local ou superstructure politique du terroir, largement inféodée à la superstructure idéale que représente la dénomination ou appellation d'origine.

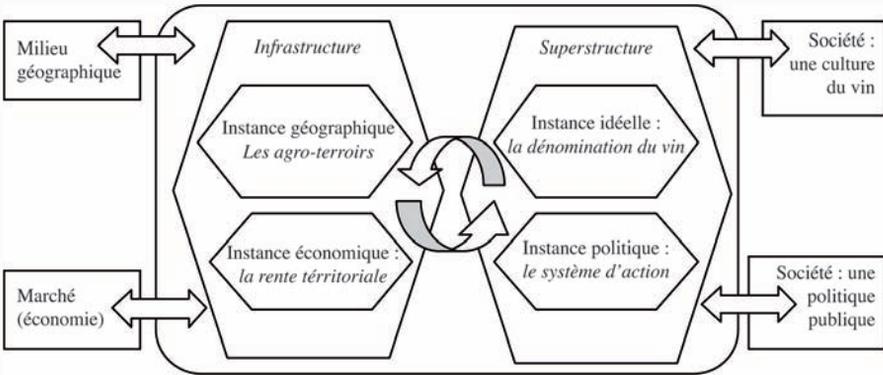


Figure 3. La formation socio-spatiale « terroir »²⁷

Cette appellation remplit alors la fonction *holonique* du terroir en évitant le repli sur lui-même du viticulteur-vigneron, en suscitant l'intégration de chaque cru. Il dispose ainsi d'une forte capacité de reproduction, tout à la fois force de résistance au changement et capacité d'acceptation de l'innovation. C'est un système social qui veille à sa propre survie, se protégeant contre l'éclatement, mais ménageant aussi de véritables rentes d'appellation : « *Etre du [terroir], c'est profiter du système, de son organisation, de ses défenses collectives, et de ses aménagements particuliers*²⁸ ». C'est enfin un système spatialisé. Roger Dion²⁹ a souligné combien la situation avait été déterminante dans l'émergence des vignobles de qualité. De plus, même s'ils ne furent pas décisifs dans la détermination des terroirs, les agro-terroirs tiennent aujourd'hui un rôle de premier plan dans leur fonctionnement, tout comme les paysages. Ils constituent « *le noyau irréductible du système viticole*³⁰ ». Par les contraintes

27 Hinnewinkel 2002.

28 Roger Brunet, L'espace, pour ne plus errer, préface de Franck Auriac, Système économique et espace, *Economica*, coll. Géographia, 1983, 215 p.

29 Roger Dion, Histoire de la vigne et du vin en France, Paris, 1959, réédition Flammarion, 1977

30 Jacques Maby, op. cit.

qu'il impose, par les virtualités qu'il renferme, l'espace est constitutif du terroir. Ainsi décrypté le terroir est « *plus qu'un assemblage de terres, plus qu'une réunion de domaines et de châteaux* ³¹ ». Alors, comme pour le territoire, « *sa vertu essentielle réside sans doute dans sa globalité et dans la complexité de son contenu sémantique, dans le fait que sa construction, en un lieu ou un ensemble de lieux donnés, mobilise tous les registres de la vie humaine et sociale. Son édification combine les dimensions concrètes, matérielles, celles des objets et des espaces, celles des pratiques et des expériences sociales, mais aussi les dimensions idéelles des représentations (idées, images, symboles) et des pouvoirs* ³² ».

Conclusion

La naissance du terroir marque le passage du vignoble de masse (commerce) à celui de qualité (accélération de la valeur, goût, châteaux, paysages, étiquette...). Le vignoble de qualité, toute production de qualité, passe par une forte singularisation du producteur dans son espace, comme s'il devenait unique, spécifique et du coup créateur. Valable à l'échelle du cru, cette constatation l'est aussi à toutes les échelles d'analyse, celle du terroir comme celle du vignoble générique, quand il existe. Tout se passe comme si le rachat de la valeur nécessitait une surproduction de valeur et d'idéologie.

Le terroir correspond ainsi à l'aire d'une AOC. Il devient alors « une construction sociale », sur un espace naturel doué de caractéristiques homogènes, défini sur le plan juridique et caractérisé par un ensemble de valeurs, valeur esthétique paysagère, valeur culturelle d'évocation historique, valeur patrimoniale d'attachement social, valeur médiatique des notoriétés. Le terroir est, ainsi conçu, le fruit d'un concours de circonstances avec son histoire propre (tradition/usages/innovation), sur un écosystème original, ce qui lui confère spécificités et aménités. Il s'agit alors pour nous d'un véritable territoire et par un curieux retour sémantique, le vocable terroir retrouve son sens originel, celui de l'actuel mot territoire³³.

Toutes les facettes du terroir analysées, comme celles qu'il ne nous a pas été permis de développer faute de contributeurs, jouent un rôle variable selon les terroirs considérés. La complexité se décline dès lors sous des formes les plus inattendues, donnant un monde viticole aux visages multiples, un paysage vitivinicole global complexe car composé

31 idem, p. 153-154.

32 Guy Di Méo, op. cit.

33 Alain Rey (dir.), *Dictionnaire historique de la langue française*, Le Robert,...

de terroirs aux personnalités très diverses. Les raisons de cette complexité tiennent notamment à la taille même du vignoble mais les terroirs sont toujours des espaces géographiques complexes, fruit d'une volonté collective sur un espace délimité homogène.

Reste toutefois une question essentielle: quand l'espace/territoire devient-il terroir? Ce qui implique de s'intéresser de très près aux échelles spatiales comme temporelles. À partir de quelle durée et jusqu'à quelle taille peut-on parler de terroir?

CHAPITRE VIII

Terroirs et échelles spatiotemporelles

Jean-Claude Hinnewinkel

La crise que traversent actuellement de nombreux vignobles occidentaux, et le vignoble bordelais en particulier, invite le chercheur en Sciences Humaines et Sociales à s'intéresser au problème de gouvernance dans une filière qui, de longues dates, est caractérisée par une prise en main très marquée de sa gestion par les professionnels eux-mêmes.¹

Ce regard est alors l'occasion de s'interroger sur le fonctionnement des espaces viticoles et sur les outils mobilisés afin d'être en mesure de prendre en compte la totalité des aspects qui font et ont fait qu'un vignoble existe ici et pas ailleurs et que son avenir dépend certes de mesures générales prises dans le cadre d'une politique publique de plus en plus mondiale mais aussi, et peut-être surtout, de choix locaux qui maintiendront en vie une société viticole tout entière suivant les principes bien connu maintenant du développement durable.

Dans cette nécessaire approche globale du système géographique vignoble, deux éléments de la complexité, le temps et l'espace, confèrent au géographe-historien² une certaine légitimité dans la perception du fonctionnement de la filière.

Les vignobles apparaissent en effet des lieux d'excellence pour les spécialistes de cette discipline construite à l'intersection des deux autres et où ont œuvré de grands historiens (outre Braudel...) mais aussi de grands géographes, notamment sur la thématique vitivinicole (Dion,... et plus récemment Roudié). Leurs travaux soulignent tous la nécessaire prise en compte des approches spatiales et temporelles, et tout particulièrement l'importance des questions d'échelles. Le choix de l'échelle spatiale retenue est cruciale : peut-on aborder les problèmes de produc-

1 Hinnewinkel JC (2002), Les terroirs des vins d'AOC : des constructions sociales dans la longue durée, HDR, Bordeaux3, 274 p. repris en 2004, Les terroirs viticoles, origines et devenir, Bordeaux, Ed. Féret

2 Dans une tradition bien française, géographes et historiens voient encore souvent leurs parcours s'entremêler et si les objectifs des sciences historiques et géographiques sont différents, les deux disciplines se retrouvent au sein d'une géo-histoire, popularisée par Fernand Braudel et aujourd'hui revisitée par de nombreux géographes.

tion à la même échelle que les problèmes de commercialisation? peut-on retenir la même échelle d'analyse quelques soient les vins considérés, vins de terroirs ou vins de cépages, pour ne retenir que les deux grandes catégories (simplistes!) qui s'opposent aujourd'hui? Mais ce que l'on oublie souvent, notamment lorsque l'on parle d'avenir, c'est que les vignobles, comme tous les systèmes fonctionnent avec des temporalités multiples où nous pouvons distinguer le temps long de la permanence des vignobles, le temps court de la gestion que je qualifierais de quotidienne mais aussi un temps intermédiaire, celui des crises et des phases de prospérités qui paraissent se succéder suivant des cycles économiques bien repérables. La prise en compte simultanée des ces trois temporalités est indispensable pour bien comprendre le fonctionnement du système; l'oublier semble mettre en danger le système lui-même.

La nécessaire prise en compte de temporalités multiples

L'histoire le rappelle, une fois reconnu un terroir, un vignoble ne dure que dans la mesure où la société qui l'a fait naître est suffisamment structurée, organisée pour lui permettre de durer. L'utilité de leur étude historique réside principalement dans la compréhension des conditions de fonctionnement successives qui expliquent leur permanence dans la longue durée. Retracer l'histoire d'un vignoble, c'est avant reconstruire les étapes de son développement durable.

Il ne s'agit pas ici de revenir sur le sens de cette expression érigée en concept par de nombreux acteurs comme chercheur. D'autres l'ont fait mieux que je ne pourrai le faire. Il paraît toutefois utile de mettre l'accent sur deux aspects pour la suite de mon propos.

En premier lieu, le développement durable n'a de sens que dans la prise en compte globale de l'espace géographique considéré. Analyser les conditions de développement durable des vignobles implique l'économique, l'environnemental, le culturel, le social et la politique. Ne prendre en considération que l'un de ces aspects ne peut que conduire à l'échec tôt ou tard.

En second lieu le développement durable est capacité à lier présent, passé et avenir avec un arbitrage de type politique entre le passé, champ du pouvoir judiciaire, le présent qui est celui de l'exécutif et l'avenir qui est celui du politique. Nous trouvons d'ailleurs là le cœur de la difficulté de tout exercice de prospective, dans la mesure où il impose le grand écart entre le temps du chercheur qui se fait prévisionniste et celui de l'exécutif qui est celui de l'action.

Pour revenir au propos qui est le nôtre, le développement durable des vignobles requiert donc une prise en compte des multiples tempora-

lités qui régissent les rapports entre passé, présent et avenir et où nous retenons :

La courte durée d'une gestion que nous qualifierons de « quotidienne ». C'est le temps du fonctionnement du système vignoble contemporain, celui de l'action. C'est celui de l'analyse du fonctionnement de la filière, des rapports entre les producteurs et le monde du négoce, des relations entre les organisations locales et l'environnement régional, national et mondial. C'est aussi celui du couple innovation/tradition, celui de la gouvernance du vignoble. Cette gouvernance doit en permanence être replacée dans la longue durée qui lui donne sens et épaisseur historique pour mieux ménager l'avenir, le présent étant essentiellement pont entre les deux.

La longue durée, soit celle du développement durable. C'est le temps de la construction des images, le temps de la succession des systèmes « vignobles », de la « systémogénèse » qui, lors de chaque remise en cause a permis de générer un nouveau vignoble sur les décombres de l'ancien. Pour rester dans le cas du Bordelais, il ainsi possible de repérer aisément un système « vignoble de Bordeaux médiéval », reposant sur le succès du claret et le marché anglais, un système « vignoble de Bordeaux moderne », avec le « new french claret » et les classements et un système « vignoble de Bordeaux contemporain » tout entier structuré par les AOC. À travers l'analyse de ces systèmes, ce qui compte c'est la recherche des fondements idéels et structurels, les constantes qui ont fait, qu'ici et pas ailleurs, un vignoble a pu perdurer par-delà les crises et les difficultés. Ces dernières nous rappellent qu'il nous faut enfin prendre en compte un troisième type de temporalité, celles de l'adaptation permanente aux changements de l'environnement socio-économique, aux mutations du monde vitivinicole.

La durée intermédiaire des cycles socio-économiques qui, à l'intérieur d'un système donné, soulignent que le développement ne fut (et ne sera sans doute jamais !) linéaire, continu, sans heurts. Quelque soit le système considéré, le médiéval, la moderne comme le contemporain, tous connurent des phases difficiles avec des mutations douloureuses, donnant au développement durable du vignoble une forme sinusoïdale bien connue, incontournable selon les économistes et bien difficiles à supporter pour les acteurs de la filière. La « résilience » du système permet à chaque fois une sortie de crise avec une filière « modernisée », adaptée aux nouvelles conditions d'un l'environnement toujours changeant. Ainsi le xx^e siècle vit se succéder pas moins de trois crises profondes, la première consécutive à la réorganisation du vignoble après l'épisode phylloxérique de la fin du siècle précédent, la seconde dans l'entre-deux-guerres à la suite de la la crise de 1929 et la troisième avec la modernisation

du vignoble après les terribles gelées de 1956. Une crise toutes les générations font remarquer certains analystes ! Alors vivons-nous la première du XXI^e siècle ? À chaque fois ces crises se traduisirent comme aujourd'hui pas une confrontation entre producteurs et marchands. À chaque fois la profession et les pouvoirs publics réagirent en proposant des changements plus ou profonds dans l'organisation de la filière avec les AO dans un premier temps, devenues AOC dans un second, avec la généralisation des interprofessions et la mise en place des agréments dans un troisième. Quelles seront les réformes suite l'actuelle ? Il est bien sûr impossible de répondre tant les débats sont animés, mais l'objectif des réflexions doit bien sûr être de rechercher à atténuer les effets de ces phases critiques. Les solutions passent toutes par une amélioration de la gouvernance de la filière en général, de toutes ses composantes en particulier celle-ci implique de mieux prendre en compte un autre système d'échelles, les échelles spatiales qui presque toujours sont oubliées dans les débats. Production, relation négoce – production et politiques publiques vitivinicoles relèvent-ils de la même échelle ou bien faut-il, pour chaque problème, identifier l'échelle d'analyse pertinente qu'il faut impérativement combiner avec les trois échelles temporelles ?

Gouvernance du vignoble et échelle spatiale

La crise que traverse aujourd'hui le monde vitivinicole a, comme souvent, au moins le mérite de contraindre les acteurs à se poser les bonnes questions, celles qui fâchent en période d'euphorie où il devient urgent de ne rien faire...

La question de la gouvernance est de celle-là. Les dernières années de prospérités se sont ainsi faites l'écho d'une demande de plus de liberté, le système AOC étant alors jugé trop contraignant comparé aux conditions faites aux producteurs dans de nombreux pays de l'hémisphère sud. Sans revenir sur ce débat toujours d'actualité, l'économie libérale étant considérée par certains acteurs et chercheurs comme la panacée, ne peut-on considérer que la gouvernance est d'abord une question d'échelle et que vouloir observer et gérer la filière d'un seul point de vue serait inefficace sinon dangereux ?

C'est semble-t-il le cas du choix de l'échelle de gestion de la production.

« Si nous ne nous engageons pas encore plus vers l'aval, une partie de notre vignoble sera compromise » (Bernard Artigue). Parmi les innombrables prises de position des responsables de tous niveaux sur la situation actuelle, en Bordelais comme ailleurs, celle du président

de la Chambre d'Agriculture de la Gironde paraît le mieux résumer le fond du débat. Un débat originel et fondateur du vignoble, un éternel débat: Qui doit gérer le vignoble? l'amont soit la production? l'aval soit la commercialisation?

Après de siècles de gestion dominée par le négoce, le xx^e siècle a été celui de la production avec la succession des réglementations mettant en place puis structurant les AOC françaises puis les AOP européennes. Le xx^e siècle a été le temps des « indications géographiques de provenance », l'AOC n'ayant pas réussi à devenir une garantie de qualité.

La prospective s'ouvre donc sur plusieurs possibles :

- le retour sur une gestion de la production par le négoce après l'ère du tout château, ce qui revient à un changement de système et l'adoption du mode de gestion « anglo-saxon » ;

- le maintien du système en cours d'une production gérée par les seuls producteurs, avec seulement adaptation du système « AOC ». Ce serait une forme de résilience pour permettre au système européen de continuer à exister aux côtés du système anglo-saxon ;

- l'émergence d'un nouveau système sur des bases innovantes ou mêlant les deux, en fonction du type de vin produit et donc de l'échelle de gestion retenue.

Alors changement de système avec rejet de l'AOC? résilience? Si oui, sous quelles formes? Quelles voies possibles?

Pour résoudre la crise de surproduction qui perturbe le fonctionnement des vignobles européens, il paraît en tout cas logique de penser que les modalités de gestion de la production doivent être en partie revisitée, que ce soit dans le cadre actuel (résilience) que ce soit par mutation profonde (systémogénèse)

Le vignoble bordelais et tous les grands (au sens étendu) vignobles de notoriété internationale se caractérisent par une grande complexité et une diversité profonde des types de vin produits. Certains jouent la mixité des systèmes comme en Languedoc où cohabitent vins de pays, souvent vins de cépages et vins d'AOC. D'autres comme le Bordelais ou la Bourgogne restent entièrement dans la catégorie des vins AOC. « Y a-t-il place sur le marché mondial pour trois millions d'hectolitres de bordeaux générique rouge chaque année, dans la catégorie des vins branchés (superpremium wines) »³, la seule apte à permettre de supporter les frais de production de nos vins traditionnels? Ou bien faut-il aller vers un vignoble à deux vitesses? ». Cette question posée à Porto en 2001⁴ paraît

3 Ultra premium wines (vin d'expression)/ superpremium wines (vins branchés)/ popular premium wines (vins faciles d'accès)/ basic premium wines (vins de masse)

4 J-C. Hinnewinkel, op cit

aujourd'hui bien banale tant elle est devenue d'actualité mais souligne bien le caractère structurel de la crise actuelle. La question sous-jacente était en effet « combien de temps mettra-t-on à se rendre compte que la politique du tout château ruine le concept de château? ». La réponse a été, il faut le reconnaître plus rapide que prévu et avec elle la remise en cause du système.

Outre l'absence de prise ne compte des échelles temporelles multiples, ce résultat est indiscutablement à mettre en relation avec une absence totale de différenciation des échelles spatiales de prise en compte de la production : un vin générique fournissant trois millions d'hectolitres peut-il se gérer à la même échelle qu'un vin de terroir offrant au plus quelques centaines de milliers d'hectolitres, souvent beaucoup moins ?

Ce qui nous conduit à aborder ainsi la question ; quelle échelle pertinente pour quelle gestion du vin ?

Les multiples échelles spatiales de la gestion des vignobles

Sans recherche de symétrie avec le temps, nous retiendrons trois échelles correspondant chacun à un type de gestion de la production, la locale pour les vins de « terroirs », la régionale pour les vins génériques, de pays et/ou de cépages, la « petite échelle » des politiques publiques vitivinicoles.

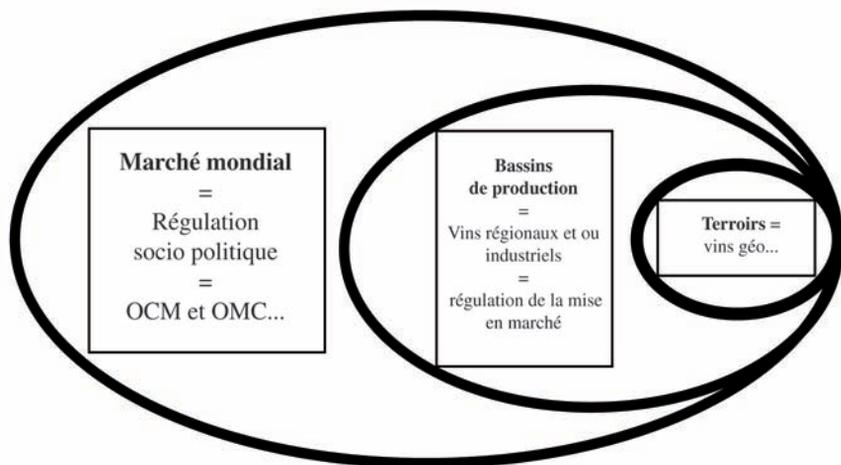


Figure 1. Jeux d'échelles spatiales dans le marché des vins.

L'échelle locale de la gouvernance des terroirs

La ruine du concept de château comme une des clés de la valorisation de l'excellence par sa banalisation, l'incapacité de la notion d'AOC à promouvoir l'idée de qualité conduit aujourd'hui de nombreux acteurs et chercheurs à se tourner vers le terroir.

Parler terroir impose en premier lieu une clarification. Philippe Roudié a mis en relief l'ambiguïté du terme, suite à une évolution sémantique complexe et récente. Sans, la non plus revenir sur le débat, nous proposons d'appréhender le terroir dans son sens le plus générique, celui des médias et du grand public, soit un espace de production promu (et donc défendu) par un groupement de producteurs organisés. Le terroir est d'abord un espace social sur un milieu physique original dont l'excellence éventuelle n'est que le fruit patient dans la longue durée du l'organisation humaine. Le terroir devient donc le cadre historique et patrimonial de la production d'un vin, forgé par des générations de producteurs, doté d'une image patiemment construite non seulement par les membres de la filière mais aussi par tous les autres acteurs du territoire. Car le terroir n'est rien d'autre qu'un territoire consacré par une production agricole. Le terroir est le fondement même de la plupart des vignobles européens. Ainsi conçu, non reproductible dans le temps, non délocalisable dans l'espace car il est système géographique et que tout système est unique.

Parce qu'il doit correspondre à une production typique destinée à une catégorie de consommateurs bien identifiées, le vin de terroir doit pouvoir être identifié grâce à des caractéristiques générales relativement normées et acceptées par l'ensemble des producteurs. Ce terroir ne peut donc correspondre à un vignoble étendu et relève donc de la grande échelle, la locale. Nous aurions là les vins de l'offre des propositions de l'INAO dont le pilotage nous paraît devoir être confié à l'amont soit aux producteurs eux-mêmes.

Une telle conception impose alors de répondre à une série de questions :

- quel type de vin, quelle qualité pour accéder à une dénomination « vin de terroir » ?
- ne faut-il pas protéger une dénomination « vin de terroir » pour éviter la dérive « château » ?
- quel(s) pouvoir(s) pour quelle organisation locale avec quels moyens ?
- quelle échelle spatiale entre une appellation infracommunale comme les climats bourguignons et l'appellation « bordeaux » ?

- quelle gouvernance pour un développement durable des terroirs?

Nos hypothèses vont dans le sens d'une organisation forte des producteurs dans le cadre d'organisation dotée de moyens financiers et humains adéquats, ce qui impose sans doute une taille minimale, pour une exigence de vins de type super premium wines. Cette organisation devrait être ouverte à des non viticulteurs, soit les autres acteurs de la filière mais aussi les autres acteurs du territoire concerté, politiques comme associatifs. Le « terroir » est un patrimoine collectif et comme tel il appartient à tous. La production de vin de terroir ne peut être une obligation mais doit correspondre à une adhésion forte pour un vrai projet collectif de développement territorial durable, à la différence sans doute des vins de pays et même des vins génériques semble-t-il.

La gestion régionale des vins de cépages (et des vins génériques?)

C'est la question d'actualité des bassins de production. L'échelle régionale apparaît en effet comme la seule échelle de production capable de fournir des vins susceptibles de concurrencer les vins des nouveaux producteurs, soit les vins de la demande des propositions de l'ancien président de l'INAO, René Renou. Les caractères principaux de ces vins seraient en effet, à en croire les spécialistes de la communication, une identification rapide sinon facile donc doivent répondre à des critères génériques facilement repérables. Bien sûr les vins de cépages sont de ceux là avec leurs arômes reconnaissables aux quatre coins de la planète pour ne pas dire simplistes, une structure des tanins des plus élémentaires et surtout une régularité que le respect du terroir ne peut que difficilement assurer. Ces vins sont davantage des vins techniques que l'on peut produire sur tous les bons sols viticoles. Ils n'ont que de très faibles rapports avec la géographie au sens plein du terme, soit le milieu et la société qui les produit. Ces vins correspondent à une demande croissante car ils prennent la place des vins de consommation courante dans la palette offerte aux consommateurs. Le marché ne peut les ignorer et la taille du vignoble bordelais oblige le producteur à s'y intéresser pour assurer un débouché aux gros volumes des vins génériques. Bordeaux ne doit pas oublier qu'il y a une génération, la moitié de sa production était issue d'hybrides producteurs de vins dits alors de table. Alors une partie des actuels bordelais ne relèvent-ils pas de ce registre, avec des conditions de productions (vignes larges, rendements élevés...) qui leur correspondent?

Et pour cette gamme de vins, l'importance de la commercialisation,

celle qui assure le succès des vins de Gallo et des autres grosses structures de productions anglo-saxonnes, est essentielle. Ce segment de la production ne doit-il pas alors être piloté par l'aval? Seules des entreprises de négoce de taille sont susceptibles de s'assurer un réseau mondial et une communication efficaces dans ce domaine. C'est du moins ce que semble montrer l'évolution contemporaine du marché.

Vins de terroir pilotés par la production et vins de pays (ou génériques!) et de cépages pilotés par l'aval offriraient alors une segmentation claire du marché permettant au consommateur de se retrouver sans peine et de choisir en connaissance de cause. Il faudrait alors pour assurer la bonne coordination entre les deux maintenir une structure « interprofessionnelle » d'arbitrage entre producteurs et monde de la commercialisation, ce qui reviendrait à élargir le panel aux grandes surfaces dont la part ne cesse de croître dans la mise en marché. Il serait sans doute nécessaire, pour une vraie gouvernance d'y associer les collectivités territoriales concernées. Car il serait dangereux d'oublier que dans la construction des vignobles européens les pouvoirs publics ont toujours eu un rôle de premier plan⁵, à commencer par les rois anglais en Bordelais.

Ce qui nous conduit à aborder la troisième échelle de gestion, la petite, celles des arbitrages nationaux et de plus en plus internationaux.

La petite échelle des politiques publiques

C'est l'échelle de la médiation globale entre la filière et la société d'une part à l'intérieur d'un espace territorial délimité, qu'il s'agisse d'une région autonome, d'un Etat ou de l'Europe. L'histoire rappelle la encore le poids considérable des autorités publiques dans la gestion collective de la filière vitivinicole. Celle-ci est une des plus réglementées, des mieux encadrées, avec des dispositions qui essaient d'assurer une concurrence loyale sinon parfaite entre les divers types de producteurs. La mondialisation met quelque peu à mal ce système européen en lui imposant l'ultra libéralisme des pays anglo-saxons. Faire table rase de son organisation serait sans doute une erreur fatale aux vignobles européens et les pouvoirs publics l'ont bien compris et soutiennent l'OIV dans le cadre des négociations au sein de l'OMC et de l'OMPI⁶.

De ce constat découle le nécessaire maintien d'un organisme comme l'INAO qui tout à la fois propose au Ministre de l'agriculture les

5 J-C. Hinnewinkel, op cit.

6 J-C. Hinnewinkel, op cit

mesures législatives à prendre mais aussi veille à la bonne application de la politique publique ainsi définie. Toutefois ne peut-on se demander si certaines des tâches qui lui sont confiées ne relèvent pas d'une gouvernance forcément locale plutôt que d'une administration centralisée. Responsabiliser davantage les acteurs locaux ne devrait pas nuire au fonctionnement du système. Nous trouvons là un autre chantier, qui lui aussi devrait conduire à une clarification des rôles de chacun et enlever à l'INAO cette image de gouvernement, qui reviendrait à la filière elle-même, conformément à la réalité institutionnelle, pour ne lui laisser qu'un rôle de gardien du temple.

Conclusion

La mise en place d'une gouvernance véritable de la production deviendrait ainsi une garantie de recherche permanente des équilibres entre production et consommation. Celle-ci impose la prise en compte simultanée des échelles spatiales adaptées à chaque gestion à assumer en considérant les temporalités multiples du fonctionnement du vignoble.

Cette gouvernance nécessite une excellente mémoire du vignoble, laquelle passe par une bonne gestion des archives publiques comme privées et par des études récurrentes pour tenir en éveil les différents groupes d'acteurs concernés. Ces études ne doivent comme trop souvent se limiter à des analyses économiques sur le court terme mais prendre en compte l'ensemble des temporalités des sociétés vitivinicoles. C'est à ce prix que l'on espère assurer la durabilité des vignobles européens dans la concurrence mondiale.

CONCLUSION

Le terroir, un espace pluriel

Les différents chapitres de ce second volume mettent bien en évidence que le terroir est le fruit d'une longue construction impliquant des partenaires multiples autour des trois partenaires majeurs que sont toujours les producteurs, les marchands et les politiques. Pas un de ces trois partenaires ne doit manquer à l'appel.

Le terroir n'est jamais réduit à un partenariat production/commercialisation. Le terroir s'inscrit toujours dans le cadre d'une politique publique de régulation territoriale et donc sociale. Dans les jeux d'acteurs qui construisent puis font vivre le terroir, les interactions entre des organisations très variées forment le système géographique terroir et notamment composent les deux grands systèmes d'action production et commercialisation. C'est ce qu'a – partiellement – montré cette seconde partie. Il est cependant une facette – oubliée ici, mais dont nous parlerons dans la troisième partie – dont l'importance est à nos yeux aujourd'hui essentielle - celle de la consommation. Elle est à relier directement avec la facette culturelle du terroir, une facette dont le poids est devenu essentiel pour le devenir des produits du terroir dans la mondialisation accrue qui marque notre époque.

Ces terroirs sont des espaces géographiques et donc des espaces vivants et pas seulement « un lieu » marquant une origine. Il faut alors se demander comment faire vivre ces terroirs pour les maintenir en vie, pour les rendre « durables ». C'est l'objet de la troisième et dernière partie de cet ouvrage.

VOLUME III

Laisser vivre les terroirs

L'histoire des grands vignobles, le bourguignon comme le bordelais met en exergue la capacité d'un groupe, voire d'une société locale toute entière à générer des alliances pour maintenir la rente initiale née d'un concours de circonstances favorables¹. Elle souligne la capacité à accepter les évolutions pour s'adapter aux mutations de l'environnement, naturel comme économique, à communiquer pour construire et maintenir une image positive (se vendre). Partout également, la permanence du vignoble dans la longue durée repose sur la capacité des acteurs de la filière vitivinicole à s'organiser pour gérer les crises et les conflits. Dès la renaissance médiévale, les bourgeois de toutes les villes de l'Europe méridionale surent se regrouper pour valoriser au mieux leur production, la protéger de la concurrence, voire déjà en contrôler la qualité. Très tôt également le pouvoir portugais sut structurer la filière de production du Porto pour protéger à la fois les producteurs des négociants mais aussi la qualité du produit. Mais c'est surtout dans la seconde moitié du xix^e siècle puis dans la première du xx^e que les producteurs durent structurer de véritables systèmes d'action² pour mieux défendre leurs intérêts contre le négoce et la concurrence. De là devait naître le système des appellations d'origine dans de nombreux pays européens, entre 1930 et 1960.

Aujourd'hui le modèle organisationnel européen part à la conquête du Monde. Des associations de viticulteurs californiens, australiens, néozélandais se sont constituées ces dernières années pour défendre un nom, une appellation, un terroir... Certes tout n'est pas encore gagné, les négociations à l'OMC sont au point mort; dans les pays européens même, nombreux sont les producteurs qui réclament un assouplissement

1 JC Hinnewinkel (2002), Les terroirs des vins d'AOC : des constructions sociales dans la longue durée, HDR, Bordeaux3, 274 p. repris dans JC Hinnewinkel (2004), Les terroirs viticoles, Origines et devenir, Bordeaux, Féret, 230 p.

2 Voir ci-dessus chap. 7, volume II.

de la réglementation.

Pour d'autres l'avenir de nos vignobles est dans le maintien d'une solide organisation de la production, dans une promotion du terroir, un « objet géographique »³, donc global avec bien sûr une infrastructure pertinente mais aussi est surtout une superstructure idéale et organisationnelle renforcée faisant la part belle à une gouvernance locale dans le cadre d'une politique publique aujourd'hui européenne, peut-être mondiale demain.

Mais dans tous les cas, assurer l'avenir du terroir c'est d'abord le « faire vivre », donc non pas le figer dans un carcan immuable de réglementations, le contraindre pour toujours mais bien au contraire lui permettre toutes les adaptations nécessaires (chapitre I: L'Alsace et les vins de terroirs: nouvel atout ou fuite en avant et chapitre II: Les mutations du vignoble de Jerez, adaptation d'un vignoble en crise). C'est aussi prendre en compte toute sa complexité (chapitre III: L'incontournable mixité des grands vignobles), c'est favoriser toutes les mises en scène qui assure sa notoriété (chapitre V: La mise en scène des lieux du vin: entre tradition et modernisme), c'est entretenir la mémoire des lieux viticoles (chapitre VI: La question des archives vitivinicoles au xxe siècle), c'est accepter que le terroir soit une construction permanente.

3 Voir ci-dessus, volume II.

L'Alsace et les vins de terroir: nouvel atout ou fuite en avant¹?

Sylvaine Boulanger-Fassier²

Évoquer les « *Rieslings* » ou les « *Gewurztraminers* » alsaciens ne surprend personne. En revanche, dire que l'on déguste un « clos Saint-Urbain » en étonne plus d'un. En effet, l'Alsace est avant tout connue pour ses vins de cépages. Or, depuis plusieurs années, au-delà des grands crus se référant à un terroir, tels celui du Schlossberg³ ou du Rangen⁴, les vigneron alsaciens *se laissent tenter par les vins de terroirs*. Ils cherchent en effet à placer le terroir au premier plan, tandis que nombre de vigneron français tendent, au contraire, à valoriser le cépage pour des questions marketing. Les Alsaciens donnent ainsi l'impression d'agir à contre-courant de l'ensemble de la communauté viticole française.

À ce jour, trois appellations d'origine et deux mentions⁵ coexistent en Alsace (tableau 1). Il s'agit de l'AOC générique Alsace (1962), de l'AOC Alsace Grand Cru (1975), qui a pour finalité de promouvoir les meilleurs sites du vignoble, et de l'AOC Crémant d'Alsace (1976). D'une façon schématique, on peut donc dire que l'Alsace ne possède pas d'AOC intermédiaire correspondant aux classiques AOC communales.

Depuis 2002, une large part des vigneron alsaciens cherche concrètement⁶ un moyen légal pour « mettre en avant le terroir » ou pour entériner légalement des pratiques anciennes. Nombre d'entre eux affirment, à juste titre, que le terroir signe l'identité d'un vin, et qu'il n'est plus justifié de mettre seul en avant le cépage, qui tend à éluder la notion de diversité. Comme le dit Jean-Michel Deiss, vigneron alsacien turbulent et visionnaire, dans le dernier numéro de la revue du Vin de France: « quel

1 Cet article est avant tout fondé sur des entretiens informels et ouverts auprès de plusieurs acteurs locaux, tels le président du Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA), le responsable technique de l'Association des Viticulteurs d'Alsace (AVA) et une trentaine de vigneron du Haut et du Bas-Rhin.

2 Maître de conférences à l'université d'Orléans, laboratoire CEDETE.

3 Sur le finage de Kientzheim.

4 Sur le finage de Thann.

5 Il s'agit des mentions « vendanges tardives » et « sélection de grains nobles », créées en 1984.

6 L'idée a germé une vingtaine d'années auparavant.

rapport y a-t-il entre un riesling issu du terroir de Rangem et un autre du Schoenenbourg? »⁷.

Dans ce contexte, a germé l'idée de faire suivre un nom de commune ou un nom de lieu-dit à l'AOC générique alsace afin que les producteurs puissent s'individualiser. Cette possibilité est d'ailleurs offerte par l'ordonnance de 1945 qui a précédé la naissance de l'AOC Alsace. Cette nouveauté serait accompagnée de conditions plus strictes de production que celles pratiquées dans le cadre de la simple AOC Alsace.

Pour l'instant, on parle couramment de « l'AOC intermédiaire » qui s'apparente à une AOC communale. La communauté viticole ayant refusé les appellations « Alsace village » ou « Côtes d'Alsace », l'on s'acheminerait vers une appellation mentionnant « Alsace suivie du nom de lieu ».

Cette volonté de mise en avant du terroir suscite plusieurs interrogations: sur quelles motivations s'appuie cette démarche? Quel est son fondement? En quoi consiste-t-elle précisément? Peut-elle être bénéfique pour la communauté et le marché viticoles alsaciens?⁸

Pourquoi compléter l'appellation Alsace?

Un contexte économique difficile

De nombreux vigneron alsaciens vivent une crise d'identité. Ils reconnaissent que l'alcoolisme est un véritable fléau mais considèrent que l'État a une vision du vin typique de celle qui est relatée dans *l'Assommoir* de Zola et qui ne correspond pas à la réalité actuelle. Ils s'appuient sur l'évolution de la consommation française de vin et plus particulièrement sur celle du vin de table qui ne cesse de diminuer au profit de celle du vin de qualité. En effet, en 1960, la consommation de vin était de 100 litres par habitant et par an, avec 10 % de vins d'appellation; elle n'était plus que de 55 litres par habitant et par an en 2000, avec 50 % de vins AOC⁹. Cependant, certains vigneron alsaciens tendent à occulter le contexte mondial de surproduction du vin. D'ailleurs, la France a obtenu pour 2005 l'autorisation de la Commission européenne d'ouvrir une distillation de crise pour les vins d'appellation¹⁰. C'est la première fois qu'elle utilisera la distillation pour les AOC¹¹.

7 Revue du Vin de France n° 491, mai 2005, pp. 118-120.

8 L'article proposé consiste donc en un ensemble de réflexions sur un processus en cours. Nous nous garderons de toute conclusion hâtive ou de toute généralisation réductrice.

9 Source ONIVINS.

10 La mesure fut adoptée le 28 avril 2005.

11 En 2000-2001, puis en 2001-2002, la France avait déjà pu distiller des vins de table.

1945	Première définition par ordonnance du « Vin d'Alsace ».
1962	L'AOC Alsace est créée.
1972	Mise en bouteilles obligatoire sur les lieux de production (comme en Champagne).
1974	Etablissement d'un rendement limité à l'hectare (100 hl/ha)
1975	Création de l' AOC Alsace Grand Cru (mais les grands crus seront délimités plus tard) : ⇒ seuls le riesling, le gewurztraminer, le tokay pinot gris et le muscat peuvent être plantés. ⇒ le rendement maximum autorisé est de 70 hectolitres par hectare (mais les rendements pratiqués sont souvent nettement plus faibles pour augmenter la qualité des vins).
1976	Création de l' AOC Crémant d'Alsace . Le rendement de base est fixé à 100 hectolitres par hectare.
1983	Délimitation de 25 grands crus.
1984	Réglementation des mentions Vendanges Tardives et Sélection de Grains Nobles .
1992	Achèvement de la délimitation des grands crus (50 au total, répartis sur 47 communes).
2001	Les raisins destinés aux Grands Crus doivent être récoltés manuellement . Rendement de base : 55 hectolitres par hectare. Rendement butoir : 66 hectolitres par hectare. Densité de plantation minimale autorisée : 4 500 pieds à l'hectare sauf : <ul style="list-style-type: none"> • Altenberg de Bergheim : 5 500 pieds.
2005	<ul style="list-style-type: none"> • Cépages autorisés pour Altenberg de Bergheim : riesling, gewurztraminer, tokay pinot gris. Suppression du muscat. • Cépages autorisés pour Zotzenberg : riesling, gewurztraminer, tokay pinot gris, muscat. Autorisation des assemblages pour Altenberg de Bergheim.

Tableau 1. La législation et les vins d'Alsace.

Plusieurs reproches sont faits aux nouvelles lois : les touristes et amateurs de vins sont tétanisés, ont peur des contrôles routiers et culpabilisent lorsqu'ils boivent un verre au restaurant. Pour les vignerons, un des effets détestables de la législation est que celle-ci atteint plus le consommateur raisonnable que le consommateur abusif, lequel aura toujours une consommation excessive. Enfin, on incrimine le vin mais ce dernier est loin d'être le seul en cause, surtout qu'il est en général consommé au cours des repas, c'est-à-dire avec du solide.

Les conséquences de la législation ont un effet accru en Alsace, car cette région possède une route des vins renommée à très forte fréquence.

tation. Créée en 1954, cette route parcourt 170 km entre Marlenheim au nord et Thann au sud, avec un tracé qui profite de l'organisation linéaire du relief et de l'habitat, au pied du versant est des Vosges. Elle connaît entre trois et quatre millions de visiteurs par an d'après les offices de tourisme de la région¹², et passe devant un large nombre de caves et de restaurants. Néanmoins, les touristes sont plus sensibles aux paysages traversés qu'aux vins, au grand dam des vigneron. Ils viennent souvent pour la promenade, encouragée par l'animation des sites remarquables, les sentiers viticoles ou les panneaux d'information. Les retombées directes et bienfaitrices sur l'hôtellerie sont incontestables, mais profitent moins aux vignerons¹³.

Le commerce des vins alsaciens connaît un ralentissement depuis le début des années 2000. Créé en 1963, le Conseil Interprofessionnel des Vins d'Alsace (CIVA) avait pour but principal de développer une politique commerciale active. La mission qui lui fut confiée se révéla globalement positive puisque le volume des exportations de vins a été multiplié par sept entre 1969 et 2000. Néanmoins, depuis 2000, les résultats sont moins favorables puisque l'Alsace a connu une diminution de 23 % des quantités de vins vendues entre 2000 et 2002 (en France et à l'export). Le Crémant est un produit à placer à part car ses ventes progressent encore : +5,8 % entre 2001 et 2002. On voit donc que, d'une façon générale, le contexte économique est plus tendu depuis quelques années et que les vignerons cherchent des moyens pour relancer les ventes. Parmi eux se trouve celui de la création de l'AOC intermédiaire.

De l'idée de développer les vins de terroir.

La volonté d'individualiser des communes ou lieux-dits et de développer les vins de terroir est récurrente depuis plus d'une vingtaine d'années. Quels sont les arguments avancés pour justifier cette démarche ?

Les AOC en France ont soixante-dix ans d'existence environ. Les vignerons alsaciens leur reconnaissent de nombreux bienfaits, tels la reconnaissance et le maintien de l'identité locale et la promotion des produits. Le problème tient au fait que certains ont aujourd'hui le senti-

12 Une grande prudence est nécessaire quant à cette estimation, difficile à établir concrètement, et qui semble fondée sur le nombre de brochures demandées par les touristes. Selon les études, les chiffres oscillent entre 1,5 et 4 millions de visiteurs.

13 Le prix de la bouteille consommée au restaurant étant 3 à 5 fois supérieur au prix coûtant, les clients hésitent ensuite à se rendre dans les caves.

ment de perdre leur souveraineté et souhaitent « plus de liberté dans le collectif », pour reprendre une expression plusieurs fois entendue. Chaque vigneron veut pouvoir affirmer sa différence en précisant des noms de lieux particuliers se référant à des terroirs. Le terroir apportant une légitimité, des racines, contrairement au cépage. Le vignoble alsacien présente en effet la particularité d'être inscrit sur la bordure orientale du massif vosgien, sur un champ de fractures qui ont causé l'effondrement du fossé rhénan. Nous sommes donc en présence, sur le terrain, d'une juxtaposition de sols très variés. À titre d'exemple, une même parcelle peut contenir du granite et des schistes issus du socle de la montagne, et des grès, des marnes et des calcaires déposés sur l'ancien socle hercynien. La plupart des communes viticoles sont établies sur quatre ou cinq formations différentes. Et sur le plan commercial, les vigneronns alsaciens éprouvent quelque ressentiment car leurs vins de cépages ne rendent pas compte de la complexité de leurs terroirs. Ils se sentent privés d'une part de leur richesse. Pour une majorité de producteurs, cette affirmation du terroir doit passer par l'évolution de la hiérarchie des vins, évolution qu'ils considèrent comme naturelle.

D'une façon générale, qui demande cette nouvelle hiérarchisation ? Tout d'abord, de façon logique, les vigneronns qui, depuis dix ans, ont fait des efforts pour produire des vins de qualité¹⁴, cherchent à obtenir la reconnaissance des consommateurs et à valoriser leur production par l'obtention de ce niveau hiérarchique. Par ailleurs, la démarche est soutenue par l'ensemble des syndicats viticoles rassemblés au sein de l'Association des Viticulteurs d'Alsace. Enfin, les élus et les coopératives soutiennent aussi cette démarche qui est considérée comme la dernière des possibilités de valorisation du vignoble alsacien. Seul le négoce émet des réserves, estimant que le marché n'est pas préparé pour accueillir cette nouveauté.

Surtout, cette évolution s'est affirmée depuis que deux grands crus sont parvenus à s'individualiser au sein de l'AOC Alsace Grand Cru.

Un engagement vers l'individualisation et la différenciation, entamé en 2001 avec deux grands crus

Le décret régissant l'Appellation AOC Alsace Grand Cru avait été modifié par un décret du 24 janvier 2001, donnant plus d'autonomie aux syndicats viticoles alsaciens en terme de gestion de leurs terroirs et de leurs cépages. Cela pouvait les conduire à revendiquer cette AOC pour certains cépages autres que les quatre répertoriés historiquement dans

14 En diminuant leurs rendements.

l'AOC Alsace Grand Cru (muscat, riesling, tokay pinot gris et gewurztraminer). Deux grands crus ont obtenu un aménagement en ce sens depuis le décret du 21 mars 2005. Il s'agit du lieu-dit Alsace grand cru Altenberg de Bergheim, qui se voit reconnaître la possibilité de produire des vins d'assemblage, à côté des traditionnels riesling, tokay pinot gris et gewurztraminer. Les producteurs ont obtenu la suppression du muscat et leur encépagement. Quant au lieu-dit Alsace grand cru Zotzenberg, il se voit reconnaître la possibilité de produire le vin issu de sylvaner, en remplacement du muscat, à la suite de dégustations verticales.

C'est dans ce contexte d'évolution que l'idée d'engager réellement une nouvelle hiérarchisation a germé, c'est-à-dire de faire suivre un nom de commune ou un nom de lieu-dit à l'AOC générique Alsace.

En quoi consiste la nouvelle hiérarchisation proposée pour le vignoble alsacien ?

Deux types de demandes coexistent : les demandes d'AOC communales et les demandes d'AOC de lieux-dits¹⁵.

Des entités communales acceptées et qui doivent maintenant être délimitées

Le terme "entité communale" a été choisi pour désigner les dossiers à l'échelle d'une ou de plusieurs communes. Les entités retenues ne porteront d'ailleurs pas forcément le nom direct d'une commune. À titre d'exemple, l'entité « Val Saint Grégoire » concernera à la fois les communes de Turckheim, de Zimmerbach, de Walbach et de Wihr au Val. En juillet 2004, la commission de l'INAO a reconnu douze entités communales (sur la cinquantaine demandée), comme les « Côtes de Rouffach » avec une restriction de cépages en vue d'améliorer la qualité finale des vins. Il s'agit maintenant de délimiter des zones précises au sein de ces entités, en suivant des critères généraux comme les usages autour d'un noyau d'élite, une entité géologique ou une entité climatique. A ces critères généraux s'ajouteront quelques critères spécifiques à chaque site tels la pente, l'exposition, les types de sols... la procédure est bien entamée et suit son cours, avec une phase de délimitation qui durera plusieurs années. À terme, un décret verra le jour.

En revanche, la sélection des lieux-dits est plus complexe.

La délicate question de la mention des lieux-dits

15 Plusieurs centaines de lieux-dits sont concernés par les demandes.

Deux catégories de lieux-dits coexistent ou vont coexister : les lieux-dits cadastrés, déjà souvent utilisés par les vigneron sur leurs étiquettes, et ceux qui seront reconnus par décret lorsque le Comité National de l'INAO les aura délimités, et qui seront obligatoirement produits avec des conditions restrictives.

L'usage des lieux-dits cadastrés est libéralisé tandis que celui des noms des communes est restreint à ceux inscrits dans un décret d'appellation. Aussi, les lieux-dits cadastrés se trouvent-ils hors du champ d'application du décret « AOC Alsace suivi d'un lieu-dit » contrairement à ceux qui seront ultérieurement délimités par le comité de l'INAO.

Les syndicats viticoles veulent absolument que ceux qui utilisent des noms de lieux-dits cadastrés appliquent de futures conditions de production plus rigoureuses, par souci d'équité et surtout, de cohérence avec une démarche en faveur de la qualité.

Concrètement, la liste des lieux-dits cadastrés déjà en usage et reconnue serait conservée ; la position des syndicats consistant à ne rien créer mais à entériner un fait déjà existant, et à proposer des règles de production plus rigoureuses aux vigneron utilisant les noms de lieux-dits. Il s'agit à la fois de protéger les exploitants et surtout de les inciter à faire plus d'efforts. Cette homogénéisation des conditions de production pour les deux catégories de lieux-dits est, à terme, indispensable si les Alsaciens veulent fidéliser leur clientèle. Car la différenciation entre les deux types de lieux-dits ne pourra pas apparaître sur l'étiquette.

Cette nouvelle hiérarchisation engendre néanmoins plusieurs réserves.

Une nouvelle hiérarchisation qui ne peut constituer un remède aux difficultés de commercialisation

En souhaitant valoriser le terroir, les vigneron cherchent à s'individualiser les uns par rapport aux autres et à vendre plus cher leurs vins. Or, pour que ce niveau intermédiaire puisse se développer, il va falloir produire des vins significativement différents de ceux de l'AOC Alsace pour que le consommateur consente à payer davantage. Encore faut-il que les vigneron acceptent de travailler sur le long terme.

Par ailleurs, la mention de lieux-dits et d'entités communales, parfois aux noms difficilement prononçables, va indéniablement complexifier l'offre alsacienne.

Enfin, il n'est pas sûr que le marché sera prêt à accueillir cette hiérarchisation qui risque d'être assimilée à une nouvelle appellation. À ce sujet, le négoce est réservé car il craint que le marché ne reconnaisse pas ce nouveau niveau. Par ailleurs, un problème de taille demeure : les

Alsaciens n'ont jamais communiqué sur l'excellence, et l'image de vins ne pouvant qu'accompagner la choucroute et la charcuterie risque d'être tenace.

La volonté d'aboutir à l'ultime phase de la hiérarchisation du vignoble alsacien tient à deux facteurs essentiels. Le premier relève de la volonté de chaque producteur d'affirmer une identité personnelle, en lien avec une offre de plus en plus étoffée. Le second est lié à la diversité des terroirs alsaciens, révélatrice de la géologie complexe de la région. Les vigneron alsaciens souhaitent ainsi ramener le cépage au second plan pour mieux se positionner dans la catégorie des vins de terroirs. Pour eux, mettre en avant le cépage est considéré comme banal puisque les pays du Nouveau Monde le font. Une troisième motivation peut être évoquée et relève avant tout des syndicats. En entérinant certaines pratiques déjà existantes, le nouveau niveau hiérarchique permettra, en outre, un meilleur contrôle de celles-ci.

Si l'on se penche sur le titre de cet article, on peut affirmer que les vins de terroir constitueront un atout pour les vigneron déjà engagés sur la voie de la qualité. En revanche, pour une majorité d'entre eux, cela représentera davantage une fuite en avant. Reléguer le cépage au second plan leur permet de justifier facilement leurs difficultés économiques. Ils ont alors tendance à oublier que la reconnaissance d'une appellation est une consécration plutôt qu'une promesse d'avenir.

Nous constatons donc, une fois encore dans le monde viticole, que le terroir est avant tout une construction humaine et sociale. Les vigneron alsaciens, s'appuyant sur des données géologiques et pédologiques, cherchent surtout à utiliser le terroir comme un outil de marketing.

CHAPITRE II

Les mutations d'un vignoble face à la crise: vers une nouvelle promotion des vins de Xérès

Sophie Lignon-Darmaillac¹

La zone de production du vignoble espagnol d'appellation « Jerez, Manzanilla et vinaigre de Jerez », se situe dans le triangle Jerez de la Frontera-Puerto de Santa Maria et Sanlucar de Barrameda. En 2003, ses 3 674 exploitations viticoles couvrent 10 507,44 ha et produisent 868 690 hl dont 77 % bénéficient de l'appellation « Jerez, Manzanilla et vinaigre de Jerez ». La part restante est commercialisée comme vins de "la Tierra de Cadiz". Plus de 80 % de sa production est exportée chaque année.

Cependant ces 10 507 ha représentent moins de la moitié des 22 700 ha de 1976, l'année de son extension maximale. En 2003, les caves de Jerez exportent 546 096 hl, à peine plus du tiers du volume exporté en 1979 (1 519 852 hl)! Depuis la fin des années 1990, le vignoble est l'objet de nombreuses campagnes de communication pour mieux faire connaître ses vins et relancer leur consommation, en Espagne comme à l'étranger.

Les difficultés récentes du vignoble de Jerez dans les années 1980

Au début des années 1980, le vignoble de Jerez a été confronté à une forte chute de la consommation de ses vins qui engendra en 1983 puis en 1991, une réduction des surfaces plantées de vignes, et une limitation de l'offre de vins ayant droit à l'appellation. Aujourd'hui, au début des années 2000, l'heure n'est plus à la politique d'arrachage des vignes ou à la restructuration du vignoble, mais à une offensive commerciale qui vise à la fois à redéfinir les caractères de ses vins, à mieux se référer à son appellation d'origine, Jerez, et non à son appellation commerciale Sherry, à élargir les modes de consommation pour séduire de nouveaux consommateurs, plus jeunes.

Affaibli par la seconde guerre mondiale, le négoce de Jerez renoua avec la croissance dès le début des années 1950. La croissance des exportations s'accéléra dans les années 1960, entre 1963 et 1972, le volume exporté tripla, passant de 419 879 hl à 1 259 721 hl. L'année 1979 enregistra le

1 Maitre de conférences de Géographie, Paris IV-Sorbonne

volume exporté record : 1519852 hl. Encouragé par une telle demande, le prix du raisin augmenta rapidement (il doubla entre 1972 et 1973), le prix du vin de même. Cet âge d'or des années 1970, renforcé par la dévaluation de la peseta en 1977, encouragea des projets ambitieux, des investissements très lourds en nouvelles plantations, en 1974 le vignoble s'étendait sur 14790 ha, quatre ans plus tard, sur 22150 ha ! Cette spéculation exceptionnelle occulta une certaine stagnation de la consommation ce qui précipita le vignoble dans une importante crise économique. Au début des années 1980, il fallut se rendre à l'évidence, l'offre dépassait largement la demande, l'euphorie de la décennie précédente avait engendré une profonde crise structurelle. Un plan de restructuration fut nécessaire pour en enrayer les effets : le « Plan Jerez en 1983 » révisé en 1991.

En mars 1983 ce *Plan de reordenacion del marco de Jerez* proposa de limiter les surfaces plantées de vignes en arrachant 1500 ha chaque année, sur trois ans, dès 1984 contre une prime perçue par les viticulteurs. Parallèlement une partie des raisins et des moûts furent disqualifiés. Le Plan fixa des quotas de ventes, afin, là encore, de mieux ajuster l'offre à la demande.

Ce Plan encouragea la rénovation des systèmes d'exploitation en recherchant l'amélioration de la qualité des vins, en privilégiant les expéditions en bouteilles, 36 % des exportations en 1979, 56 % en 1984. Les résultats du Plan de 1983 furent cependant insuffisants : le prix du vin augmenta à la satisfaction des grandes maisons de négoce, mais les stocks diminuèrent insuffisamment, les pertes d'emplois dans les vignes comme dans les caves furent importantes². La baisse de la demande fut trop forte pour être totalement compensée par la réduction des surfaces viticoles.

De 1980 à 1988, la surproduction de raisin fut estimée à 27,5 % de la quantité théoriquement nécessaire à la demande de vins³. Cette fois, le secteur viticole fit appel aux services d'un consultant extérieur, Price Waterhouse, pour proposer un nouveau plan en 1991. Sur la proposition de ce dernier, un accord fut signé entre tous les différents acteurs du secteur, viticulteurs et exportateurs, syndicats et Consejo Regulador, caves et coopératives. Une nouvelle réduction des surfaces fut proposée, 4200 ha de vignes, les stocks ont dû être réduits d'un tiers entre 1991 et 1994, de nouveaux quotas de ventes furent décidés pour chaque *bodega*. Pour compenser la diminution des volumes, les prix de ventes furent augmentés.

2 Sophie Lignon-Darmaillac, *Les grandes maisons du vignoble de Jerez 1834-1992*, p. 300.

3 *ibid*, p. 302.

Depuis 1991, le vignoble a été encore réduit de 19 %, de 12963 ha à 10507 ha en 2003, les exportations ont continué à diminuer, mais moins fortement qu'au cours de la décennie précédente. La part du marché national n'a pas progressé, l'Espagne n'absorbe toujours que 20 % des ventes en 2003, soit 12 814 hl, fig. 1.

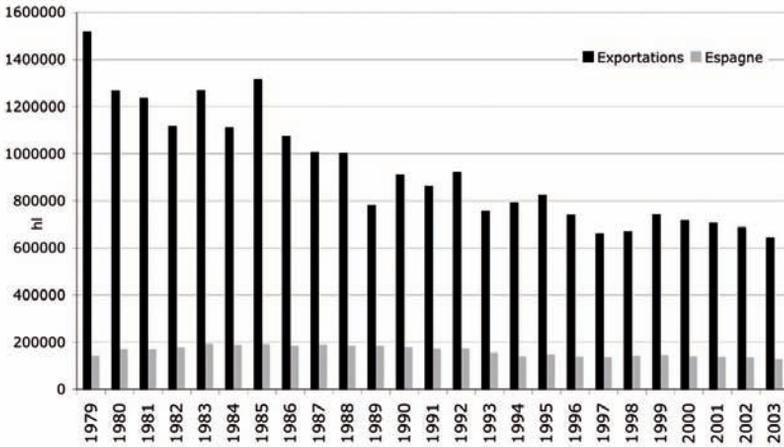


Figure 1. Évolution des ventes de vins de Jerez depuis 1979.

Si l'on observe l'évolution du négoce de Jerez ces dernières années, force est de constater que non seulement le volume des exportations a diminué, mais particulièrement vers les principaux marchés traditionnels des vins de Jerez, fig. 2.

Désormais, au début des années 2000, l'économie viticole ne recherche plus tant la diminution de l'offre dans le cadre d'une sévère restructuration dont les effets n'ont pas été totalement probant, qu'une augmentation de la demande, suscitée par des opérations de marketing tout à fait novatrices.

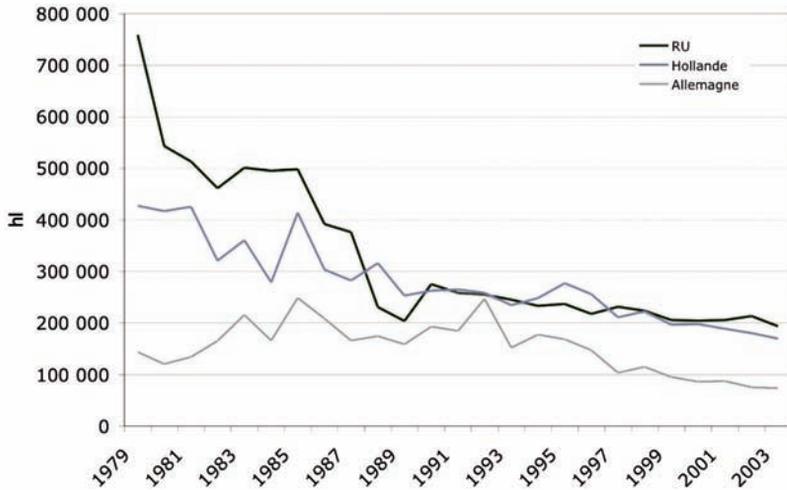


Figure 2. Évolution des principaux marchés de Xérès.

La réorientation de la promotion des Xérès

La palette des Xérès est extrêmement variée, en couleurs, paille ou or pâle à l'acajou foncé intense, en arômes, amande, noisette, noix pour les vins secs ou raisin sec pour les vins doux, selon leur caractère biologique, oxydatif ou mixte selon l'élevage. Par ailleurs, le mutage à l'aide de vins doux naturels fait que le Xérès, au départ vin sec comme les *finos*, les *amontillados* ou les *Olorosos*, peut acquérir différents degrés de douceur dans la gamme des *Cream*. Pas moins de quatre catégories de Xérès sont alors reconnues :

- les Xérès généreux, élaborés au cours d'une fermentation complète des moûts, sont des vins secs, le *Finnois*, élevé sous son voile de levures, la fleur, *Amontillado*, *Oloroso* ou *Palo cortado* dont la robe aux tons plus ou moins profonds témoigne d'une oxydation plus ou moins longue.

- La *Manzanilla*, très proche du *Finnois* est élevée spécifiquement à Sanlucar de Barrameda dans des conditions microclimatiques spécifiques liées à la proximité de l'océan.

- Les vins doux naturels, *Pedro Ximenez* et *Moscatel*, sont issus des cépages Muscat et Pedro Ximenez. Ils sont élaborés à partir de raisins soumis au processus de surmaturation ou *soleo*. La concentration ainsi renforcé du glucose par séchage au soleil après vendange donne un moût particulièrement dense et sucré qui est soumis à une fermentation

partielle. Ces vins très riches en réducteurs sont vieillis par la suite par un élevage oxydatif selon le procédé traditionnel jérézan de *soleras* et *criaderas*.

- Les vins généreux de liqueur, *Pâte cream*, *Medium* ou *cream*, sont des vins secs à l'origine, mutés avec des vins doux pour produire des Xérès légèrement sucrés.

La répartition des ventes par catégories de vins évolue au profit de la *Manzanilla*, comme le souligne la figure 3.

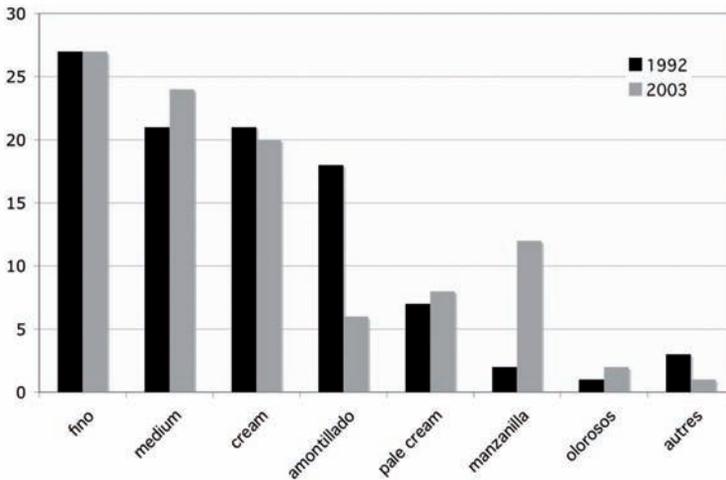


Figure 3. Évolution des exportations de Xérès (%).

Dans ces conditions, la multiplicité des types de Xérès est-elle un atout ou une faiblesse? Dans quelle mesure les Xérès répondent-ils bien à la demande contemporaine des consommateurs de vins et spiritueux? Comment les exportateurs peuvent-ils enrichir et diversifier leur négoce?

Atout sans doute pour répondre à une demande variée, contrastée de part le monde, les goûts et les préférences des européens diffèrent d'un pays à l'autre. Alors que le marché britannique maintient la tradition d'une forte consommation de vins doux, $\frac{3}{4}$ de ses importations appartiennent à la catégorie des vins généreux de liqueur, pour $\frac{1}{3}$ des *Cream*, la Hollande, second marché pour les exportations de Xérès, est le parfait contrepoint de ce premier marché. Les vins généreux représentent ici 43 % des importations néerlandaises. La Hollande importe trois fois plus de *Finnois* que la Grande-Bretagne, pour qui le *Cream* représente 42 % des importations. Ce

vin généreux de liqueur est pratiquement absent du marché néerlandais où il représentait moins de 4 % des importations de Xérès en 2003, comme le montre le tableau ci-dessous.

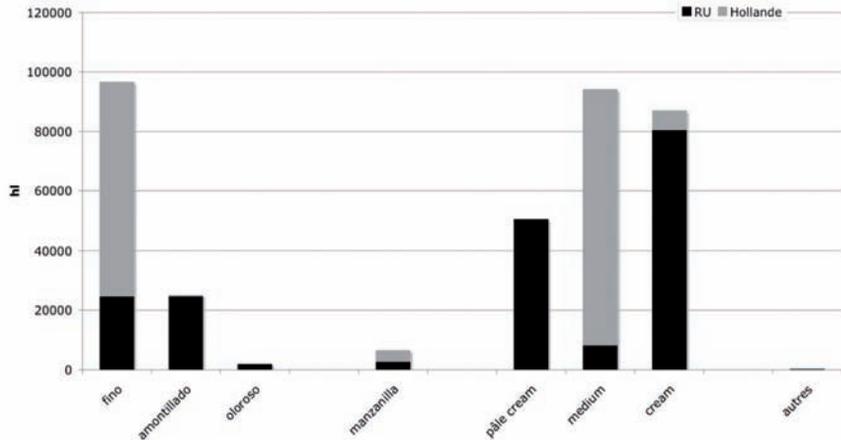


Figure 4. Comparaison des marchés britanniques et hollandais en 2003.

Le Benelux, plus encore que les Pays-Bas, privilégie le *Finnois*, qui représentait 70 % des importations de vins de Xérès en 2003. Plus encore que les Anglais, ce sont les américains des États-Unis et du Canada qui consomment la plus forte part de *Cream*, environ 60 % de leurs importations de vins de Xérès en 2003, soit à eux deux, plus du double du volume de *Cream* importé par les Pays-Bas et l'Allemagne réunis.

Plus différent encore est le marché national qui de très loin privilégie la *Manzanilla*, 54 % de la demande en 2003 contre 2 % à l'exportation ! Inversement, alors que le *Medium* est le vin le plus vendu à l'exportation, 30 % en 2003, sa consommation est insignifiante en Espagne, 0,6 % des Xérès achetés en 2003. Cependant, comme en Europe, les différences sont grandes d'une province à l'autre. La *Manzanilla* est le Xérès de prédilection du sud, 64 % de la consommation andalouse, 70 % de la consommation de Murcie, mais plus forte encore en Cantabrie, 81 % ! Le *Finnois* est le Xérès privilégié en Castille-la-Manche (64 %), dans les Asturies (63 %) ou à Madrid (59 %). La plus forte consommation de *Cream* est celle de Valence où il représente le ¼ des Xérès achetés. Fondamentalement, la consommation espagnole concerne les vins généreux secs type *Finnois* ou *Manzanilla*, ensemble 82 % de la consommation hispanique là où ils ne représentent à l'exportation que 28 % de la demande.

En exportant leurs Xérès, les grandes bodegas andalouses doivent inventer et promouvoir un mode de consommation très différent de leurs pratiques traditionnelles. Alors que les andalous dégustent leur Xérès dans la rue avec quelques tapas, 87 % des hollandais le consomment chez eux ! Alors que la consommation espagnole reste ancrée dans les habitudes de consommation des jeunes espagnols, (58 % des consommateurs de Xérès ont entre 25 et 44 ans), ce sont leurs aînés, âgés de 35 à 50 ans qui sont les plus nombreux à boire du Xérès aux Pays-Bas, et des quinquagénaires en Allemagne.

Au nom de cette diversité des goûts, pour répondre à une demande très inégale d'un pays à l'autre, la diversité de l'offre des vins de Xérès est une chance, un atout pour répondre à la demande du plus grand nombre de consommateurs. Pour autant, l'offre vinicole jérézane ne répond plus à la demande des plus jeunes. Les consommateurs ont vieilli, et avec eux l'image du Sherry aristocratique des Britanniques ! Désormais, les grandes bodegas du négoce de Jerez, cherchent à gagner non seulement de nouveaux marchés, en développant leur position en Amérique du Nord ou plus modestement au Japon. De plus en plus, ils cherchent à élargir le cercle trop étroit de leurs consommateurs traditionnels. Depuis la fin des années 1990, les exportateurs cherchent à reconquérir les parts de marché perdues en s'adaptant à la demande, en promouvant la marque générique « Jerez », en rajeunissant l'image de leur vin (nouveau logo), en lançant d'autres modes de consommation et par ailleurs en développant leur vinaigre.

« Oublie tout ce que tu sais du Sherry, goûte-le⁴ ! ». La promotion du Jerez cherche à rajeunir l'image de son négoce. Depuis 1998, une importante campagne de promotion du Sherry a été lancée sur le marché allemand. Cette campagne (agence de communication Engel & Zimmermann GmbH) de promotion du Sherry s'est ouverte par l'invitation de quelques journalistes allemands de la presse féminine germanique chargées de lancer la promotion du Jerez dans leur pays⁵. En Espagne, naturellement, mais non pas dans les chais pour déguster ces vins d'exception, mais pour un voyage initiatique, pour découvrir « le nouveau style de vie espagnol », pour « vivre la culture et l'aventure des tapas » !

Pour prouver que le Jerez est exceptionnel, pour en faire un vin à la mode, donc de qualité, ce fut par Barcelone et non par Jerez que

4 « Olvida todo lo que sabes sobre el Sherry, ¡Pruébalo », nouveau slogan publicitaire lancé en Allemagne.

5 Campagne confiée à une entreprise allemande, Engel & Zimmermann GmbH, Revue du Consejo Regulador des DO « Jerez-Xérès-Sherry » et Manzanilla, Vinos de Jerez N° 1, pp. 22-23, non datée.

le voyage débuta ! En Andalousie, toutes les grandes villes historiques, Grenade, Cordoue, Séville, furent visitées, mais aussi les plages les plus en vue pour la planche à voile, une aventure vers le monde du vin, en jeep dans ce grand sud ibérique. Il s'agit de capter l'intérêt d'une jeunesse allemande branchée, d'innover, de surprendre, d'associer l'image du Xérès à celle d'un nouveau style de vie espagnol, celui de la rue d'une jeunesse active, bien loin des patios secrets des belles demeures aristocratiques du vignoble ! Ce ne furent pas les bodegas, mais l'école de flamenco qui fut visitée à Jerez ! Le vin fut dégusté, non pas à l'aveugle, mais bien en vue dans les restaurants les plus à la mode, accompagnant indifféremment les tapas traditionnelles que les repas les plus festifs. Désormais le Xérès peut se boire « On the Rocks » coupé du Tonic de son choix, « Seven up » ou autres boissons sucrées et pétillantes !

Traditionnellement, les principales bodegas de l'appellation assurent une part de leur promotion dans le monde du sport : depuis le milieu du xix^e siècle les caves de Sanlucar de Barrameda ont lancé les courses de chevaux sur la plage, depuis 1986 le retour d'une épreuve de Formule 1 à Jerez a permis à Gonzalez-Byass de sponsoriser le prix Tio Pepe, Osborne sponsorise la Régate du Sherry, Domecq s'est engagé dans une équipe équestre olympique, William & Humbert dans le foot-ball. Plus que jamais aujourd'hui, elles associent leur nom à ces manifestations pour capter leur jeune public.

Très ouvertes à l'innovation, les caves encouragent la consommation, de leurs vins en cuisine ! Déjà leur vinaigre était prisé des grands chefs français, (la France importe 50 % de sa production !), désormais ce sont leurs vins qui doivent être associés aux mets les plus fins, de l'apéritif au dessert. La Dénomination d'Origine Vinaigre de Xérès fut reconnue en février 2000 et classée en deux types de vinaigres selon leur degré et leur âge, 6 mois ou 2 ans.

Enfin, en 2001, la campagne de promotion du Jerez sur les marchés extérieurs, a cherché à rapprocher les grands Xérès des grands vins reconnus dans les vignobles les plus prestigieux par leur millésime. Autre entorse à la règle d'élaboration des vins de Xérès qui traditionnellement doivent répondre au système des « criaderas ». La typicité des vins de Xérès repose sur l'originalité de leur système d'élevage, les « *criaderas* » et « *soleras* », qui par définition ne permet pas de leurs donner d'âge ! À Jerez, les fûts sont alignés en rangées de trois ou quatre hauteurs, où chaque hauteur forme un échelon, la « *criadera* ». Le rang le plus bas s'appelle « *solera* » (car proche du sol) et contient le vin le plus âgé. Les fûts de l'échelon supérieur contiennent un vin un peu plus jeune ; et ainsi de suite jusqu'à la dernière « *criadera* ». Le vin destiné à la consommation est

toujours soutiré des fûts de la « *solera* » au cours d'une opération appelée « *saca* ». À chaque soutirage on n'extrait qu'une petite partie du contenu de chaque fût de la *solera*. Cette quantité de vin est ensuite remplacée par la même quantité de vin provenant des fûts de la seconde échelle (la première « *criadera* »); à son tour le vin extrait de la première « *criadera* » est remplacé par du vin de la deuxième, et ainsi de suite jusqu'à arriver à l'échelon supérieur du système qui contient les vins les plus jeunes. Cet ouillage particulier à Jerez s'appelle la « *corrida de escalas* » (déplacement d'échelons). Il s'agit d'un système d'élevage dynamique dû à un processus au cours duquel les vins les plus jeunes sont méthodiquement mélangés à d'autres plus élevés, dans le but d'acquérir progressivement les caractéristiques forgées après des années et des années de *soleraje*.

Pendant, il arrivait que, exceptionnellement, les caves vieillissent leurs meilleurs *Amontillados*, *Olorosos* ou *Pedro Ximenez* de manière statique, suivant le système des millésimes, contraire pourtant à l'authentique système d'élevage des vins de Xérès. Le mélange de vins provenant de différentes récoltes ne permet pas de parler d'une vendange concrète, mais permet néanmoins d'établir une vieillesse moyenne du vin dans la « *solera* » en se basant sur une série de facteurs tels que le nombre de « *criaderas* », le pourcentage de vin déplacé au cours de chaque « *corrida de escalas* » ou la fréquence avec laquelle a lieu cette migration. L'élevage des vins de Xérès dure au minimum trois ans, quoiqu'il ne soit pas rare qu'il se prolonge beaucoup plus. Certains types de vins acquièrent leurs caractéristiques les plus authentiques après des dizaines d'années de vieillissement. C'est pourquoi le Consejo Regulador de la Denominación de Origen (organisme de contrôle de l'appellation d'origine) autorise la mention sur l'étiquette de l'âge moyen de certains vins de Xérès particulièrement vieux. Les caves qui le désirent, doivent alors se soumettre à une série de contrôles spécifiques.

En définissant sinon des millésimes, du moins en rétablissant une notion qualitative liée à l'âge du vin, les exportateurs de Xérès se rapprochent de celles de tous les grands vignobles pour lesquels l'âge du vin est gage de qualité, de rareté et de prix. Les vins « de sacristie » s'ouvrent aujourd'hui aux marchés internationaux. Dans le but de doter ces vins d'une certification officielle qui permette d'en identifier la vieillesse et donc leur qualité exceptionnelle, le Consejo Regulador de l'Appellation d'Origine Jerez-Xérès-Sherry a créé deux catégories spéciales de Vins de Xérès d'âge classé. C'est ainsi que les vins de plus de 20 ans d'âge utilisent les initiales V.O.S., qui correspondent à la mention latine « *Vinum Optimum Signatum* » (Vin sélectionné comme Optimum) et coïncident de surcroît avec l'expression anglaise « *Very Old Sherry* », si souvent

utilisée sur les étiquettes de ce genre de vin. Dans le cas des vins de plus de 30 ans d'âge, les initiales utilisées sont V.O.R.S., correspondant à « *Vinum Optimum Rare Signatum* » (Vin sélectionné comme Optimum et Exceptionnel) et coïncidant une fois de plus avec la phrase anglaise « *Very Old Rare Sherry* ». Tant les initiales V.O.S. et V.O.R.S. que la traduction latine à laquelle elles correspondent, apparaissent sur le cachet spécial qui sert au Consejo Regulador à distinguer les vins classés. Pour obtenir ce certificat de qualité et vieillesse, les caves doivent soumettre leurs vins (préalablement immobilisés et scellés par les inspecteurs du Consejo Regulador) à l'expertise d'un Comité de Dégustation indépendant. Ledit comité est composé d'experts réputés, sans aucune relation avec les caves du terroir de Jerez. Outre des membres du Consejo Regulador, des personnalités du monde universitaire, des techniciens et différents experts prennent part au Comité de dégustation des vins de Xérès.

Ce dernier analyse et déguste les vins de chaque soutirage dans un double dessein. Il ne s'agit pas seulement de certifier un âge moyen mais plus encore de vérifier l'exceptionnelle qualité que l'on attend de vins aux caractéristiques si singulières. Le Comité est secondé techniquement dans sa tâche de qualification par le Centre de viticulture et d'œnologie de Jerez qui analyse notamment les paramètres spécifiquement liés à la vieillesse des échantillons présentés, comme dans le cas du Carbone 14, le contenu en esters, les cendres ou l'extrait sec. Quoi qu'il en soit, aucun résultat analytique ne suffit à lui assurer la certification du Consejo si ce vin n'a pas reçu l'approbation qualitative de l'exigeante équipe de dégustateurs.

La commercialisation de vins d'âge classé a d'autre part un effet sur le contingent de commercialisation de chaque cave. L'un des procédés de garantie de qualité de l'Appellation d'Origine Jerez-Xérès-Sherry tient à l'existence d'un contingent, ou pourcentage des stocks de vin que chaque cave est autorisée à commercialiser. Grâce à ce système le Consejo Regulador garantit la vieillesse minimale des vins de Xérès. En général, ledit système de contingents exige que pour chaque litre commercialisé sous l'appellation d'origine, la cave dispose d'un stock de trois litres dans ses chais d'élevage. Cela garantit une vieillesse minimum du vin commercialisé de trois ans. Dans ces conditions, dans le cas des vins d'âge classé, la « consommation » de contingent de ces lots est logiquement proportionnelle à la vieillesse garantie par le Consejo. En d'autres termes, pour chaque litre de vin de « plus de 20 ans » commercialisé par une cave, celle-ci doit disposer d'au moins 20 litres dans son système correspondant d'élevage. De la même façon, si le vin qualifié est âgé de plus de 30 ans, pour chaque litre de vin commercialisé, la cave devra

disposer d'un minimum de 30 litres en élevage. La part des Xérès vendue depuis peu sous ce label est donc encore fort réduite, (0,2 % du marché!), mais sa très forte progression, 54 % en un an, 107930 bouteilles en 2003, 166711 bouteilles en 2004, atteste d'un véritable succès commercial.

Pour développer leurs exportations, les bodegas font de moins en moins référence à leurs *albarizas*, oubliées les terres blanches des meilleurs terroirs jérézans, elles préfèrent nommer leur vin, « Jerez », oublié Sherry, référence trop lointaine, trop traditionnelle, d'un vin qui fut ainsi baptisé à l'époque d'Al Andalous! « Jerez » pour renforcer le concept d'origine, l'authenticité, toponyme géographique et non pas l'appellation commerciale déclinée traditionnellement en trois noms selon les marchés, « Jerez, Xérès, Sherry » et bien souvent usurpée.

Nous sommes ici au cœur du débat sur la mondialisation, pour vendre, les andalous ont choisi de « modeler » une nouvelle image, non plus celle de l'Homme à la cape de Sandeman, non plus celle du vigneron de Domecq courbé sous sa hôte, non plus celle de Tio Pepe, trop désuète sans doute, moins exotiques, les bouteilles de Xérès sont entrées dans le rang, sobres, élégantes, bordelaises... Le nom, Jerez, doit témoigner de l'hispanité la plus contemporaine d'un pays à la mode, andalou, oui, mais tout entier espagnol. Les Xérès recherchent de nouveaux enjeux paysagers vitivinicoles : Xérès, un vin espagnol pour des consommateurs plus jeunes, mais tout autant un mode de vie festif andalou, le vin des tapas et de la gastronomie. Le vignoble, comme tout au long de son histoire, part à la conquête du monde, celle des marchés traditionnels à redynamiser, mais surtout ceux du nouveau-monde nord-américain, et plus récemment du marché japonais déjà investi par le Brandy de Jerez. Les lieux du Xérès changent, d'abord et toujours, l'Andalousie, mais priorité est donnée à la visite des bars, des ferias, des lieux de fêtes, du flamenco, après, peut-être sera-t-il permis d'entrer dans une cave!

CHAPITRE III

L'incontournable mixité des grands vignobles

Jean-Claude Hinnewinkel

Avec la crise qui depuis le début du III^e millénaire frappe les vignobles européens et tout particulièrement français, la cohabitation sur un même territoire de vins de qualité et de réputations différentes est devenue un des sujets récurrents de la gouvernance des vignobles. Le vignoble languedocien s'est largement appliqué à la gérer pour permettre de faire vivre ensemble, sur une même propriété vins de pays et vins d'AOC.

Plan Gaymard 2004

Deux autres cas paraissent parfaitement illustrer cette nécessaire mixité des grands vignobles, Bordeaux et le Chili. Tous deux couvrent approximativement la même superficie et tous deux sont des vignobles en archipels, celui du Chili étant toutefois plus éclaté dans l'espace. Tous deux renvoient l'image d'un vignoble unitaire, Bordeaux celle d'un vignoble de châteaux et donc de vins de qualité, le Chili celle d'un vignoble de produits plus basiques avec ses vins de cépages.

Pourtant l'observateur attentif décèle très rapidement des différences énormes entre les différentes composantes de chacun des deux ensembles et celles-ci ne sont pas nouvelles, beaucoup s'en faut en Bordelais, où le problème de la cohabitation entre des vins de qualités différentes a été réactivé avec l'émergence des vins de pays de l'Atlantique.

Bordeaux et la mixité, d'hier à aujourd'hui

À Bordeaux, la diversité de la production, et donc la cohabitation de vins de qualités différentes remonte au moins au XVII^e siècle et à la « révolution de la qualité »¹. Le marché des vins connût alors une véritable révolution qui se traduisit par une diversification de plus en plus marquée de la production et par une identification de plus en plus affirmée des territoires de production. Des phénomènes de distinction introduisirent ainsi une fragmentation du vignoble avec une spécialisation de régions entières dans un type de vin ou un autre².

1 Henri Enjalbert, *Histoire de la vigne et du vin, l'avènement de la qualité*, Paris, Bordas, 1975.

2 Jean Claude Hinnewinkel, *Les terroirs viticoles, Origines et devenirs*, Bordeaux,

La mixité, fruit d'une première fragmentation liée à la demande

Les marchands hollandais étaient acquéreurs de types de vins nouveaux, des vins blancs surtout moelleux très prisés dans les pays du Nord de l'Europe, des *vins noirs* dits *vins de cargaison*³ pour l'exportation vers les colonies et les autres marchés lointains, de vins blancs de *chaudières* pour la production d'eau de vie⁴. Cette demande eut pour effet une diversification des productions du Bordelais. Pour satisfaire leur clientèle, ils incitèrent les producteurs de *claret* à réorienter leur production et surtout favorisèrent les investissements. Le xvi^e siècle est une grande période d'essor de la vigne dans l'actuel Sauternais mais aussi dans les palus et dans une grande partie de la région⁵.

La géographie viticole du Bordelais devint ainsi de plus en plus complexe. Les vignes productrices de *vins noirs* envahirent les terres basses qui bordent la Garonne et la Dordogne, les palus. De part et d'autres de la Garonne, au droit de son confluent avec le Ciron les vigneronns se spécialisèrent dans la production de vins moelleux. La région des Graves proches de Bordeaux, mais aussi les quelques croupes de graves médocaines, et les coteaux dominant la rive droite de la Garonne conservèrent une production traditionnelle de *claret*. Dans le Saint-Emilionnais, la culture de la vigne, récemment développée là aussi sous l'influence des Hollandais, demeurait une culture secondaire « à cause de la rigidité des structures agraires en métairies et en bourdieux »⁶. Dans l'intérieur, c'est-à-dire à l'écart des deux *mers* et notamment au centre de l'Entre-deux-Mers et en Blayais intérieur, une récente production de vins blancs satisfaisait la consommation locale et les surplus alimentaient les chaudières.

Loin d'être figée, cette première grande fragmentation du vignoble bordelais devait continuer d'évoluer. La pression du marché et des innovations techniques permises par des investissements de plus en plus élevés, principalement au cours du xviii^e siècle (essor d'une nouvelle viticulture) allaient façonner des régions entières.

Éditions Féret, 2004

- 3 Il s'agissait de vins issus de cépages noirs et plus alcoolisés, qui ainsi supportaient mieux les aléas du transport. En Bordelais, ils provenaient des palus
- 4 L'essor de la marine et du commerce colonial accrut une demande en eau-de-vie, à la fois comme boisson hygiénique et inaltérable pour les marins mais aussi pour le troc dans les comptoirs et autres territoires colonisés.
- 5 Gérard Aubin, *Le nouveau bordeaux est arrivé*, in *Bordeaux, vignoble millénaire*, Bordeaux, L'Horizon chimérique, 1996, p. 65-125
- 6 idem, p. 239

Une fragmentation amplifiée par la défense de la rente territoriale

Pour essayer de reconquérir une partie des marchés perdus en Angleterre, les producteurs du Bordelais durent s'adapter au nouveau goût anglais mais furent aussi servis les circonstances. La voie à suivre fut montrée par Arnaud de Pontac, propriétaire du domaine du Haut-Brion à Pessac. Président à mortier au Parlement de Bordeaux, il commercialisait le vin du Haut-Brion dans une épicerie fine tenue par son fils à Londres. Sans chercher à pénétrer des secrets de fabrication, le *Haut Brion* était un vin issu d'un sol de graves mais surtout les fonds investis par son riche propriétaire permirent un perfectionnement des méthodes de culture et de vinification afin d'élaborer un vin plus coloré, plus fort que le *claret* traditionnel. Taille courte et fumure réduite sacrifiait le rendement sur l'autel de la qualité. Les soutirages et collages au blanc d'œuf clarifiaient des vins alors aptes à vieillir dans des barriques stérilisées au moyen de mèches souffrées⁷. Ce fut le point de départ des *New French Clarets* et la principale région concernée en Bordelais fut celle du Médoc⁸. Le XVIII^e siècle y est la grande période de colonisation. Dès 1725, Margaux, Lafite et Latour trônaient en tête d'une quinzaine de *grands vins*, comme on les dénommait à l'époque.

La genèse des grands crus du Sauternais fut très similaire à celle des crus médocains. À Saint-Emilion, à la faveur de la Guerre de la Ligue d'Augsbourg, les marchands libournais parvinrent à rompre le monopole de Bordeaux (fin du XVII^e siècle)⁹ et suscitèrent l'essor du vignoble, dans la plaine où étaient surtout produits des vins blancs destinés à la chaudière, sur le Tertre, la Côte et le Pied de Côte pour des vins rouges de qualité déjà reconnue au milieu du XVIII^e siècle¹⁰. Quand aux autres vignobles du Bordelais, au sens strict, ils connurent un essor de la production des vins blancs. Ceux-ci pouvaient être liquoreux comme à Loupiac et Sainte-Croix-du-Mont ainsi que sur les coteaux de rive droite de la Garonne en général¹¹, ou plus souvent secs et en grande partie destinés à la production d'eau de vie ou à la consommation locale comme en Entre-deux-Mers ou en Blayais. Sur la rive droite de la Gironde, autour des ports de

7 Émile Peynaud, *Le vin et les jours*, Paris, Dunod, 1988, p. 98-105

8 René Pijassou, *Un grand vignoble de qualité, le Médoc*, Paris, Taillandier, 1980, chap.7, p. 421-517

9 Henri Enjalbert, *Les grands vins de Saint-Emilion, Pomerol et Fronsac*, Paris, Éditions Bardi, 1983, p. 245-246

10 idem, p. 266-270

11 Jean-Claude Hinnewinkel, *Terroirs et appellations ; Historique et actualités dans les vignobles de rive droite de la Garonne*, in *Terroirs et appellations, les coteaux du Bordelais*, Bordeaux, CERVIN, 1997, Etudes rurales n° 1, p. 5-42

Blaye et de Bourg, s'étaient, de longue date, développés de petits vignobles urbains. À la fin du xvii^e siècle, les deux cités exportaient directement leurs vins, principalement vers la Hollande, le Nord de la France et la Bretagne. Les volumes restaient toutefois très inférieurs à ceux de Bordeaux¹². Il s'agissait alors de vins communs qui étaient transformés en eau de vie en cas de surproduction.

Ainsi dans le courant des xvii^e et xviii^e siècles, protection du territoire et diversification de la demande en vin, suite à la construction sociale de la qualité, induisirent une hiérarchisation des vignobles de plus en plus marquée. Elle reposait sur des décisions relativement arbitraires de découpage territorial exclusif, sur la renommée et les prix plus que sur une qualité agronomique des terroirs. Il s'en suivit une certaine fragmentation du vignoble bordelais en entités à la personnalité viticole de plus en plus affirmée et dans l'élaboration de laquelle le poids du facteur humain, nous venons de le noter, est considérable (carte 1)

Ces « terroirs » furent confirmés tout au long du xix^e siècle par les classements qui fixèrent les hiérarchies puis par la mise en place des zones d'appellations d'origine qui devinrent contrôlées en 35-36, donnant au vignoble le visage que nous lui connaissons aujourd'hui avec une grande diversité des terroirs de productions donnant des vins différemment positionnés dans l'échelle des valeurs reconnue.

Jusque dans les années soixante, cette diversité s'articulait sur deux grandes catégories de vins : les AOC et les vins de table. La Gironde était alors un gros producteur de vins de consommation courante, surtout des vins blancs qui constituaient à peu près la moitié des récoltes annuelles. Le vignoble bordelais participait ainsi aux deux marchés que le monde du vin à toujours connu, celui des vins de soif et celui des vins dits de qualité. C'est une décision « politique » des acteurs de la filière qui engagea le monde viticole bordelais dans le tout AOC et, par conséquence, dans l'unanimité du « château » actuel. Parallèlement, le vignoble bordelais, aujourd'hui essentiellement producteur de vins rouges, connaissait une production beaucoup plus équilibrée entre les différentes couleurs. Ainsi en 1970, les blancs représentaient plus de la moitié des volumes, soit... hl, répartis entre blancs moelleux et liquoreux et blancs secs

On peut se demander aujourd'hui si le choix du tout AOC et le glissement de la quasi totalité de la production vers les vins rouges n'est pas à l'origine des difficultés de vins régionaux « bordeaux » dont une partie relèverait davantage de la catégorie des vins de pays que d'AOC digne de ce concept. Y a-t-il place sur le marché mondial pour trois

12 Christain Huetz-de-Lemps, *Géographie du commerce de Bordeaux à la fin du règne de Louis XIV*. Paris, Mouthon, 1975, p. 183-202

millions d'hectolitres de bordeaux régionaux rouges chaque année, dans la catégorie des « vins branchés (super premium wines) »¹³, la seule apte à permettre de supporter les frais de production dans nos vignobles traditionnels? Ou bien faut-il aller vers un vignoble à deux vitesses, comme cela a été déjà proposé?

Au début du III^e millénaire, le vignoble de Bordeaux reste structuré suivant les deux logiques qui l'ont animé tout au long du 20^e avec l'appellation bordeaux et les appellations régionales. Plus que la distinction, c'est le maintien de deux marchés du vin qui paraît en effet le moteur essentiel du monde du vin¹⁴.

L'existence de ces deux marchés pose alors la question de la relation entre l'image du *bordeaux* et la diversité de ses composantes, le rapport paradoxal entre la production d'un ensemble et celle de ses parties constituantes, le resserrement ou l'écartèlement des liens logiques initiaux, l'emboîtement des appellations (carte 2).

Image brouillée, Bordeaux paraît hésiter depuis longtemps entre viticulture de terroir et viticulture industrielle, ce n'est certes n'est pas le seul paradoxe, mais il est sans doute l'un des plus constitutifs du vignoble car il en conditionne le fonctionnement, la gestion et sa prise en compte déterminera l'avenir...

La mixité aujourd'hui : une gestion délicate de l'image

Produit d'une longue construction sociale et de la gestion du conflit entre producteurs et marchands sur près d'un millénaire¹⁵, la gouvernance du vignoble de Bordeaux est particulièrement complexe. Elle mobilise bien sûr en jeu les producteurs qui sont fédérés au sein de la FGVB et gèrent les appellations. Le marché est encore largement dominé par les négociants... L'organisation interprofessionnelle ou le CIVB pour la gestion de la relation entre producteurs et marchands. Enfin, le gardien du temple, l'INAO pour la médiation entre la filière et la puissance publique,

Si, malgré sa très grande diversité, le négoce peut aisément être considéré comme unanime en faveur d'une gouvernance fondée sur la qualité, les conflits sur le sujet animent les groupements de producteurs où de multiples problèmes de gestion génèrent des conflits plus ou moins larvés comme celui lié à l'image du vignoble.

13 Ultra premium wines (vin d'expression)/ super premium wines (vins branchés)/ popular premium wines (vins d'accès facile)/ basic premium wines (vins de masse).

14 Jean-Claude Hinnewinkel, *Le xxème siècle viticole ou l'affirmation de deux mondes...* in *Voyage au pays du vin*, Plon, 2007

15 Jean Claude Hinnewinkel, 2004, op. cit.

La qualification par les paysages est devenue depuis quelques années un enjeu pris en compte par la filière, notamment en relation avec l'essor du tourisme vitivinicole. « *Aujourd'hui le paysage, partie intégrante du patrimoine, est intimement lié à l'image du vin de Bordeaux, et toute dégradation porte atteinte à la réputation du produit phare de notre département* »¹⁶.

Le paysage des « grands terroirs », un patrimoine culturel

À partir du récent classement au registre du patrimoine mondial de l'UNESCO du vignoble de Saint-Emilion il paraît possible de définir un prototype du paysage de qualité.¹⁷ Celui-ci serait composé de coteaux partiellement aménagés en larges terrasses couvertes par le damier ordonné des parcelles viticoles de taille souvent modeste; quelques bosquets composent, avec les ripisilves des fonds de vallons et les couronnes boisées des sommets de coteaux, un paysage de campagne-parc, parsemé de châteaux. La qualité paraît dès lors requérir ordre, méticulosité, soin, esthétique très « à la française » mais aussi respect des traditions, de l'histoire; elle repose sur le labeur visible de l'homme, sur le respect tout aussi visible de l'environnement.

Que donne alors ce *modèle* du beau paysage viticole appliqué aux autres vignobles de renom du Bordelais? Quels sont les écarts au modèle? En Médoc, comme en Sauternais ou dans les Graves de Pessac-Léognan, on retrouve le même jardinage, plus accentué même en Médoc où la densité atteint près de 10000 pieds à l'hectare, même structure de l'habitat dominée par les « *châteaux* ». Par contre, un modelé plus doux, correspondant aux pentes atténuées des croupes graveleuses, est le résultat du démantèlement des terrasses de la Garonne. Ce qui nous conduit à reconnaître que les éléments déterminants de la beauté du paysage seraient non pas liés au milieu naturel mais bien davantage au labeur humain. Le beau paysage viticole est un paysage construit, un paysage social plus que naturel. Comme dans de nombreuses activités dites de « terroir », les producteurs vendent autant un produit, un savoir-faire qu'un lieu.¹⁸

16 Les paysages viticoles de la Gironde, Les fiches techniques du CIVB, coll. Patrimoine viticole, n° 3 – nov.2000

17 Jean Claude Hinnewinkel, 2004, op. cit.

18 B. Hervieu, J. Viard, L'archipel paysan, L'aube, 2001, p. 12

Le paysage des vignobles régionaux, la marque du productivisme

Ailleurs en bordelais, les paysages des régions productrices des vins régionaux *bordeaux et bordeaux supérieur* incitent à une lecture quelque peu différente, voire opposée. Leurs paysages portent la marque d'une logique productiviste. En Entre-deux-Mers central et oriental, la monoculture de la vigne est une option assez récente, qui s'est largement répandue depuis un quart de siècle environ. Sur les douces ondulations de ces plateaux karstiques, les vastes parcelles résultant d'un remembrement officiel ou spontané composent un paysage assez monotone que viennent à peine troubler les boqueteaux de chênes et de pins mêlés qui signalent des buttes résiduelles avachies. Là règnent les vignes larges et hautes, moins de 3 000 pieds à l'hectare, nous l'avons déjà relevé, et l'utilisation systématique du désherbant qui réduit les travaux. C'est à ce prix que les viticulteurs peuvent soutenir la concurrence et alimenter les linéaires de la grande distribution avec des vins attractifs, au moins en ce qui concerne le prix. On est alors loin de l'impression de jardinage évoquée pour Saint-Emilion ou le Médoc. Dans ce vignoble somme toute assez récent, point de constructions ostentatoires des 18^e et 19^e siècles, mais des caves coopératives et des *châteaux viticoles* qui se signalent plus par leurs hangars métalliques et leurs citernes extérieures que par leur qualité architecturale. Certes le paysage reste dans l'ensemble soigné, l'habitat ancien ayant été le plus souvent restauré, signe d'une richesse économique certaine. Toutefois le visiteur ne sent pas le poids du labeur humain à chaque détour de chemin ou du haut des rares points d'observation. Les exploitations sont dans l'ensemble de grande taille, et si la vente directe à la propriété se développe sous l'influence du tourisme, elles alimentent principalement le grand négoce bordelais. La taille des tracteurs rencontrés et la faible densité humaine accroissent l'impression de grande culture. Un paysage du même type se retrouve dans le nord de la Gironde. La marque d'une logique productiviste l'emporte sur celle de la tradition.

Les paysages des vignobles « entre-deux »

Entre ces deux modèles paysagers, les autres régions girondines offrent l'image de territoires qui cherchent leur identité. Ce sont d'abord, en rive droite de la Garonne, entre Langon et la métropole, les Premières Côtes de Bordeaux, puis, bordant la Gironde au nord, Bourgeais et Blayais. Enfin le long de la Dordogne, les Côtes de Castillon en rive droite font face à Sainte-Foy-Bordeaux et aux coteaux du nord de l'Entre-deux-Mers

sur la rive gauche. Toutes sont des régions d'ancienne tradition viticole, où sur des pentes souvent assez fortes, la vigne est depuis au moins la période anglaise une culture spéculative de première importance. On y trouve des appellations de renom, comme Sainte-Croix-du-Mont, Loupiac ou Cadillac pour les vins liquoreux, Bourg, Graves de Vayres pour des vins rouges ou des vins secs ou encore les Côtes de Castillon, appellation qui « monte », avec un excellent rapport qualité/prix, si l'on reprend les conclusions des spécialistes. Ces régions de côtes offrent à l'observateur un patchwork complexe car elles associent dans un même lieu des exploitations relevant, les unes de la grande culture viticole et d'autres du jardinage. Il s'en suit un paysage assez hétéroclite. La mosaïque des petites pièces de vigne disposées en tous sens, répondant ainsi aux nuances topographiques se mêle aux vastes parcelles issues d'un remembrement spontané accompagné d'un vigoureux remodelage de la pente. Celui-ci pour privilégier la longueur des rangs et ainsi faciliter la mécanisation, au prix d'une érosion souvent importante. Le plus souvent les premières sont à densité de pieds assez élevée, du type Saint-Emilion ou Graves avec 4500 pieds à l'hectare ; le sol est soit enherbé, soit travaillé, de plus en plus souvent les deux en alternance un rang sur deux ; ce sont les caractéristiques d'une viticulture de qualité. Les autres se rapprochent des conditions de la viticulture productiviste avec des vignes larges et désherbées. La diversité paysagère est renforcée par l'existence de friches qui couvrent parfois, comme à Sainte-Croix du Mont, les pentes les plus fortes, celles-là même qui, au siècle dernier, étaient le fleuron de la production de vin de qualité. La même opposition se retrouve d'ailleurs dans le bâti avec la cohabitation de véritables châteaux, héritiers des domaines du xix^e siècle et, souvent à faible distance, les cuves inox en plein air de grosses exploitations plus récentes où la tôle l'emporte sur la pierre.

Ce patchwork est bien sûr la matérialisation visuelle des incertitudes d'appellations régionales ou locales dont le positionnement intermédiaire dans l'échelle des prix n'assure pas toujours une bonne valorisation de la qualité. D'où des déclarations en vins génériques importantes en lieu et place des appellations locales et, faute de revenus suffisants, des structures syndicales d'appellations locales peu efficaces dans leur combat en faveur de la requalification des vins. Entre le choix des dividendes substantiels procurés par la vente des vins génériques ces dernières années et celui des plus-values, bien souvent aléatoires, d'une politique de qualité, les assemblées générales de viticulteurs sont souvent houleuses et les positionnements personnels tranchés. L'identité de l'appellation reste ainsi mal affirmée. Nous retrouvons le problème de la gouvernance territoriale.

Une délicate cohabitation

Cette cohabitation entre une vitiviniculture du *terroir* et une vitiviniculture plus *industrielle* est la source essentielle des difficultés de gouvernance du vignoble bordelais comme de ses terroirs. La viticulture de terroirs repose sur des territoires vitivinicoles locaux et régionaux de plus en plus structurés avec un encadrement professionnel et économique marqué. Le cru en est le concept de base. La viticulture industrielle s'articule sur une autre représentation culturelle du vin, basée sur le concept d'assemblage de vins différents pour un produit de qualité constante, génératrice de vins plus *techniques*, des vins *sans terroir*, des vins de marque et/ou de cépages.

Concilier les deux sur un même espace relève parfois de la gageure. Pourtant c'est la situation de la plupart des appellations régionales, sinon communales. C'est aussi ce problème que doivent résoudre aujourd'hui les membres de la filière avec l'apparition en Gironde des vins de pays de l'Atlantique. Sur une même exploitation, comme en Languedoc, citernes de vin de pays issus d'une viticulture industrielle côtoieront les barriques des vins de terroir. L'agrément des exploitations prévu dans le cadre de la réforme en cours devient un acte essentiel de la reconnaissance d'une appellation. On se retrouve alors bien devant un problème de gouvernance de l'ensemble du vignoble bordelais¹⁹.

Si Bordeaux, poussé par le succès des vins rouges dans les années 1980 puis surtout 1990 s'est laissé glisser vers une « monoproduction » de vins rouges de qualité supérieure, les vins du Sud paraissent avoir été plus prudents en ne conditionnant pas leur avenir sur un seul marché. C'est du moins ce que semble montrer le vignoble chilien.

La mixité des vignobles du Sud : exemple au Chili

De bons vins de cépage pas chers, faciles à boire... Telle est l'image le plus souvent des vins du Sud en Europe et tout particulièrement en France. La découverte du vignoble chilien permet très vite de tordre le coup à cette réputation qui ne prend en compte qu'une facette de ce grand vignoble de 112 000 hectares (soit à peu près la superficie de Bordeaux) qui s'étire sur 900 km du nord au sud entre les latitudes de 30° et de 39° de latitude sud (carte 2). La large palette climatique, du désert d'Atacama au nord aux confins frais et pluvieux du sud, permet une grande diversité de la production notamment par l'adaptation de cépages variés.

19 Jean Claude Hinnewinkel, 2004, op. cit.

Un pays de vieille tradition viticole.

Celle-ci fait remonter l'introduction de la vigne à l'arrivée des conquistadors espagnols au XVI^e siècle. Débarquant à Concepción en 1548, à 500 km au sud de Santiago, le prêtre Francisco de Carabantes aurait semé des pépins de raisins à l'origine des premiers ceps de vignes. Entre Santiago et Valparaiso, au nord de l'actuel vignoble de Casablanca, les religieux de la congrégation française du Sacré Cœur ont créé un important vignoble qui revendique actuellement l'inscription au patrimoine mondial de l'Unesco comme l'ont fait Saint-Émilion, le Douro, Cinqueterre et quelques autres vieux vignobles européens. C'est de ces vignobles ancestraux que proviennent aujourd'hui encore les vins « pais », vins courants d'assez piètre qualité pour un occidental mais qui occupent encore une place importante dans le sud où ils alimentent un commerce local. Sans remonter aussi loin, le vignoble chilien contemporain est surtout l'héritier de l'importation des cépages français, cabernet sauvignon, merlot, pinot noir, malbec, sauvignon et chardonnay, en 1851 par don Silvestre Ochagavia, propriétaire d'une hacienda et désireux d'améliorer la qualité de sa production. Rapidement imité, il est à l'origine d'un véritable sauvetage des cépages bordelais, le Chili étant le seul pays au Monde à avoir échappé à l'invasion du phylloxera quelques décennies plus tard. Ce faisant aujourd'hui le Chili est un conservatoire patrimonial mondial des plants d'origine, toujours utilisés sans greffe. Cette particularité est-elle l'une des sources de la typicité des vins chiliens ? Je n'ai rien relevé dans la littérature viticole à ce sujet. Pendant la seconde moitié du 19^e et le plus grande partie du xx^e siècle, le Chili produit pour sa propre consommation qui atteignait encore 50 litres par personnes et par an en 1970. Tombée à moins de 30 au début des années 90, puis à 17 de nos jours, la faiblesse de la consommation intérieure contraignit les caves à se tourner vers le marché international au moment où celui-ci s'ouvrait largement à des vins d'un bon rapport qualité – prix. Dans le même temps la stabilisation de la monnaie chilienne par une certaine réussite économique et l'assouplissement du régime politique dictatorial permirent l'accueil de capitaux étrangers pour moderniser les installations vitivinicoles. Le « nouveau vin chilien » était arrivé.

Un vignoble d'une grande complexité.

Comme le vignoble bordelais est associé aux châteaux, le vignoble chilien est généralement assimilé aux grandes « viñas ». Immenses bodegas comme Concha y Toro ou San Pedro elles alimentent les marchés

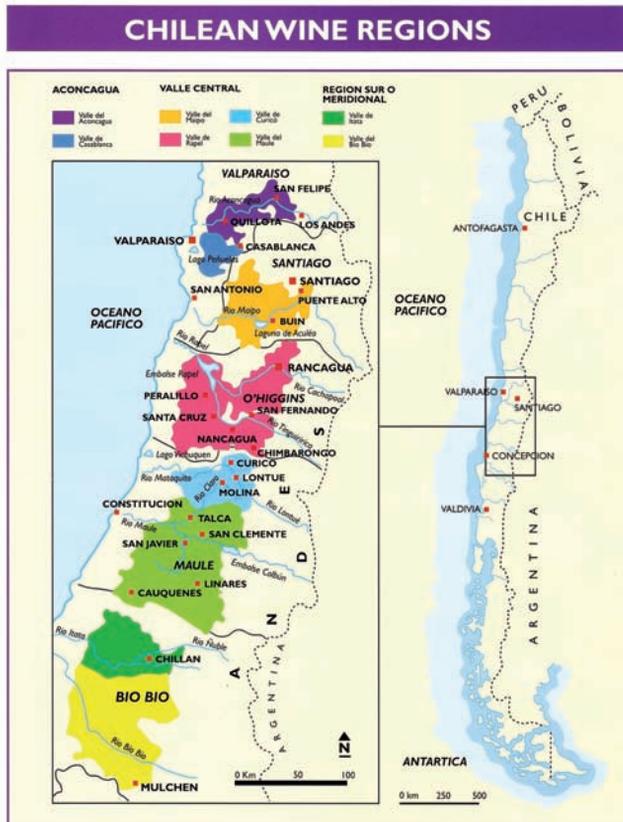
avec toutes la gamme des vins et contrôlent 90 % des exportations. Mais il est aussi des caves plus modestes qui, sur quelques dizaines d'hectares se sont spécialisées dans des vins de qualité. Surtout le vignoble chilien est, comme à Bordeaux, le théâtre de mouvements intenses de circulation de raisins entre des producteurs, souvent quelques hectares, et les caves, coopératives ou privées. Et dans cette circulation les flux sont complexes entre les propriétaires, grands et petits sans cave, et les caves, plus rarement sans vignes. En effet pour satisfaire un besoin en raisins d'une qualité bien définie, certaines grandes caves vendent une partie du raisin produit sur leurs terres mais en achètent à d'autres. Il s'ensuit un fonctionnement d'une grande fluidité, gage d'une réponse assez rapide aux sollicitations du marché mais aussi et surtout responsable d'une dépendance très étroite des petits producteurs face aux grands metteurs en marché. Cela se traduit pour eux par une situation aussi critique que celle des producteurs de vin en vrac du Bordelais aujourd'hui. Les viticulteurs chiliens se sentent eux aussi victimes de la mondialisation de la planète des vins alors qu'ils ne sont que les otages d'une économie libérale qui refuse toute réglementation ou presque, avec les conséquences sociales que l'on sait. Cette souplesse des approvisionnements en raisins de la qualité souhaitée permet aux bodegas de produire non pas un type de vin mais une gamme bien segmentée. Les vins chiliens ne sauraient en effet se réduire à des vins de cépages « faciles à boire » car offrant des arômes facilement identifiables et surtout d'une grande régularité. Toutes les « viñas » disposent d'une carte des vins alignant certes des vins « variétaux » qui alimentent les catégories « reserva » et « gran reserva » mais toutes proposent aujourd'hui comme vins de haut de gamme des vins d'assemblage qui sont loin de la simplicité dont on affuble généralement les vins chiliens en Europe. Et dans ces vins d'assemblage, un vieux cépage bordelais, la « grande vidure » ou carmène est en train de trouver une place de premier plan donnant des vins d'une grande complexité associés aux autres cépages bordelais ou de la syrah rhodanienne.

Dans la même veine, de vrais vins de terroirs apparaissent, de grands terroirs se construisent sous nos yeux. Ainsi l'essor actuel de la vallée de Casablanca, entre Santiago et Valparaiso, correspond à la mise en valeur récente, depuis le début des années 1990 d'un véritable terroir.²⁰C'est aussi, dans la vallée centrale, le cas de la « valle de Curico ».

20 Jean-Claude Hinnewinkel et Hélène Vélasco-Graciet, Espace et temporalités du vignoble : une comparaison franco-chilienne, Géoconfluences-DGESCO, ENS LSH, 23 juillet 2007, <http://geoconfluences.ens-lsh.fr/doc>

« Curico », toute la complexité des grands terroirs ?

Située à 200 km au Sud de Santiago, la subrégion viticole de Curico (en bleu clair sur la carte 1) est à cheval sur la grande vallée centrale chilienne, mordant à l'est sur le piémont andin et s'étendant à l'ouest sur la cordillère littorale.



Carte 1. Valle de Curico dans le vignoble chilien.

Valle de Curico est subdivisée en deux ensembles géographiques, valle del Lontue et valle del Teno, elles-mêmes subdivisées en deux aires constituées d'une ou deux communes (tab.1).

Région vitivinicole	Subrégion	Zone	Aire	Communes
Regio del Valle Central	Valle de Curico	Valle del Teno	Rauco	Rauco
				Hualané
			Romerol	Romerol
				Teno
		Valle del Lontué	Molina	Molina
				Curico
	Rio Claro			
	Sagrada Familia	Sagrada Familia		
	Valle de Maipo			
	Valle de Rapel			
Valle de Maule				

Tableau 1. « Valle de Curico » dans « Valle central ».

La subrégion « Valle de Curico » compte 17140 hectares plantés, principalement dans la plaine centrale. Avec un climat méditerranéen humide, cette région offre un bon potentiel pour la culture de la vigne. L'influence de l'anticyclone du Pacifique concentre les pluies en hiver et laisse un été sec. L'important différentiel thermique diurne favorise la conservation des arômes par le raisin et la région est réputée pour le sauvignon et le merlot.

Le vignoble moderne remonte au milieu du xix^e siècle avec l'acquisition par la famille Correa Albano d'une hacienda qui avait appartenu à ses ancêtres pour y planter des cépages français et allemands. L'essor de la viticulture date cependant principalement des années 80. Sur les 9 communes de la région, 1255 propriétaires exploitent 17140 ha de vignes destinées à la vinification soit plus de 13,5 ha par viticulteurs²¹. Mais aux côtés des 67 coopérateurs, petits et moyens propriétaires qui se partagent les 1000 ha vinifiés par la coopérative vinicole de Curico, les « grandes vignes » atteignent plusieurs centaines d'hectares, tels Viña Aresti (400 ha), Vinedos Petras (650 ha) et surtout Viña San Pedro dont le Fundo de Molina s'étend sur 1,200 ha.

21 Cadastre Viticole National, Gouvernement du Chili, SAG, 2004

Ces « grandes vignes » constituent elles-mêmes un monde des plus hétérogènes. Beaucoup de viñas sont « historiques » et datent de la seconde moitié du xix^e siècle. Ainsi la Viña San Pedro est une des plus vieilles et des plus importantes maisons du Chili. Fondée en 1865, San Pedro est aujourd'hui le troisième producteur de vin au Chili. Valdivieso remonte à 1879, lorsque Don Alberto Valdivieso fonda le Champagne Valdivieso, la première maison de mousseux au Chili et en Amérique du Sud. La maison s'est lancée récemment dans les vins tranquilles destinés à l'exportation des vins de cépages classiques, notamment merlot, pinot noir et chardonnay mais aussi un « assemblage bordelais », issu de vignes sélectionnées parmi les plus anciennes et élevé pendant un an en fût de chêne français puis vieilli cinq ans en bouteille et vendus 50 €. Un bel exemple de mixité pour répondre aux sollicitations du marché!

D'autres établissements, tels Miguel Torres ou les vignobles Torrealba sont plus récents et furent fondés dans les années de grand développement du vignoble moderne à partir des années 1980. L'arrivée du viticulteur catalan à la fin des années 70 marque un tournant dans l'histoire de la région. Jusqu'à cette date Curico est réputée productrice de vins courants, issus de vignes à fort rendement sur des sols fertiles et bien irrigués. Miguel Torrès montre que la région peut elle aussi produire des vins fins, à l'égal de la région de Maipo dans la banlieue de Santiago. Son exemple fut rapidement suivi par la plupart des opérateurs.

Vinedos Petras est le dernier en date des nouveaux venus dans le monde du vin. Sur le Fundo El Milagro et ses 940 ha de terres, 650 ha sont consacrés à la vigne et alimentent une cave ultra moderne d'une capacité de 230 000 hl. Véritable entrepreneur, le propriétaire loue 40 % de la capacité de sa cave et ses services de vinification à deux grandes maisons de négoce, Santa Helena et à Lapostole. Sur le « fundo » sont produits 70 000 hl, essentiellement des vins variétaux vendus en vrac sur les marchés chinois et japonais où ils viennent compléter les raisins locaux pour la production de vins nationaux. Des raisins ou du vin en vrac sont aussi vendus à d'autres exploitations comme Concha y toro et Santa Rita. Mais depuis 3 ans la cave alimente le marché local, en vrac depuis 3 ans et en bouteilles depuis 2 ans seulement. Un caveau de dégustation et de vente pour valoriser la nouvelle production de vins de qualité supérieure, surtout des vins d'assemblage « gran reserva » et « reserva » et l'entreprise est membre de la « Ruta del Vino » depuis 1 mois. Vinedos Petras est ainsi un autre exemple de l'adaptation d'une exploitation à la diversité du marché en cherchant à se positionner sur les différents registres de celui-ci.

C'est aussi le cas de la Coopérative Agricole Vitivinicole de Curico, Los Robles. Fondée en 1939, achevée en 1946, d'une capacité de 210 000 hl

litres (dont une partie louée à Concha y Toro) elle emploie 81 personnes. La production de 90 000 hl de vin est classée en 3 catégories = A, B et C ; cette dernière (50 000 hl) correspond à l'assemblage des vins les plus basiques vendus carafe de 5 litres sur le marché local. Les autres vins sont exportés dans 30 pays mais le plus gros client est de loin le Royaume Uni avec des vins variétaux. Ici aussi une partie de la production est expédiée en vrac en Chine et au Japon où vin le chilien remonte les vins locaux. Depuis 1990 la cave est associée au commerce équitable en Belgique, Pays-Bas, Allemagne, Royaume Uni, Italie et Suisse et aujourd'hui Los Robles est le 1^{er} exportateur de vin « équitable » au monde. Les suppléments de revenus permettent de lutter contre la pauvreté avec deux parts : une pour le produit, une pour alimenter un fond écologique et social. Dans la région de Curico, des vignes appartiennent aussi aux grandes bodegas de Maipu comme Concha y Toro.

Système complexe donc... cohabitation de toutes les formes de viticulture pour satisfaire tous les segments du marché avec une gestion de la mixité reposant sur une stricte hiérarchisation des vins. Toutes les formes de vitiviniculture sont pratiquées et l'on retrouve aussi bien l'influence française, technique avec l'influence des œnologues mais aussi (surtout?) la californienne ou l'espagnole, plus économique avec l'essor d'établissements qui sont regardant davantage vers les wineries ou bodegas que vers les châteaux du bordelais.

La construction d'une image...

Sur le grand axe de circulation nord-sud, la région viticole de Curico possède une vitrine recherchée par de nombreux opérateurs dont les installations sont, telles celles de Pablo Morandé ou Miguel Torres, visibles depuis l'autoroute. Ce dernier a même ouvert un restaurant de renom pour attirer la clientèle et faire apprécier ses vins.

La « route des vins de Curico » regroupant 16 des 30 viña existantes offre une bonne image de la diversité viticole du lieu. On y retrouve à la fois de grandes vignes « boutique » comme San Pedro ou Valdivieso et de petites exploitations familiales (moins de 600 hectolitres), incluant même la viña Pirazolli qui ne commercialise qu'en vrac. Cette route des vins est une organisation associative qui a installé un point d'accueil à Curico où sont présentés (et peuvent être dégustés) les vins de tous les membres. Les trois personnes sont rémunérées par l'association grâce aux cotisations des adhérents mais aussi grâce à une participation de l'État dans le cadre d'un « profo » (projet avec appel d'offres). La visite d'une bodega est toujours payante (5000 pesos/personne). En plus des visites

L'association propose des cours de dégustation, organise des fêtes des vendanges et la fête des vignobles à Vichuquen. La route des vins assure ainsi la promotion des vins en présentant des installations techniques de pointe (doc...). Mais elle cherche aussi à donner l'image du territoire qu'elle souhaite faire découvrir par les touristes et associe à la visite des vignobles les centres d'intérêts naturels de la région comme la Réserve Nationale Radal Siete Tasse, la Lagune Torca et le Lac Vichuquén.

Ce sont les richesses de tout un territoire et son image accueillante qui sont ainsi convoquées pour attirer les touristes comme les journalistes spécialisés et promouvoir la principale richesse locale. Cette route des vins reçoit environ 2000 personnes de novembre à avril.

De développement récent, la région de Curico commence ainsi à « se distinguer » dans le concert des régions viticoles chiliennes. Dans un palmarès établi à partir du *GUIDE de VINOS de CHILE*, elle apparaît pour la première fois en 2006 avec 27 vins étoilés, appartenant à 14 viñas²². Cela reste modeste comparé aux autres régions telles... ou Casablanca mais Curico fait partie désormais des vignobles chiliens reconnus comme producteurs de grands vins. La complexité... dans tous ses états.

Conclusion

Pas plus que Bordeaux ne peut se cantonner dans la production de vins de terroirs, car les prix en limitent le marché, le Chili ne peut se satisfaire de la seule production de vins de cépages... Tout grand vignoble, c'est-à-dire tout vignoble qui, dépassant quelques milliers d'hectares, ne peut survivre dans une niche commerciale, est contraint de s'intéresser à tous les segments du marché.

La mixité est la conséquence inéluctable de la complexité des grands vignobles avec leur diversité sur de vastes espaces. Elle est exigée par la nécessité d'une production diversifiée pour « écouler » de gros volumes.

La nécessaire mixité des grands vignobles est une des conditions incontournable de l'avenir des vins de terroir car seule une clarification de l'offre et un bon positionnement sur la pyramide de la qualité (fig1 JCH) permettra une bonne gestion des espaces.

22 Jean-Claude Hinnewinkel et Héléne Vélasco-Graciet, op.cit.

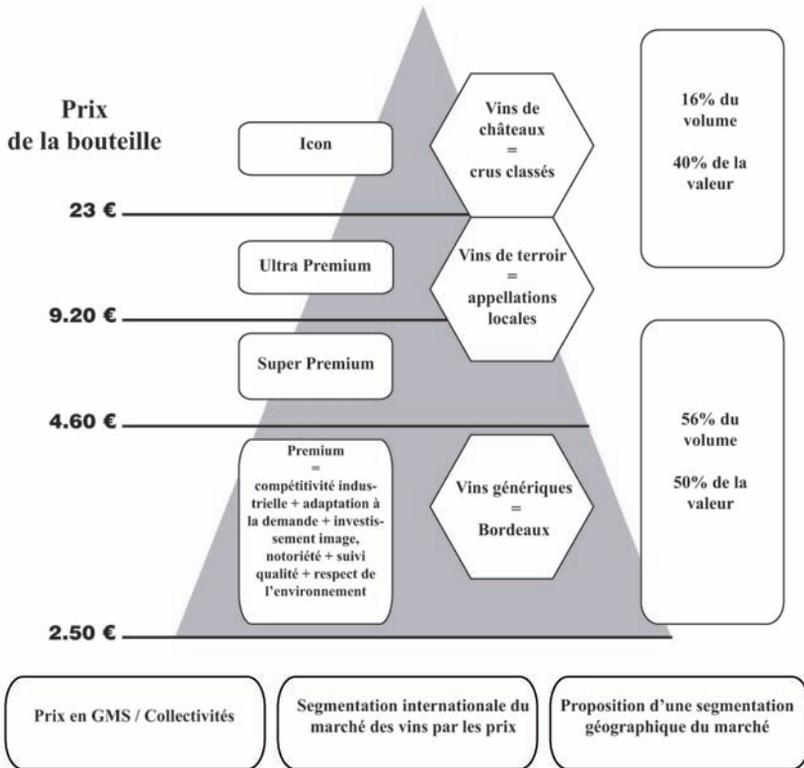


Figure 1. Pour une clarification de l'offre des vins de Bordeaux.

CHAPITRE IV

Déterminisme environnemental, expérience empirique, et réglementation dans la construction du terroir

Warren Moran¹

Aux termes de son article datant de 2001 et intitulé « Vous avez dit terroir ? Essai sur l'évolution d'un concept ambigu », Philippe Roudié écrit :

« Reste alors plus que jamais à intensifier les approches pluridisciplinaires, multiscalaires, comparatives. Reste à pousser plus en avant encore les analyses scientifiques du sol, de la plante, du produit. Reste aussi à faire parler les textes, anciens ou non, afférant à la vigne, au (x) vin(s), à écouter les professionnels et praticiens, et à échanger les informations, confronter les expériences »².

Dans cet article, je souhaiterais relever ce défi en poursuivant trois objectifs. Le premier est de faire le lien entre le *terroir* et la philosophie qui est la base de ce terme, le second est d'enrichir l'expérience française en ce qui concerne la signification du mot *terroir* en la reliant à l'expérience de certains pays du Nouveau Monde, et le troisième est d'examiner la relation entre l'idée de *terroir* et la *réglementation* internationale. Mon argumentation repose sur l'affirmation selon laquelle les entreprises, les localités, les régions et les pays viticoles qui ont du succès sont le résultat d'un travail patient et persévérant et d'un apprentissage des personnes au sein de leur environnement. Bien que cela soit tentant, il est, d'un point de vue à la fois pratique et théorique, réducteur de considérer séparément les personnes qui cultivent les raisins et font le vin et l'environnement qu'ils apprennent à connaître. C'est leur expérience, jour après jour, année après année, décennie après décennie et génération après génération qui permet de cultiver des raisins de qualité et de produire des vins fins de caractère. Ces personnes ne sont pas des observateurs passifs des sols ou de l'environnement atmosphérique. Ils en font partie. Ils travaillent dans et avec cet environnement, jour après jour et semaine après semaine. Ils sélectionnent les cépages et les clones, taillent les ceps, entretiennent les feuilles, décident quels engrais et insecticides doivent être appliqués, et permettent d'équilibrer la récolte portée par

1 Professeur de Géographie, School of Geography and Environmental Science, The University of Auckland, New Zealand, w.moran@auckland.ac.nz.

2 Roudié, 2001.

chaque vigne en tenant compte de l'environnement spécifique de chaque année. Leur objectif est d'assurer une récolte de raisins dont les qualités se retrouveront dans leurs vins chaque année. Et chaque année est particulière. Sans oublier qu'ils doivent vendre leur vin tout en conservant dans les bouteilles ainsi que dans leurs démarches publicitaires la magie de leur savoir-faire.

L'apprentissage que je décris ne se limite pas au vignoble. Comme d'autres membres de l'industrie, j'étais au départ fasciné par l'expression séduisante des années 1980 selon laquelle « c'est le vignoble qui fait un grand vin ». Je suis cependant devenu quelque peu sceptique. En Nouvelle Zélande, ainsi que dans la plupart des pays du Nouveau Monde, c'était un slogan accrocheur dans les années 1980, lorsque les cultivateurs amélioraient considérablement leur technique et leur savoir-faire afin d'obtenir des cépages différents pouvant devenir physiologiquement mûrs dans des environnements spécifiques. Certes, il est difficile d'obtenir un grand vin sans raisins de qualité, mais le fait de trop mettre en valeur le rôle du vignoble simplifie à outrance toute entreprise du vin. Beaucoup de grands vins sont le résultat d'une fabrication innovatrice faite à partir de raisins qui sans cela donneraient des vins très ordinaires. Le Sauternes, le Champagne et le Sherry en sont de très bons exemples.

Roger Dion et le déterminisme environnemental

Je souhaiterais tout d'abord mentionner une citation de Roger Dion. Lorsque je n'étais qu'un jeune étudiant à la fin des années 1950, je lui demandais de m'envoyer certains de ses articles introuvables en Nouvelle Zélande. Généreusement, il m'envoya un joli paquet par courrier normal ainsi qu'une carte postale par avion. L'avant dernier paragraphe de la carte postale disait ceci :

« Au moins pourrez-vous, d'après ce que je vous envoie mesurer toute la distance qui sépare la géographie humaine des vieux pays de celle des pays neufs. » (Dion, com. pers.)

Ces propos constituent une hypothèse de référence pour cet article. Est-ce vraiment approprié, ou même possible, de classer les pays producteurs de vin du monde entier en deux groupes distincts comme Dion l'a fait (de façon appropriée) en se référant aux différentes sources de matière ? Dans mon analyse des récents changements qui ont affecté l'industrie viticole néo-zélandaise, je constate qu'une grande partie de l'histoire du Nouveau Monde a des similitudes avec celle du Vieux Monde, en considérant bien sûr les différences de technologie des deux époques au moment où les industries se développaient. Dans les dix dernières années, des journalistes et des metteurs en scène ont tenté de polariser l'opinion

publique au sujet de l'industrie viticole mondiale en créant deux groupes distincts - Nouveau Monde contre Vieux Monde, vins de cépage contre vins de terroir, vin industriel contre vin artisanal. Ces dichotomies n'aident guère à améliorer notre compréhension des industries viticoles à travers le monde. Dans tous les pays, on rencontre des types et des qualités de vins différents, et différentes échelles d'entreprise. La plupart des viticulteurs, et ce même s'ils travaillent pour des entreprises de grande taille, ont le souci de faire des vins de qualité. De plus, les différents types d'entreprise à travers le monde deviennent de plus en plus similaires, en partie en raison des processus ancrés de mondialisation tels que l'augmentation des savoirs sur différentes parties du monde et les fusions internationales. Il est plus approprié d'essayer de comprendre ces systèmes en matière de production, de consommation et de *filières* plutôt que de les caricaturer.

L'impact le plus significatif du travail de Dion était à mon avis la force empirique de son argumentation qui démolissait tout déterminisme environnemental simpliste ayant eu une influence importante sur la pensée scientifique dans les premières décennies du *xxe* siècle. En matière d'histoire et de philosophie de la géographie, il est utile de considérer le travail de Dion tout en examinant les idées qui dominaient le monde universitaire anglophone de l'époque et qui occupaient une place primordiale dans le programme d'étude à l'Université d'Auckland lorsque j'y étais étudiant. Son livre, *L'histoire de la vigne et du vin des origines au *xixe* siècle*, a été publié en 1959, une année après la publication du livre de Richard Hartshorne, *Perspectives on the nature of geography*. *Perspectives* constitue une version plus accessible de la publication de 1937 de Hartshorne, *The nature of geography*, considérée à l'Université d'Auckland comme la bible en matière d'histoire et de philosophie de la géographie. Il était impossible pour un étudiant de réussir ses examens s'il ne connaissait pas les thèses de Hartshorne sur le bout des doigts. L'un des objectifs principaux de son livre était de démontrer les limites d'un déterminisme environnementaliste en tant que fondement de la pensée géographique. Il a construit sa démonstration en se basant essentiellement sur des travaux géographiques et philosophiques européens, notamment allemands et français.

Contrairement à Hartshorne, le point fort du travail de Dion consiste dans le fait qu'il a rassemblé de nombreux arguments empiriques de sources historiques et préhistoriques. Dans ses articles et dans son livre, il a démontré, de la manière la plus convaincante que je connaisse, à quel point il est limité de vouloir tenter d'expliquer le développement et la localisation de l'industrie viticole française (ou de quelque autre industrie que ce soit) en considérant l'environnement comme principale influence. À mon avis, Dion a, à sa manière, davantage réussi à exposer les faiblesses du déterminisme environnemental que Hartshorne ne l'a fait par le biais

de la philosophie. Ma façon de voir n'a rien de surprenant si l'on considère le fait qu'à l'époque je préparais une thèse sur l'industrie viticole néo-zélandaise et que je disposais de preuves empiriques.

Dans le milieu du xxe siècle, la plus grande région viti-vinicole de la Nouvelle Zélande se trouvait au nord-ouest de la ville de Auckland, la plus grande ville du pays. La plupart des gens, incluant ceux de l'industrie elle-même, étaient relativement disposés à justifier son emplacement par l'existence d'attributs spécifiques à l'environnement naturel. Cependant, à cette époque, plus de 80 % des viticulteurs de cette région étaient des Croates de la côte dalmate qui avaient fui l'empire austro-hongrois au début du xxe siècle et qui, après avoir accumulé certains capitaux, s'étaient regroupés sur des terrains bon marché au sommet de la ville. Le vin faisait partie de leur culture. On retrouve ici, en plein milieu du xxe siècle, les principes du travail de Dion qui sont l'influence culturelle, les migrations vers les grandes villes, la dominance de désavantages naturels tels que des fortes précipitations et des sols argileux faiblement irrigués, la construction d'un marché au sein d'une population anglo-celte amatrice de bière, en faisant (à l'époque) des vins de liqueur, et en associant la viticulture et la fabrication du vin avec les vergers et les jardins maraîchers.

Je peux comprendre comment certains commentateurs français ont remis en question le fait que Dion a servi de guide aux géographes français de la vigne et du vin (Schirmer, 2000). Influencés par le travail de Dion, ils ont eu tendance à se concentrer de façon excessive sur le débat opposant environnement et culture au détriment d'autres méthodes d'étude enrichissantes de la géographie de l'industrie viticole française. Cependant, la richesse de son travail renforce la nécessité d'une vigilance constante vis-à-vis d'interprétations superficielles, particulièrement lorsqu'elles sont issues d'une association sans fondement entre la qualité du vin et des facteurs spécifiques tels que le sol ou l'environnement atmosphérique.

Du déterminisme environnemental au terroir

Deux citations, l'une de Dion et l'autre provenant d'un entretien avec Louis Latour, permettent de se pencher sur l'argumentation qui vise à démontrer qu'il est limité de considérer le concept de *terroir* en termes purement physiques. Ensemble, ces deux citations renferment les arguments clé qui permettent de considérer le terroir comme une construction sociale.

Roger Dion :

« *Les mœurs et croyances ont exercé sur la distribution des vignobles à travers le monde une influence qui a pu prévaloir celle du climat* ». (Dion, 1943, 3.)

« *Il nous plairait de voir, dans les vertus de nos vignobles, l'effet d'un privilège naturel, d'une grâce particulière accordée à la terre de France, comme s'il y avait eut plus d'honneur, pour notre pays, à recevoir du Ciel que de la peine des hommes cette renommée vinicole où nos ancêtres ont trouvé un sujet de fierté collective avant même que ne se fût s'éveiller en eux le sentiment d'une patrie française* ». (Dion, 1959, 8)

Louis Latour :

« *Quelle définition donnez-vous du terroir ?*

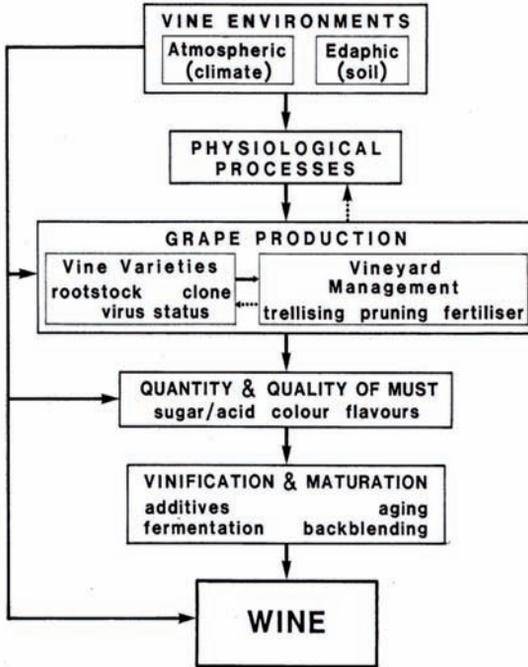
Aucune ! C'est une notion qui ne me mobilise pas beaucoup. Un grand vin naît de tout un ensemble de conditions, parmi lesquelles le sol. Il faut simplifier ! L'essentiel est de dire au client, le vin vient de tel endroit, point ! C'était déjà le cas lorsque l'on parlait du "vin de Beaune." Et puis quand vous cherchez à analyser en détail les divers éléments du terroir, vous vous retrouvez avec des telles incertitudes qu'à mon avis il vaut mieux ne pas trop aller y mettre le nez. Ceci étant, le terroir est un excellent outil de marketing, puisque tout le monde l'utilise ». (Chapelon and Tapinier 2000, 19)

Que peut-on apprendre de ces citations, les deux premières provenant d'un universitaire classique de la moitié du xx^e siècle et géographe exceptionnel, et la dernière provenant d'un des négociants les plus couronnés de succès et parfois controversés de l'industrie viticole de la Bourgogne ? L'humanisme de Dion transparaît dans les deux premières citations. Pour quiconque qui, dans la première moitié du xx^e siècle, était séduit par la vision populaire selon laquelle le succès de l'Europe occidentale résidait dans sa latitude moyenne, facteur mentalement stimulant et par ailleurs climat où ces personnes vivaient, cette déclaration sans ambages est frappante. Dion affirme que, même pour la vigne, la culture est un facteur beaucoup plus influent sur sa géographie que le climat. Il avance des arguments convaincants pour défendre cette affirmation. Sa deuxième citation montre la profondeur de son humanisme et renforce le rôle prépondérant des personnes dans la création d'industries prospères. La prise de position de Latour semble décevante tant elle est simple, elle n'en est pas moins puissante. La relation entre le vin et ses environnements est complexe pour l'état actuel de nos connaissances. Il est préférable de reconnaître ce fait et de considérer les atouts primaires de la relation vin/lieu comme outil marketing. Il est important de constater

que Latour adopte la définition étroite du *terroir* en tant qu'influence du sol sur le vin plutôt que la définition plus large de l'INAO qui, comme Dion, met un accent particulier sur le rôle des personnes.

Terroir - le concept ambigu

L'article de Roudié de 2001 constitue sans aucun doute l'étude la plus succincte et la plus approfondie de la signification du mot *terroir*. Cette étude explore cinq points principaux. Premièrement, le terme provient du mot français territoire, *territory* en anglais. Ici réside l'essence du terme qui signifie littéralement « un morceau de terre défini (délimité) ». Se pose ensuite la question de savoir selon quels critères le *terroir* peut être défini et si ces critères sont appropriés. Deuxièmement, l'usage répandu du terme est récent. Bien que ses origines remontent au XIIIe siècle, son usage est devenu de plus en plus fréquent au cours de la seconde moitié du xxe siècle. C'est dans les dix dernières années que le terme a été très utilisé surtout dans la presse populaire et la littérature sur le vin. Troisièmement, bien que dans le passé (et parfois encore aujourd'hui) les gens utilisaient le mot *terroir* pour se référer aux aspects de l'environnement naturel, la plupart des définitions incluent également le rôle des personnes. Quatrièmement, la signification du *terroir* a ainsi changé au fil des années. Il arrive que des définitions de certaines éditions du Larousse attribuent au mot *terroir* une connotation péjorative telle que dans l'expression *goût de terroir*, c'est-à-dire un mauvais goût dans les vins ou autres produits. La connotation du mot est cependant généralement positive, et ce surtout au cours des dernières années, car le *terroir* est souvent considéré comme fondement de la typicité, le caractère distinctif que le lieu apporte aux vins. Cinquièmement, l'attachement au territoire, comme Roudié (et nombreux autres géographes) le fait remarquer, devient de plus en plus important pour de nombreux groupes de personnes et le mot *terroir* pourrait agir à différentes échelles. Je n'ai pas besoin de quitter mon propre pays pour illustrer ce propos. Les Maori se nomment les *tangata whenua* dans leur propre langue - les gens (*tangata*) du pays et le mot *whenua* signifie *placenta*, qui est enterré dans la localité de naissance. Ils sont donc les gens de la tribu de cette localité spécifique. Cela leur donne en quelque sorte l'attachement à *payer* cité par Roudié en relation avec le *terroir*.



Hinnewinkel (2004,6) reste judicieusement en dehors du débat parfois improductif opposant environnement naturel et culture en adoptant le mot *agro-terroir* lorsqu'il fait référence à une conception plus étroite liée à l'environnement naturel et en retenant le mot *terroir* quand il s'agit des origines politique et socio-économiques du terme. Néanmoins, il exprime une opinion qui ne soulève aucune équivoque concernant les qualités premières du terroir lorsqu'il affirme que *Le terroir est « aujourd'hui, un espace de production bien délimité, approprié par un groupe de producteurs, et sur lequel un arsenal juridique permet d'assurer une production d'une qualité contrôlée, sinon garantie »*. (Hinnewinkel 2004, 6). Force est de constater, et ce en sa faveur, que le terroir est en effet une telle construction, bien que la capacité de quelque réglementation que ce soit de garantir la qualité du produit soit largement contestée, particulièrement en raison des inégalités de compétences des différents vigneron en matière de vitiviniculture dans un même endroit. Cependant, l'argumentation et les preuves empiriques qu'il présente concernant certaines régions portugaises, italiennes et

françaises constituent une démonstration convaincante selon laquelle le terroir est une construction sociale qui permet de capturer les rentes d'un territoire.

Le caractère biophysique du terroir ne peut cependant pas être écarté. J'ai fait remarquer dans un autre article (Moran, 1993) que le fait de lier directement l'environnement naturel au vin ne tient pas compte des pratiques viticoles et vinicoles qui interviennent (figure 1). La vigne est au centre de toutes ces pratiques qui incluent, toutes, des prises de décision humaines. D'un certain côté, ces pratiques qui varient d'un endroit à un autre sont elles-mêmes des constructions sociales ainsi que la science dont elles dépendent. Et c'est là que l'on observe une meilleure compréhension des relations entre les cépages et leurs environnements. L'un des travaux les plus remarquables sur ce point est celui réalisé ici à Bordeaux par Seguin et d'autres auteurs sur le bilan hydrique en relation avec la phénologie de la vigne. L'important est de trouver la bonne combinaison entre les qualités du sol (pas la géologie) et l'environnement atmosphérique de telle sorte que nous puissions comprendre et contrôler les progrès de la vigne en vue de produire des raisins qui atteignent une maturité physiologique. Si les spécialistes de la biologie moléculaire se creusent vraiment la tête pour comprendre les mystères environnementaux de la phénologie de la vigne, il me semble que nous serons plus aptes à comprendre ses variations annuelles. Cependant, il convient de citer les propos de Fanet: « *Cependant, nous sommes encore très loin de pouvoir expliquer, pour chacun des quelques 400 appellations d'origines françaises, ce qui, parmi les constituants du terroir, induit l'originalité et la spécificité des vins qui sont obtenus.* » (Fanet 1991)

Terroir et réglementation - du Vieux Monde au Nouveau Monde

Si le mot *terroir* n'avait pas dû être associé à une réglementation nationale et internationale du vin, son influence aurait été beaucoup moins répandue. À ce sujet, je me dois d'effectuer une brève incursion dans le système des appellations. Avant toute chose, la législation sur les appellations visait à utiliser les syndicats, créés en grande partie pour combattre le phylloxera (ou ne serait-ce que motivés par cette cause) en tant que défenseurs locaux de la qualité, et également pour combattre la fraude. Ils forment le groupe qui atteste de la *typicité* des vins de leurs membres. Le Président et les membres du syndicat sont ainsi tenus d'agir en tant que stimulus pour les individus afin qu'ils maintiennent un certain niveau de qualité pour les vins qu'ils font et qu'ils vendent. Sans la coopération des viticulteurs au niveau local, l'évolution progressive du système d'appella-

tion, depuis ses balbutiements à la fin du XIX^e siècle jusqu'à sa codification en 1935, n'aurait pas été possible.

Il est essentiel de reconnaître que les lois définies au sein du système d'appellation ne sortent pas de nulle part. Les régions « élites » de l'époque (plus particulièrement, le Bordeaux, la Bourgogne, et la Champagne ainsi que certaines parties des vallées du Rhône et de la Loire) ont codifié dans ces lois des délimitations qui étaient utilisées depuis plus d'un siècle et qui avaient évolué sur des dizaines de siècles. Deuxième fait important, les cépages qui étaient autorisés (ceux qui étaient *locaux, loyaux et constants*) et certains éléments des pratiques viticoles faisaient également l'objet d'une codification de pratiques existantes qui avaient évolué lentement. À l'époque des premières délimitations des frontières d'appellation, il n'était pas nécessaire de fournir des explications. Après tout, c'étaient les vins eux-mêmes et non leur terroir qui ont été classifiés au cours des délimitations de 1855 et 1860 dans le Bordelais et en Bourgogne.

Le modèle français a été régionalisé et internationalisé dans les dernières décennies du XX^e siècle ainsi qu'au début du XXI^e siècle lorsque la philosophie du système d'appellation constituait la base de la législation sur le vin de l'Union européenne. À travers le monde et ce depuis le XIX^e siècle, des éléments de la démarche française en matière de lois sur le vin avaient commencé à influencer les lois de propriété intellectuelle d'autres pays. Un siècle plus tard, certains aspects des lois régissant les appellations influencent à leur tour la prise de décision de l'OMC. De plus, les organisations interprofessionnelles françaises, en particulier celle de la Champagne, défendent avec vigueur la protection de leurs noms dans les tribunaux de nombreux pays à travers le monde où ces noms ont été utilisés illégalement. Protéger des noms et délimiter un territoire font également partie d'accords signés entre l'Union européenne et des pays non européens relatifs aux règles d'accès en matière de vin.

Ces accords entre l'Union européenne et des pays du Nouveau Monde sont largement influencés par la philosophie initiale des lois sur les appellations. Au cœur de ces accords réside un arrangement réciproque qui vise à protéger les aires délimitées de chaque pays ainsi que leurs noms. Les pays désireux de signer cet arrangement avec l'UE ont dû fournir une liste de noms et souvent une carte de leurs délimitations. Ces délimitations se présentent sous la forme d'Indications Géographiques, un terme qui met l'accent sur l'identification et la délimitation sans tenir compte des règles viticoles et vinicoles qui, à différents degrés, font partie du système d'appellation. Lorsque des régions viticoles jouissent d'une bonne réputation telles que Coonawara en Australie du Sud ou

Malborough dans l'île du sud de la Nouvelle Zélande, tous les producteurs des environs veulent faire partie de la région en question. Dans le Coonawara, cette délimitation a conduit à des procès s'élevant à des millions de dollars tant des gros producteurs influents plaidaient pour faire partie de cette région. Le siècle et les procédés sont certes différents, mais la détermination à faire partie d'une aire prestigieuse rappelle le refus par les vigneronns de Nuits de participer à la délimitation de 1860 proposée par le Comité d'Agriculture de Beaune.

Il n'est pas surprenant que la délimitation des aires de production ait conduit à des interprétations des lois sur les appellations de la part de certains pays du Nouveau Monde. Ces interprétations constituaient cependant des lectures superficielles de l'expérience française, fortement influencées par la publicité de certaines régions françaises. Les groupes interprofessionnels en Bourgogne, par exemple, utilisent depuis les années 1980 une sorte de déterminisme environnemental grossier pour vanter le caractère unique de leur appellation (Pitte 1997). Cette polémique semble avoir été à la base de la première définition des régions viticoles aux États-Unis. On peut lire que preuve doit être faite... *d'une nature géographique (climat, altitude, sols, caractéristiques physiques, précipitations) qui caractérise les viticultures (souligné dans mon texte) qui font partie de l'aire proposée et qui la distingue des aires avoisinantes*. Ce déterminisme environnemental issu d'interprétations de l'industrie française est incorporé dans la législation qui le perpétue. Au lieu de classifier les vins d'une région, ou même la viticulture elle-même, l'environnement est utilisé comme si son influence sur les vignes et le vin de la région faisait l'objet d'une totale compréhension.

Le contraste avec la définition des indications géographiques de l'INAO est frappant. Cette définition qui inclue le rôle des personnes est la suivante : «... *nom géographique d'un pays, d'une région ou localité qui sert à désigner un produit qui en est originaire, dont la qualité est due essentiellement ou exclusivement à l'environnement géographique, en incluant des facteurs naturels et humains* ». Plus récemment, l'INAO est allé encore plus loin en définissant le terroir comme « *Une construction sociale, sur un espace naturel doué de caractéristiques homogènes, défini sur sur le plan juridique et caractérisé par un ensemble de valeurs, valeur esthétique paysagère, valeur culturelle d'évocation historique, valeur patrimoniale d'attachement social, valeur médiatique des notoriétés* ». (INAO 2000 cité dans Hinnewinkel 2004).

En dépit des indications claires des autorités françaises, le déterminisme environnemental continue d'être présent dans la façon dont certains géologues américains traitent la géologie des régions viticoles françaises et américaines (Wilson 1998; Swinchatt and Howell, 2004)...

Il semble que ces auteurs aient pris au pied de la lettre la publicité faite par certains professionnels de l'industrie viticole française, dont Latour fait écho dans sa citation sur le terroir. Dans certaines régions françaises, notamment en Bourgogne, quelques géologues sont devenus les gardiens du terroir. L'importance qu'ils donnent à la géologie, sans grande preuve à l'appui, fait penser à l'alchimie, surtout lorsque l'on sait qu'en France, par exemple, les frontières délimitées, c'est-à-dire les communes, sont des entités politiques. Les frontières dont ils se servent ont ainsi très peu à voir avec la géologie.

Certains pays ont, d'une certaine manière, « bluffé » l'Union européenne dans la délimitation de leurs aires de production afin d'éviter certaines limitations d'appellation. Par exemple, dans la négociation sur l'accord entre l'Australie et l'UE, les Australiens ont créé une catégorie, accepté qui était plus vaste que leurs états et tracé une ligne droite allant de l'ouest d'Adélaïde au nord de Brisbane. La création de cette immense indication géographique leur a permis d'utiliser le titre SOUTH-EASTERN AUSTRALIA en lettres majuscules sur leurs étiquettes. Sans cela, conformément aux lois des appellations, le mot Australie aurait été imprimé en caractères plus petits. Pour certains consommateurs de vins plus avisés, un tel nom semble « dénoter », sachant que ce vin (souvent sans trait distinctif) portant le label Southeast Australia, originaire de régions très chaudes et issus de raisins produits à des rendements élevés, peut être identifié avec le nom d'un pays qui par ailleurs produit des vins raffinés.

L'expérience néozélandaise - apprentissage environnemental de la spécialisation des cépages

L'expansion et la dispersion régionale des vignobles et des vins en Nouvelle Zélande dans la deuxième moitié du xx^e siècle sont une révolution géographique (Moran, 2000). En l'espace de quatre décennies, la viticulture, qui à l'origine occupait la région d'Auckland et de Hawke's Bay, a fini par se répandre dans les autres régions. C'est cette dispersion rapide, accompagnée d'une réputation de vins de qualité croissante, qui se distinguent en fonction des régions et des localités (ce qui leur donne cette caractéristique essentielle qui est la *typicité*), qui fait de la Nouvelle Zélande un exemple intéressant pouvant compléter l'expérience de la France et d'autres pays. Cette dispersion présente quatre aspects importants. Premièrement, son évolution régionale. Deuxièmement, l'évolution des cépages plantés. Troisièmement, la spécialisation régionale progressive par cépage. Quatrièmement, l'expérience particulière de certaines

régions. Ces quatre aspects sont au coeur de l'argumentation qui met l'accent sur l'importance de l'apprentissage en matière de « construction » de régions viticoles prospères.

L'élément avant-coureur de cette évolution est sans aucun doute la croissance rapide qui a touché l'ensemble de l'industrie, quel que soit la variable choisie pour mesurer cette croissance. La superficie viticole est passée de moins de 1 000 hectares au début des années 1970 à plus de 22 000 ha en 2005. En l'espace de six années, entre 1999 et 2005, la superficie viticole a doublé. Il semble peu probable que cette croissance cesse, bien qu'un ralentissement soit prévisible compte tenu des commandes réalisées dans les pépinières en 2005. La production de raisins et de vins a également connu une très belle croissance, cependant moins constante en raison des variations de récolte. Le nombre d'entreprises directement impliquées dans la viticulture et la viniculture croît constamment et totalise les 1 500. Cette croissance est accompagnée d'exportations en hausse rapide, notamment au cours des dix dernières années et plus particulièrement vers le Royaume Uni, l'Australie et les États-Unis. Depuis des années, la Nouvelle Zélande affiche le prix moyen le plus élevée en matière de vins vendus sur le marché britannique.

Dans les premières étapes de la dispersion régionale, les entreprises concernées étaient très conservatives en ce qui concerne le choix des aires de culture. La plupart ont acheté des terres dans un périmètre entre 10 km et 100 km autour de leurs vignobles et de leurs chais. Grâce à une demande croissante, liée au succès des nouveaux cépages plantés, comme par exemple le Muller Thurgau, des choix plus audacieux ont pu être réalisés. Très rapidement entre la fin des années 1960 et la fin des années 1970, des vignobles se sont établis à Gisborne, Malborough, Wairarapa, Nelson, Canterbury et Central Otago (figure 2). Au cours de la même période, Hawke's Bay a également connu une augmentation importante de sa superficie viticole, mais la superficie viticole de la région de Auckland a peu changé. Ces années ont également connu un changement dans l'organisation de la *filière* des vins néo-zélandais. Des compagnies se sont développées si rapidement qu'elles ont commencé à faire des contrats et à encourager les propriétaires terriens, dans ces nouvelles régions, à cultiver des raisins pour eux jusqu'à ce que presque la moitié des raisins provienne de cultivateurs spécialisés, qui à l'origine ne vinifiaient pas leur propre vin.

Les étapes de l'expansion régionale et du changement national en matière de cépage

Nous pouvons distinguer quatre périodes dans l'histoire des différents cépages qui ont dominé l'industrie viticole néo-zélandaise. Avant les années 1920, les variétés de *Vitis vinifera* dominaient l'industrie. Ironiquement, l'identification du *Phylloxera* par Bragato au cours de sa première visite en 1895 et sa nomination au sein du gouvernement au poste de spécialiste de la viticulture en 1902 l'ont conduit à importer à la fois des porte-greffes américains et certaines des variétés hybrides créées en France à la fin du XIX^e siècle. Les membres de l'industrie au cours de la première décennie du XX^e siècle, menacés par les effets combinés d'une possible prohibition, de préférences angloceltes pour la bière, du pouvoir des brasseries sur les marchés de vente, et de politiciens antipathiques, n'ont pas greffé. Plutôt de greffer les cépages *vinifera* sur les porte-greffes résistants au *Phylloxera* ils ont plantés les variétés hybrides résistantes. L'industrie naissante du XIX^e siècle basée sur le *vinifera* était temporairement perdue. Ironiquement, les variétés hybrides ont été distribuées à partir de la Section Viticole du gouvernement établie par Bragato à Te Kauwhata. Non seulement elles résistaient au *Phylloxera*, mais également elles s'adaptaient aux régions de fortes précipitations sujettes à la maladie telle que la région d'Auckland, avec laquelle celle de la baie de Hawke était l'un des pôles de la viticulture jusqu'à la période d'expansion dans les années 1960. Les variétés hybrides de blanc et de rouge, ainsi que le Palomino, étaient à la base de la croissance modeste de la superficie viticole des années 1930 stimulée par la suite par une augmentation de la demande en alcools locaux pendant la seconde guerre mondiale.

L'augmentation de la superficie viticole a été significative après 1965. Entre 1965 et 1970, la région d'Auckland est celle qui a connu la croissance la plus rapide. Trois entreprises de grande taille, Corbans, Montana et Penfolds, ont vu leurs vignobles rapidement croître. Chacune de ces entreprises avaient des motifs différents de vouloir étendre et/ou réimplanter ses vignobles. Corbans, la plus grande des entreprises au début de l'expansion, subissait la pression de l'empiètement sur ses vignobles de la zone urbaine de Henderson, à l'ouest d'Auckland. Elle a pu exploiter ce potentiel de terres en achetant et développant des terres plus appropriées meilleur marché à une distance raisonnable de ses chais. Les frères Yukich ont repris les 5 hectares de leur père dans les Waitakere Ranges appelés Montana (appartenant par la suite à Allied Domeq, et venant d'être acheté par Pernod Ricard). Etablie sur un site restreint, l'entreprise se lança dans une période de croissance agressive

qui connu une accélération lorsque la compagnie américaine, Seagrams, acheta 40 % de Montanta en 1973. D'ici la fin du siècle, Montana exploitera plus de 6000 hectares de vignes, dont environ la moitié lui appartenait. Penfolds en Australie est entré dans l'industrie néo-zélandaise en achetant un vignoble de grande taille à Henderson, propriété de la famille Averill.

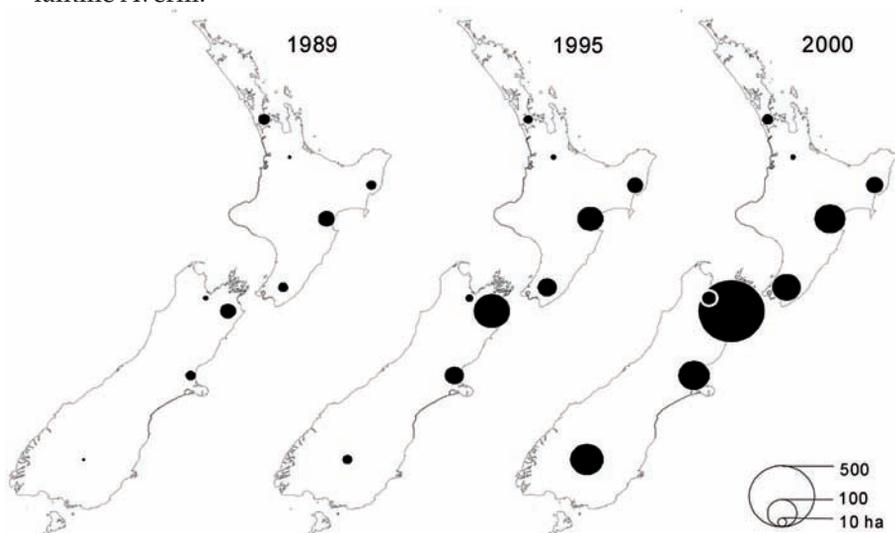


Figure 2. La répartition régionale des vignes en Nouvelle Zélande.

Les variétés hybrides étaient aussi à l'origine de la rapide expansion de la viticulture à partir des années 1960. Alors que l'industrie se développait dans les années 1960, le Muller Thurgau (croisement entre le Riesling et le Sylvaner, deux cépages allemands) est venu s'ajouter aux variétés hybrides. Il a dominé les vignobles néo-zélandais à partir des années 1970, ainsi que la région de Marlborough à partir de 1973. De grandes entreprises, comme la Montana, connaissant les tendances internationales en matière de consommation de vins ainsi que les nouvelles préférences, ont inclus le Muller Thurgau et souvent la variété voisine, le Riesling (appelé localement *Riesling du Rhin* à cette époque), parmi les variétés cultivées. De ces raisins, des petits et des grands producteurs ont fabriqué des vins fruités, généralement légèrement doux et en phase avec la tendance internationale des années 1970. Les consommateurs néo-zélandais, dont la plupart étaient des novices, ont eu le coup de foudre pour ces vins. Ils étaient mis sur le marché dans les « Bag in Box » qui portaient des noms souvent à consonance germanique tel que

Bernkastel. Nobile Wines (actuellement Constellation Brands) ont eu un grand succès sur le marché grâce à la vente du Muller Thurgau dans les bouteilles utilisées auparavant pour leur vin le plus connu à travers le monde, le White Cloud.

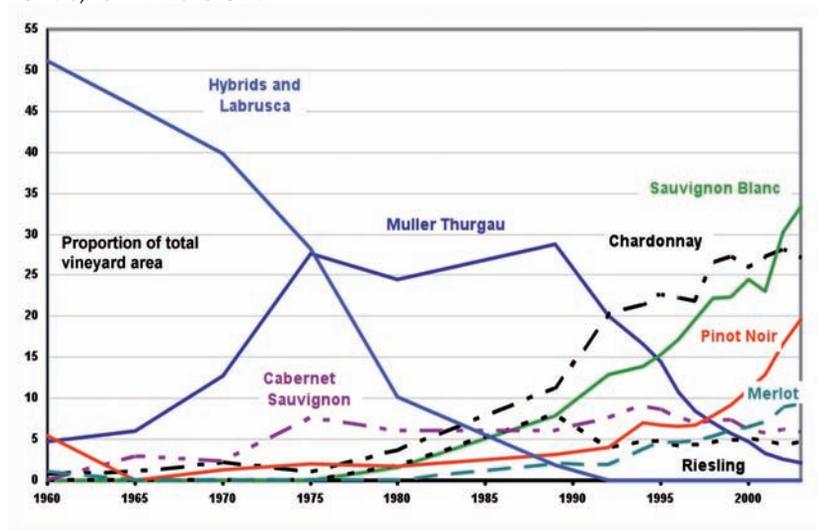


Figure 3. *Changement de cépages dans le développement de l'industrie viticole néo-zélandaise.*

L'association de variétés germaniques a été renforcée par l'intervention de certains scientifiques de l'époque. Lors de ses nombreuses visites en Nouvelle Zélande, le scientifique de Geisenheim, Hermann Becker, parvint à convaincre de nombreuses personnes que l'environnement de la Nouvelle Zélande était similaire à celui de l'Allemagne. Ces conclusions se fondaient davantage sur des similarités en matière de types de vin fabriqués à l'époque selon les techniques germaniques telle que celle du jus non fermenté « black-blending » (mélange de noirs), plutôt que sur quelque ressemblance fondamentale climatique que ce soit. Ces variétés communes en Allemagne ont fait également l'objet d'une forte promotion de la part de Rainer Eschenbruch installé à la station de recherche de Te Kauwhata à l'époque.

Ces deux périodes, la croissance des variétés germaniques de vins blancs vendus en gros pendant les années 1960, 1970 et 1980 en partie et leur remplacement par une large gamme de variétés de Vinifera de qualité dans les années 1990 se distinguent clairement dans la figure 3. Entre 1975 et 1990, le Muller Thurgau représentait constamment entre 25 % et 30 % de la totalité de la superficie viticole. À partir de 1990, cette

superficie commença à se réduire fortement à la fois proportionnellement et dans l'absolu. En 1990, le Muller Thurgau représentait 30 % de la superficie nationale viticole. À l'aube de l'an 2000, il en représentait moins de 5 %. Certains commentateurs estiment que la zone de Muller Thurgau a trop diminué, car il est à présent difficile pour les entreprises d'acheter ce qui est devenu un raisin sous-estimé. Bien vinifié, même avec de hauts rendements, le Muller Thurgau fait un vin frais attrayant lorsqu'il est jeune et, comme l'un des ses parents, le Riesling, il gagne en complexité en vieillissant.

Le Cabernet Sauvignon a été la première variété prestigieuse de Vinifera à connaître une croissance rapide. En 1975, il représentait environ 8 % de la superficie totale viticole néo-zélandaise, mais depuis 1994 il a subi une baisse proportionnelle correspondant à moins de 6 % de la superficie totale. De la moitié jusqu'à la fin des années 1970, le Chardonnay et le Sauvignon Blanc ont connu une croissance constante qui s'est prolongée jusqu'à aujourd'hui représentant ainsi presque la moitié de la superficie viticole néo-zélandaise. Le Pinot Noir (à la fois pour les vins mousseux et les vins non mousseux) a dépassé le Cabernet à la moitié des années 1990 et en 2000 le Merlot dépassait également le Cabernet. Le Riesling connut la même croissance que le Sauvignon Blanc dans les années 1980, en partie parce qu'il était considéré comme étant bien adapté aux régions de l'île du sud qui suivaient le mouvement dans les années 1990. Il a subi une baisse rapide au début des années 1990, bien que récemment il connaisse proportionnellement une nouvelle croissance.

Ces six variétés (Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot noir, Merlot, Cabernet Sauvignon et Riesling) représentent actuellement 87 % de la superficie viticole néo-zélandaise. En 1989, ils représentaient 38 %. Des prévisions fiables (parce qu'une grande partie des vignes sont déjà plantées) montrent que d'ici 2007 ces six variétés représenteront près de 90 % de la superficie de production.

La localisation des variétés par région

Lors des dix dernières années, la localisation des variétés principales par région a montré des caractéristiques régionales spécifiques. Les *Location Quotients* des cépages principales (% de la superficie national d'un cépage dans une région, divisé par le pourcentage de la superficie du vignoble national dans cette région) permettent de connaître le profil actuel et son évolution au cours des dix dernières années (figures 4 et 5).

	Akland	Gisborne	Hawke's Bay	Waïtarapa	Marlborough	Nelson	Canterbury	Central Otago
Pinot Noir	0,4	0,2	0,4	(2,8)	(1,2)	(1,5)	(2,5)	(4,4)
Chardonnay	0,8	(1,7)	1,0	0,8	0,8	(1,1)	0,9	0,8
Sauvignon Blanc	0,1	0,1	0,5	0,6	(1,9)	1,0	0,4	0,2
Merlot	(2,6)	0,6	(2,4)	0,8	0,3	0,3	0,4	0,2
Cabernet Sauvignon	(3,0)	0,1	(2,6)	(1,2)	0,3	0,8	0,3	0,1
Riesling	0,1	0,4	0,2	(1,6)	(1,3)	(3,4)	(3,8)	(1,5)

Figure 4. Quotients d'emplacement par région et par variété en 2000.

Le Chardonnay, comme les Bourguignons l'appellent, est le cépage infidèle. Il peut pousser et donner de bons rendements presque partout. En Nouvelle Zélande, son quotient d'emplacement varie autour des 1.0 dans la plupart des régions. Sa distribution est à peu près la même sur toute la superficie viticole. À Gisborne seulement, le Chardonnay est surreprésenté avec un quotient de 1.7. Comme on peut s'y attendre, le Sauvignon Blanc est presque deux fois plus représenté à Marlborough que dans toute autre région et au cours des dix années antérieures à 1989 sa prédominance dans cette région s'est amplifiée. Comme la superficie de terres disponibles pour la viticulture diminue, alors que la demande en Sauvignon Blanc néo-zélandais à Marlborough continue d'augmenter, ce cépage sera certainement moins localisé à l'avenir. Cette tendance sera influencée par la demande en terres pour d'autres variétés telle que le Pinot Noir à Marlborough.

	Gisborne			Hawke's Bay			Marlborough		
	1989	1995	2000	1989	1995	2000	1989	1995	2000
Chardonnay	1,0	0,9	1,7	0,8	1,1	1,0	1,2	1,0	0,8
Sauvignon Blanc	0,6	0,3	0,1	0,9	0,8	0,5	1,6	1,8	1,9
Pinot Noir	0,3	0,4	0,2	0,9	0,7	0,4	0,9	1,1	1,2
Merlot	0,5	0,2	0,6	1,7	1,8	2,4	0,5	0,8	0,3
Cabernet Sauvignon	0,2	0,1	0,1	1,3	1,7	2,6	1,2	0,8	0,3
Riesling	0,6	0,3	0,4	0,6	0,5	0,2	1,9	1,6	1,3

Figure 5. L'évolution de l'encépagement par régions entre 1989 et 2000.

Des trois régions viticoles principales, seule la région de Marlborough a connu une augmentation du Pinot Noir au cours des dix dernières années (Tableau 1). Ailleurs, et notamment dans l'Otago central, le Wararapa et le Canterbury, le Pinot Noir a l'un des quotients d'emplacement les plus élevés parmi tous les cépages plantés. Il est sur-représenté par rapport à la superficie viticole totale en Central Otago et ce quatre fois plus. Sans tenir compte de sa présence dans le Wairarapa, le Pinot Noir est un cépage de l'île du sud. À l'inverse, le Cabernet Sauvignon et le Merlot sont des cépages du nord. Ils sont dominants dans deux régions, Hawke's Bay et Auckland et l'implantation des deux cépages a augmenté au cours des dix dernières années dans les deux régions. Le Riesling, le cépage qui vient en sixième position, a des caractéristiques similaires au Pinot Noir. C'est un cépage du sud, sans tenir compte de sa présence dans le Wairarapa, qui est majoritairement surreprésenté dans le Canterbury et le Nelson.

Quelques exemples régionaux

Il n'est pas exagéré d'affirmer que l'implantation de presque tous les cépages (et de tous les clones disponibles) dans toutes les régions de

la Nouvelle Zélande est le fruit d'expériences informelles dont l'objectif était de connaître le meilleur emplacement pour chaque cépage. Étant donné que même le savoir scientifique codifié, permettant de déterminer dans quelle région un cépage pousse le mieux, était à l'époque très rudimentaire, de telles expériences informelles étaient probablement la meilleure manière de faire avancer le savoir empirique rapidement. Des entretiens révèlent que ce processus s'est développé jusque dans les années 1980. En Central Otago par exemple, Alan Brady de la vallée de Gibbston parle qu'il a été encouragé par Rainer Eschenbruch à introduire le Muller Thurgau dans ses premières plantations. En deux ans, et seulement après quelques récoltes dans cet environnement différent, il avait déjà effectué une sélection sévère. Le Pinotage faisait partie également de ces premières plantations. Il obtenait une jolie couleur sans pourtant mûrir suffisamment. Il a été écarté, comme le Muller Thurgau a été remplacé par le Pinot Noir et le Pinot Gris. Rolfe Mills de Rippon était le dernier expérimentateur a planté tous les cépages qu'il lui était possible de trouver, et à conserver ceux qui mûrissaient bien et produisaient des vins caractéristiques.

À Martinborough et dans le Wairarapa les expériences continuent. Clive Paton de Atarangi avait toujours souhaité introduire le Cabernet parmi les cépages qu'ils cultivaient et le mélange Célèbre et Cabernet Sauvignon a obtenu un succès exceptionnel certaines saisons. Cependant, il admet lui-même que le Cabernet Sauvignon ne mûrit pas à toutes les saisons de telle sorte qu'il puisse faire le vin de qualité qu'il recherche. Plus au nord sur la route de Dakins, Michael Mebus, un autre inconditionnel du Cabernet Sauvignon, continue de planter ce cépage sous un climat probablement plus chaud.

Même dans la région plus chaude de l'ouest d'Auckland, Michael Brajkovich a été plus sévère. Mécontent des performances du Cabernet Sauvignon et du Sauvignon Blanc depuis qu'il s'est davantage engagé dans l'exploitation familiale (au début des années 1980), « Kumeu River Wines », il a commencé à la fin des années 1990 à les remplacer respectivement par le Pinot Noir et le Pinot Gris. Il a eu besoin de ce nombre de saisons pour acquérir un savoir suffisant sur la variabilité des rendements et la qualité des raisins d'une année à une autre. Il est parvenu à la conclusion que le Cabernet n'atteindrait pas une maturité physiologique avec une régularité suffisante et arracha ainsi ces vignes et augmenta la superficie du Merlot et du Malbec. Les deux cépages mûrissaient plus régulièrement sur son terroir. Il était également beaucoup plus satisfait des qualités de vin qu'il pouvait obtenir avec le cépage alsacien Pinot Gris.

Conclusion

Dans la citation de Roudié mentionnée dans l'introduction de cet article, ce dernier suggère qu'afin de mieux comprendre la notion de terroir que nous devrions «... écouter... les praticiens et confronter les expériences ». La transformation rapide de l'industrie du vin néo-zélandaise montre que les praticiens apprennent vite sur leur environnement naturel et particulièrement en ce qui concerne les cépages qui s'y prêtent. Presque tous les auteurs qui étudient la notion de *terroir* reconnaissent qu'il existe une difficulté intrinsèque dans le fait de l'explorer et de l'expliquer, mais il est rare que le savoir des personnes acquis au cours de leurs expériences soit suffisamment reconnu. Telle que la science, l'apprentissage comprend des approches différentes. Il est surtout empirique. Selon ma lecture de l'histoire de la vigne et du vin, l'apprentissage empirique des praticiens sur place (parfois aidés par la science) est l'élément vital du succès de nombreuses régions. Comme Fanet, je considère que, sur ce point, le savoir scientifique permettant de comprendre le lien entre le vin provenant d'une parcelle spécifique et les qualités de son environnement est toujours insuffisant. Les botanistes, les viticulteurs expérimentaux et les microbiologistes ont établi les principes généraux, mais nous sommes loin de savoir comment, par exemple, les éléments du sol sont transférés dans les composantes du raisin, sans parler de celles du vin. Compte tenu de l'état actuel du développement de l'industrie du vin dans la plupart des régions du Nouveau Monde, il serait mal venu d'essayer prématurément de déterminer des territoires en fonction de critères qui s'avèrent mensongers ou même fallacieux.

Afin de comprendre la notion de terroir, il est primordial de reconnaître les différences de processus dans la définition du territoire entre la France et les pays du Nouveau Monde. En France, le système des appellations correspondait à la codification de pratiques qui avaient évolué sur de nombreux siècles. Ce facteur est particulièrement significatif en ce qui concerne les cépages. Les cépages en France ont évolué en parallèle avec les migrations des personnes. Ce processus pourrait être qualifié d'écologique compte tenu de l'action des migrants impliqués dans la sélection des cépages. La vigne étant à l'origine une plante méditerranéenne, les raisins des vignes apportées et plantées par les migrants ne pouvaient pas mûrir alors que les hivers se faisaient plus longs et plus froids dans les régions au nord de la vallée du Rhône et au-delà. Les vigneron ont dû avoir observé et sélectionné les marcottes à partir de clones qui mûrissaient mieux et se développaient, alors que les vignes précoces commençaient à se croiser avec des vignes sauvages et à s'adapter à leur nouvel environnement. Les cépages de Bourgogne et de Champagne, notamment

le Pinot Noir et le Chardonnay ont sans doute émergé de cette manière. Comme l'exemple de la Nouvelle Zélande le montre, l'expérimentation empirique dans le Nouveau Monde a pris une toute autre forme. Les cépages existaient déjà. La question était de sélectionner les cépages qui s'adaptent le mieux aux différents sites et différentes régions du pays et ceux qui pouvaient se vendre sur le marché national ou international. Sans aucun doute, de nouveaux clones peuvent émerger dans ces nouveaux environnements, mais le processus de sélection reste bien différent.

Deux des principaux points forts de l'industrie du vin dans le Nouveau Monde sont d'une part la division de la filière entre la viticulture et la viniculture (plutôt que après la fabrication du vin comme c'est usuel en France) et d'autre part la liberté laissée aux viticulteurs d'expérimenter et de choisir les cépages qu'ils souhaitent, notamment ceux qui s'adaptent à leur agro-terroir et leur permettent d'apporter à leurs vins la typicité qu'ils recherchent. Cette division de la filière permet également aux acheteurs d'assurer une bonne qualité de raisins grâce à des contrats formels et informels avec les viticulteurs. Cette flexibilité ne devrait pas susciter tant d'étonnement de la part de la France et d'autres pays producteurs de vin du Vieux Monde. Elle permet la sélection des meilleurs cépages pour un endroit spécifique. Tous les grands vins du monde sont le fruit d'expérimentations empiriques et d'un apprentissage de la viticulture, dont le but est d'assembler des cépages différents et de surpasser les inconvénients environnementaux tout en exploitant les arômes et parfums spécifiques qui proviennent d'environnements différents.

On peut affirmer que le système des appellations, particulièrement en raison du « contrôlée », a toujours été contraint d'aller au-delà de ses capacités. Au coeur du système se trouve l'origine du produit. Les lois de 1935 et celles qui leur succédèrent ont avant tout permis de commencer à contrôler les faux étiquetages de vins qui n'étaient pas originaires de la région inscrite sur l'étiquette. La lente dispersion géographique du *Phylloxera* accompagnée d'une rapide reconstitution des vignobles du Languedoc s'est avérée trop tentante pour des exploitations situées au nord de vallée du Rhône, comme en Bourgogne, qui trois décennies plus tard était en crise. Jacquet (2004) a démontré l'existence d'un étiquetage clandestin frauduleux de vins artificiels et non originaires de la Bourgogne par des négociants à la fin du 19^e siècle et au début du 20^e siècle. Dans le développement des lois sur les appellations en France, le processus politique a lentement évolué à tel point qu'un accord a pu être atteint afin de mettre en place des lois nationales.

Le fait qu'une armada de règlements légaux permette à elle seule de garantir un produit de qualité est douteux, si ce n'est inaccessible. Des exemples d'appellations de grands vins français illustrent ce propos. Les différences de qualité entre les vins rouges de Bourgogne provenant d'un même grand cru appellation sont bien connues, comme cela a été plus particulièrement le cas dans les années 70 et 80. Ce phénomène est lié à une parcellisation élevée et à une dispersion des propriétés. Les différences de qualité des raisins et du vin sont inévitables compte tenu du grand nombre de propriétaires, et tout particulièrement lorsque le temps est souvent capricieux pendant la saison de la pousse et de celle des vendanges. Le Botrytis et autres maladies fongiques sont difficiles à contrôler sans avoir recours à des programmes de pulvérisation méticuleux. Cependant, mis à part les rapides dégustations annuelles effectuées par les membres du syndicat local, il ne reste guère qu'à se désespérer lorsque certains producteurs n'atteignent pas la qualité requise. La mesure en grande partie politique qui consiste à suspendre le Grand Cru Classé de l'appellation Saint-Emilion à peu près tous les dix ans par un groupe d'experts reconnus par l'INAO, confirme l'affirmation selon laquelle les différences de qualité de vins provenant de différentes propriétés sont inévitables. Les propriétaires terriens considérés comme ayant le potentiel de faire des grands vins doivent être tenus de garder la barre, soit par le biais d'un contrôle indépendant soit (si on ose le dire) en laissant cela au jugement du consommateur.

L'Europe et tout particulièrement la France a joué un grand rôle dans la réglementation de l'industrie du vin au niveau mondial. La plupart des pays producteurs de vins acceptent la nécessité de marquer d'un label véridique les localités ou les régions d'où proviennent leurs vins. Cependant, au début du XXI^e siècle, le système des appellations fait encore l'objet d'une remise en question à l'intérieur et à l'extérieur de l'Europe. Même le gouvernement français s'interroge sur le fait de conserver ou pas leur système d'appellation actuel. Dans certaines régions de France, des vins extérieurs à l'appellation se vendent à de meilleurs prix. Le Vin de Pays d'Oc en est le meilleur exemple. Des vins de cépage qui ne poussent pas traditionnellement dans le midi (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Vigonier, Cabernet Sauvignon, Syrah, toujours Pinot Noir) se vendent à de bien meilleurs prix, en général à l'exportation, que des vins d'appellation. Même à Bordeaux, il est sérieusement envisagé de créer un Vin de Pays de l'Atlantique pour donner plus de souplesse à l'industrie.

Le temps est peut-être venu de revenir à l'objectif principal du système des appellations, qui est avant tout de garantir la véracité des

labels par rapport à l'origine du produit et non de garantir l'impossible, c'est-à-dire que la qualité des différents producteurs puisse être assurée. Laissons le vin faire sa réputation, ou plutôt laissons les consommateurs décider s'ils ont trouvé un vin de qualité. Pour cela de réussir, il est essentiel de protéger l'élément central de *terroir*, le territoire (défini au niveau de la localité, de la région et du pays) de façon plus rigoureuse. Les terres pouvant être incluses dans un *terroir* doivent être évaluées non pas selon des critères étroits et discutables tels que le sol, le microclimat, la géologie ou quelques autres facteurs particuliers, mais doivent être délimitées par des frontières relativement « bénignes » voire politiques. Laissons ceux qui cultivent la vigne et font le vin apprendre et décider quels cépages ils souhaitent cultiver et dans quelles régions, comment les gérer, afin qu'ils produisent des vins de caractère. Laissons ces entrepreneurs décider comment ils vont convaincre les consommateurs de la spécificité de leur vin. Soyons prudent avant d'attribuer des qualités à un vin selon un facteur particulier. Il est possible qu'un jour des scientifiques comprennent davantage ces processus et que les qualités essentielles de l'environnement naturel qui donnent à des vins leurs spécificités puissent être connues. Je ne l'espère pas. Un tel savoir mettrait fin au caractère mystique du monde de la vigne et du vin.

CHAPITRE V

La mise en scène des lieux du vin : entre tradition et modernisme

Isabelle Saulle¹

Le monde du vin est « en crise » ne cesse-t-on d'entendre aujourd'hui. Pourtant lorsque l'on se penche plus en détail sur les difficultés que rencontre la filière vitivinicole française, force est de constater que les phénomènes ne sont pas nouveaux et que la « crise » semble devenir structurelle. La baisse de la consommation des ménages français additionnée à la plus forte concurrence dont les vins français font l'objet sur les marchés étrangers, sont autant d'aspects qui plongent certains professionnels dans une véritable impasse. Pour autant, tous les acteurs ne sont pas frappés avec la même force par ces bouleversements car dans le même temps d'autres aspects plus positifs viennent contrecarrer les phénomènes cités précédemment. Ainsi, l'augmentation de la consommation de vin à l'échelle mondiale (tant en valeur qu'en volume), l'exigence de qualité de plus en plus mise en avant par les consommateurs qui sont d'ailleurs prêts à la payer en achetant plus cher leurs vins, sont autant de signes positifs qui doivent permettre à toute une profession de se remettre en selle pour reconquérir des marchés.

Pour autant, en France, la situation nationale inquiète ; la disparition progressive des consommateurs réguliers au profit de consommateurs occasionnels, la forte augmentation du nombre de non-consommateurs, la venue de plus en plus tardive des jeunes adultes dans l'univers du vin sont autant de facteurs qui laissent à penser que l'âge d'or de la consommation de vin est derrière nous et qu'il va désormais falloir s'adapter à de nouvelles réalités. Dans le cadre d'une recherche doctorale², nous avons donc mené une étude sociologique visant à comprendre le rapport que les jeunes adultes français (18-30 ans) entretenaient avec le vin aujourd'hui.

-
- 1 ATER au département de sociologie de l'Université Victor Segalen-Bordeaux 2, doctorante en sociologie au LAPSAC.
 - 2 Thèse de sociologie réalisée dans le cadre d'une convention CIFRE entre la Cave Beaujolaise de Quincé et le département de sociologie de l'Université Victor Segalen-Bordeaux 2. Cette enquête repose sur la passation de 832 questionnaires auprès de jeunes adultes âgés de 18 à 30 ans dans la région bordelaise et dans la région lorraine, ainsi que sur 31 entretiens avec des jeunes sélectionnés par rapport à leurs réponses au questionnaire.

À partir de leurs réponses, nous avons constaté les profonds décalages qui existaient entre la perception que ces jeunes adultes ont de l'univers du vin et la réalité des faits. Pour tenter de rendre compte de cet état de fait, il est éclairant de s'intéresser à la mise en scène qui entoure l'objet vin. En effet, dans la lignée des travaux d'E. Goffman³, il s'agit ici de postuler que la vie sociale fait l'objet d'une mise en scène et que l'univers du vin n'échappe pas à cette logique. Cela suppose de définir quelques termes qui seront utilisés pour la suite de l'analyse. Tout d'abord *les acteurs* qui par analogie aux acteurs de cinéma ou de théâtre sont les personnes qui participent à la mise en scène du vin. Ensuite *le public* qui est composé de toutes les personnes qui assistent à la représentation et jugent de la qualité du spectacle qui leur est proposé. Il est aussi important de distinguer *le devant de la scène* où a lieu la représentation, où le vin va être mis en scène, médiatisé et *les coulisses* où seulement un petit nombre de personnes vont avoir accès pour préparer puis contrôler la représentation.

L'objectif de ce système est donc d'éviter les ruptures de mise en scène, à savoir les incidents qui pourraient venir contredire ou perturber le message qui est censé être véhiculé par la représentation. Plus précisément, dans l'univers du vin, il s'agit de comprendre ce qui se passe sur le devant de la scène, mais aussi ce que l'on peut percevoir dans les coulisses et de voir en quoi ces informations si elles se diffusaient pourraient venir mettre en péril la représentation. Pour cela, il est nécessaire de distinguer différents lieux importants de ce vaste ensemble. Pour commencer, il s'agira de regarder ce qui se passe sur les lieux de production, ensuite nous nous intéresserons aux lieux de commercialisation et enfin aux lieux de consommation.

La mise en scène des lieux de production : Rigueur et ascèse entre technicisation et industrialisation

En ce qui concerne les lieux de production il faut bien comprendre que l'enjeu de la représentation tient dans le maintien d'une image très traditionnelle du vin en dépit de la modernisation permanente des techniques de fabrication.

L'idéal du vin : une vigne, du raisin, un vigneron

Contrairement à d'autres produits qui sont essentiellement

3 Erving Goffman, *La mise en scène de la vie quotidienne : Tome I : la présentation de soi*, Lonaï, Éditions de Minuit (« Le sens commun »), 1996.

composés d'arômes artificiels, de colorant de synthèse et autres produits chimiques, le vin apparaît comme un produit naturel issu du raisin. Il se distingue ainsi profondément de la majorité des alcools fabriqués de façon industrielle. Les jeunes adultes se disent d'ailleurs très attachés à cette caractéristique du vin, au fait que cela ne soit pas un produit créé de toutes pièces à partir d'éléments douteux. La noblesse de la matière première : le raisin, est alors un atout pour le vin, souvent comparé à une boisson voisine : le cidre. D'ailleurs les producteurs ont bien conscience de cet atout sur lequel ils communiquent largement. Bon nombre d'affiche fait apparaître des grains de raisin bien juteux aux couleurs chatoyantes afin d'éveiller la gourmandise du consommateur et de lui signifier la qualité des fruits qui composent le vin.

De manière plus large, on constate que l'élément essentiel de la représentation sur les lieux de production, ce sont certainement les vignes. Elles font l'objet d'une plantation très organisée qui offre à l'œil du passant un spectacle superbe. Chaque rang est parfaitement parallèle à son voisin et les vignes de parcelles différentes ne sont bien souvent pas plantées dans le même sens. De cet agencement géométrique se dégage à la fois beauté et rigueur. Sentiment bien souvent renforcé, dans le bordelais en tout cas, par l'existence au cœur de cet agencement, de propriétés viticoles anciennes, un peu austères mais souvent magnifiquement restaurées. C'est en tous cas cette idée que rapportent les jeunes lorsqu'ils évoquent leurs périples, parfois volontaires, parfois fortuits au cœur des vignes.

Bien sûr cet agencement ne doit rien au hasard, il est le fruit du travail de l'homme, tout comme de façon plus générale la production du vin. C'est ainsi cette dimension humaine que les jeunes adultes retiennent lorsqu'ils parlent de l'élaboration d'un vin. (Ils n'emploient d'ailleurs jamais le terme de « fabrication » lorsqu'ils évoquent le vin). À leurs yeux, l'entretien de la vigne est avant tout une question de savoir-faire et ne peut se passer de l'intervention de l'homme : « *c'est vrai que maintenant pour la vendange y'a la machine mais pour la taille je ne crois pas qu'elle existe. C'est les hommes, enfin surtout les femmes d'ailleurs qui font la taille. Donc la main de l'homme elle est indispensable quand même* » (F, 25 ans, ouvrière agricole). C'est là encore un élément essentiel qui distingue le vin du reste des productions industrielles. Le vin est le produit d'un homme, d'un vigneron, il est un peu à son image.

Dès lors le vin apparaît vraiment comme un produit naturel, né du travail de l'homme. D'ailleurs pour les jeunes adultes rencontrés cette image est renforcée par la qualité des matériaux qui entourent le vin : le bois des barriques (bien plus chaleureux que l'acier ou l'inox des

cuves), le liège du bouchon qui à l'ouverture fait un bruit caractéristique qu'aucune capsule plastique ou métallique ne saurait égaler, et le verre de la bouteille (mais aussi le cristal des verres de dégustation) qui ne peuvent être remplacés par le plastique ou le carton sous peine de faire basculer le vin dans le mauvais goût.

Le vin a donc véritablement pour les jeunes adultes, une image de produit authentique, fabriqué de façon artisanale qui fleure bon le terroir. Les griefs lorsqu'ils existent insistent plutôt sur les moyens de garantir encore plus de naturel et notamment le respect de problématiques écologiques à travers le label vin « bio » : « *J'insiste encore sur le fait que y'a pas assez de vin bio* » (H, 19 ans, étudiant).

Cette image traditionnelle d'un produit authentique, empreint d'une histoire, auquel on voue un profond respect est largement utilisée par les châteaux qui relaient cet imaginaire en affichant clairement cet idéal sur l'étiquette de leurs bouteilles.

Les coulisses : science, innovation technologique et marketing

Pourtant la réalité des pratiques dans le monde du vin sont toutes autres. La mécanisation croissante des tâches, l'indispensable travail de vinification, les prouesses technologiques et les stratégies de commercialisation, sont autant de réalités présentes dans le monde du vin qui ont encore beaucoup de mal à s'afficher et à se faire reconnaître.

Mêmes si les images qui restent présentes à l'esprit valorisent les vendanges faites à la main grain par grain ou l'entretien de la vigne à l'aide d'un cheval de trait, il faut bien voir que ces pratiques relèvent de l'exception et que la mécanisation des tâches est devenue une réalité dans le monde viticole. Le meilleur exemple est sans doute celui des vendanges qui sont de plus en plus souvent accomplies par des machines. Les raisons d'un tel changement sont multiples : l'amélioration de la technologie permet aujourd'hui d'obtenir des machines performantes qui n'abîment pas (ou peu) le raisin et la vigne ; le coût de revient d'une machine est bien moins onéreux que celui de la main d'œuvre ; les rendements sont plus importants ; la main d'œuvre se fait de plus en plus rare car les jeunes pour l'avoir vécu ou en avoir entendu parler avouent ne pas être très intéressés par ce travail harassant qui financièrement ne rapporte pas beaucoup : « *Le château où j'étais, moi, c'était vraiment horrible [les vendanges]. Au départ, on devait faire un travail en une semaine, on devait le faire après en deux jours et demi. (...) Donc moi je me suis arrêté, j'ai dit STOP ! Là c'est de la dégradation physique et corporelle, enfin tout ce que tu veux mais c'est pas rémunérateur quoi !* » (H, 24 ans, étudiant).

L'autre point totalement obscur pour les jeunes, c'est la vinification.

Sans vraiment caricaturer, ils estiment souvent que quand on a la vigne et le raisin, on a quasiment le vin. Bien sûr le vigneron doit le laisser fermenter quelque temps, de préférence dans des cuves en bois, mais rien de plus. Or c'est bien à ce niveau-là que l'on entre dans les coulisses des lieux de production. Les chais sont en effet largement réservés aux professionnels qui préparent, contrôlent et réajustent les différentes étapes du processus de fermentation. Et là, force est de constater que l'élaboration d'un vin n'a rien de naturel, c'est un procédé complexe qui répond à des lois scientifiques précises. Ce que constate par exemple ce jeune homme: « *J'ai travaillé, enfin pour faire les vendanges, une fois, enfin dans deux châteaux différents. Et j'ai vu un peu comment ça se passait dans les chais, ils rajoutent pas mal de conservateurs et d'oxydes de soufre, etc....* » (H, 19 ans, étudiant). Cette prise de conscience des différentes substances additionnées à la matière première que constitue le raisin peut être vécue comme un véritable traumatisme par certains jeunes. Le discours des œnologues leur expliquant qu'il s'agit uniquement d'extraire le meilleur du raisin, d'aider à l'expression du terroir et qu'il ne s'agit en aucune façon d'une dénaturation du produit a beaucoup de mal à les convaincre. Il en va de même des arguments qui visent à rassurer le consommateur sur la nature des additifs, et qui mettent en avant le très fort contrôle sanitaire dont ces produits font l'objet et rappellent qu'ils ont été inventés pour remplacer par exemple le sang et l'albumine que nos ancêtres utilisaient pour faire leur vin. Loin de rassurer les jeunes adultes, ces arguments les plongent au contraire aux confins de l'horreur: « *T'imagines qu'ils mettaient du sang, qu'ils laissaient tout ça vieillir et qu'après ils le buvaient ? (Signe d'écoeurement). Rien que d'y penser ça me soulève l'estomac!* » (F, 28 ans, employée).

Les procédés de vinification sont de plus en plus performants et de plus en plus complexes. Cela a d'ailleurs permis, en quelques années, de faire disparaître le mauvais vin. Désormais, il n'y a plus de récolte tellement désastreuse que l'on préfère ne pas produire de vin. La contrepartie de ce progrès étant pour certains qu'à trop vouloir protéger le vin, on finit par le traiter même quand il n'en a pas réellement besoin et au final on obtient un produit qui tend vers la standardisation. De ce fait, les consommateurs n'ont plus vraiment de surprise (bonne ou mauvaise) en goûtant un vin. Tous les vins finissent par se ressembler.

À cela s'ajoute le fait que dans un contexte de surproduction vinicole, les producteurs sont prêts à faire des concessions et notamment à adapter leurs vins au goût de leur public. Cette prise en compte de l'évolution des goûts des consommateurs est à la fois une nécessité pour conserver des parts de marché et en même temps un basculement vers un produit « industriel » que l'on modifie à volonté.

Ces considérations ne sont pas dramatiques tant qu'elles restent secrètes. En effet, le client pourra trouver que les vins qu'on lui propose sont de plus en plus bons puisque sans qu'il s'en aperçoive, on aura d'abord évalué les saveurs qu'il préférerait trouver dans un vin et on les aura reproduites. Le problème vient des ruptures de mise en scène. Celles-ci peuvent se produire quand les consommateurs non avertis ont tout à coup accès aux coulisses et perçoivent « l'arnaque » dont ils ont été victimes. Mais cela peut aussi venir de la médiatisation de procédés, bien que parfois répandus, jugés contraires à la bonne morale des producteurs de vin. C'est par exemple le cas lorsque pour obtenir le goût boisé qui semble si prisé par une partie des consommateurs, certains utilisent des copeaux de bois. Ils sont alors pointés du doigt comme étant de mauvais élèves cherchant à tricher avec le système.

Le dilemme est cruel, les producteurs se trouvent confrontés d'une part à leur public qui croit en un vin sain et naturel, d'autre part à des pratiques qui mettent surtout en avant la technicisation et enfin à une concurrence internationale telle que les enjeux économiques ne peuvent être tus. Les vins français tentent donc tant bien que mal de préserver une image de qualité, de rigueur et d'authenticité quand en fait tout leur univers est en train de se fissurer et de largement basculer dans la modernité avec ce qu'elle comporte d'avantages et d'inconvénients. Les débats sur les essais de vignes OGM n'en sont qu'une illustration parmi d'autres.

La mise en scène des lieux de distribution: entre respect d'un produit d'exception et marchandisation

La vente directe chez le producteur

Pour commencer si l'on s'intéresse aux producteurs, on constate que ce qui leur permet de vendre leur vin c'est avant tout le bouche à oreille et la reconnaissance d'une qualité de produit souvent associée à des prix raisonnables. Les consommateurs sont alors assez fiers de faire découvrir leur trouvaille à leurs invités, surtout lorsque les retours sont positifs: « *Je veux dire, on peut être fier de quelque chose qu'on a produit un petit peu. Si c'est soi-même qui réussit à détecter tel petit vigneron: « celui-ci il est bien! », voilà! On peut être fier* » (H, 24 ans, enseignant).

Mais surtout, ce vin-là se retrouve pris dans une histoire. Il n'est plus une banale bouteille, il est le fruit du dur labeur d'un homme (ou de toute une famille), il existe depuis tant d'années, il est fait de telle et telle manière. « *Voilà on va commenter autour, à parler un peu de l'histoire. Je*

ne sais pas ça peut être: « les gens du château qui nous ont accueillis étaient très sympas! » Bon, plein de choses qui donnent un contexte. Ça donne un contexte à ce vin! » (F, 26 ans, cadre). Le vin peut alors se passer de belles étiquettes ou de décoration ostentatoire. C'est la typicité du produit, la manière dont il exprime le terroir dont il est issu, voire même parfois la dimension artisanale, qui priment. Il est le reflet de celui qui le produit et l'attachement à l'un crée nécessairement un lien avec l'autre. Dans ce cas précis, devant de la scène et coulisse se confondent subtilement.

Le producteur peut alors prendre le temps d'expliquer à ses hôtes le pourquoi de certaines pratiques et leur dévoiler certains secrets d'élaboration de ses vins ou au contraire prendre le parti de flécher un itinéraire destiné à la visite qui évitera soigneusement les zones qu'il ne souhaite pas montrer. La contrepartie de cette liberté de manœuvre réside dans le fait que le vigneron doit accepter en même temps que son vin de monnayer une part de sa vie privée. Il doit par ailleurs être conscient que ce que le bouche à oreille peut faire à moment donné, peut de la même façon être défait quelque temps plus tard. Il en va ainsi de certaines modes qui retombent aussi vite qu'elles se sont répandues.

Enfin il est à noter que ce mode de distribution reste marginal. Il s'inscrit parfois dans une tradition familiale. C'est très souvent le cas pour les jeunes qui ont de la famille dans la partie. Même si les liens de parenté sont parfois minces ou si l'éloignement géographique peut être conséquent, cet attachement à la production d'un vigneron est décrit avec émotion. C'est en quelque sorte le vin de la famille. Pour d'autres c'est « l'éducation » qui a créé cette habitude d'achat chez le producteur. Les jeunes reproduisent alors une pratique qu'ils ont vu faire par leurs parents et conservent bien souvent les mêmes adresses. Ce goût pour l'artisanat et les produits de terroir est aussi à l'œuvre dans le développement du tourisme viticole. Dans tous les cas, ce mode d'approvisionnement qui nécessite souvent un déplacement au sein même de la propriété et parfois bonne maîtrise du planning d'approvisionnement reste cantonné à un petit groupe d'individus souvent assez investi dans l'univers du vin. Il est d'ailleurs le plus souvent complété par des achats dans d'autres lieux de distribution.

Les magasins spécialisés

Les magasins spécialisés et les cavistes, pour leur part, ne sont pas tout à fait dans la même logique. Ils offrent beaucoup plus de diversité et surtout le conseil qui va avec comme en témoigne ce jeune homme: « Non, moi j'achète toujours chez les cavistes! Il s'y connaît bien en vin et il

m'a dit : « je te conseille ça ! ». (...) Et il me conseille un peu parce que moi je vous dis, je suis pas un expert. Il m'a conseillé, il m'a dit : « Voilà, tu les gardes tant de temps ! Et là il sera bon ! ». Et c'est vrai que j'ai jamais été déçu par ce qu'il m'a choisi comme vin, donc bon, je lui fais confiance. Moi, je ne suis pas un expert ! » (H, 21 ans, apprenti). Le caviste est reconnu comme un expert à qui les jeunes délèguent le choix du vin. Il peut aussi leur permettre de découvrir de nouvelles choses et d'élargir le champ de leurs expériences gustatives.

Le caviste n'est donc pas obligé d'apporter une attention toute particulière à la présentation de ses produits. Il doit surtout être capable de guider chaque client vers le produit qui répondra le mieux à ses attentes et qui surtout ne le décevra pas. Dès lors, il peut même se permettre d'avoir des produits chers du moment qu'ils sont de qualité.

Ainsi ce genre de magasin peut être choisi lorsqu'il s'agit d'acheter une bouteille de vin pour une occasion spéciale ou pour faire un cadeau : *« On a une cave pas trop loin de chez nous. Donc des fois ben ouais, quand on reçoit du monde ou pour offrir un cadeau, on va le chercher là-bas, quoi ! Parce qu'en plus y'a les présentations et tout, donc on va là-bas. Ben déjà ils peuvent nous orienter selon la personne à qui on l'offre. Si elle s'y connaît ou si elle s'y connaît moins bien ou quoi ! Et puis en plus, bon ils présentent les bouteilles. S'ils savent que c'est pour offrir, ils vont faire une présentation spéciale avec les bouteilles. Donc c'est vrai que quand la personne va ouvrir, déjà rien que l'aspect visuel, ça va être attrayant ! » (F, 22 ans, apprenti).*

À l'inverse, le problème que rencontre ce type de commerce c'est justement sa spécialisation. Tout le monde n'ose pas pousser la porte d'un caviste. D'une part parce que l'on ne peut y acheter que du vin (alors que dans le cas d'un cadeau par exemple, le choix de privilégier du vin n'est pas toujours prévu longtemps à l'avance), d'autre part parce que les jeunes estiment qu'il est nécessaire d'avoir un certain niveau de connaissance sur le vin pour pouvoir s'adresser au caviste. Ils décrivent en effet assez largement le sentiment d'ignorance et donc de malaise qui peut être le leur dès qu'on leur demande de parler du vin. Ils ne savent pas toujours très bien décrire leurs attentes, ils ne connaissent bien souvent pas les termes techniques qui risquent d'être employés et ils ne souhaitent pas que leur ignorance soit ainsi mise au jour devant quelqu'un qu'ils ne connaissent pas. Pour que les jeunes franchissent ce pas, il est donc nécessaire qu'ils puissent instaurer un rapport de confiance avec le professionnel, soit par le biais d'un intermédiaire lui-même connaisseur (souvent le père) qui sert de médiateur dans cette relation, soit par des liens autres avec la personne (appartenance au même club sportif, ancien camarade de classe, ami d'un ami...).

Le caviste se retrouve donc pris dans ce tiraillement entre être capable de répondre aux questions et aux attentes des plus experts qui viennent justement là pour rechercher l'excellence et savoir parler simplement et rassurer les moins connaisseurs afin qu'ils se sentent un peu plus à l'aise.

La grande distribution

Ce dernier lieu d'approvisionnement est aussi le plus important et le plus couramment visité. La première raison évoquée est simple: il est bien pratique de pouvoir prendre une bouteille de vin en même temps que l'on fait ses courses. « *Je l'achète en grande surface puisque je fais mes courses là-bas* » (F, 24 ans, ouvrière agricole). Ensuite, le deuxième point mis en avant pour justifier un achat de vin en supermarché c'est la diversité des références proposées. Il existe du vin de différentes origines à différents prix et chacun peut ainsi trouver une bouteille qui corresponde à ses besoins.

La difficulté tient alors à savoir choisir parmi toute cette diversité. Les jeunes n'étant pas connaisseurs, ils expriment leur désarroi devant ces étalages impressionnants. Ils mettent alors en place des stratégies plus ou moins performantes pour tenter de faire un choix judicieux mais se rendent assez vite compte qu'il existe de nombreux pièges. « *C'est vrai que quand on n'y connaît rien y'a beaucoup d'entourloupes aussi sur les étiquettes. Maintenant, y'a 50 concours possibles. Alors, ils sont tous au moins médailles d'argent de je ne sais quoi. Donc, t'es obligé de tourner pour voir médaille d'argent de quel concours et j'ai pas les références pour savoir quels sont les vrais concours qui ont du sens et quels sont ceux qui sont juste marketing!* » (H, 24 ans, enseignant).

Finalement le problème pour les supermarchés c'est qu'ils doivent faire croire qu'ils accordent à ce « noble produit » qu'est le vin autre chose qu'une simple valeur marchande, respectant par là les croyances d'une partie de leur clientèle. Ils développent donc différents stratagèmes pour introduire un peu d'authenticité dans la froideur de leurs rayons. Cela peut se traduire par la mise en place d'une bulle protectrice autour des vins qui le méritent. Ainsi dans certains magasins les vins d'AOC⁴ sont positionnés à l'écart sur des rayons qui utilisent bien souvent des matériaux nobles comme le bois. La lumière peut même être tamisée pour favoriser une certaine intimité entre le consommateur et le produit. Certaines grandes surfaces vont même jusqu'à installer un sommelier dans leur rayon vin afin d'apporter au client un conseil éclairé.

4 : Appellation d'origine contrôlée

Pourtant, de nombreuses études sont menées pour comprendre le comportement de l'acheteur et essayer de l'enjoindre à choisir les produits phares de la grande surface ou à acheter des produits dont il n'avait pas forcément besoin au départ. Le rayon vin n'échappe pas à cette logique. Les grandes surfaces font donc un numéro d'équilibriste en cherchant à montrer qu'elles accordent une importance toute particulière à l'objet vin, qu'elles sont capables de proposer des références aussi riches et parfois d'aussi bonne qualité que certains cavistes, tout en cherchant à faire oublier que ce qui les fait vivre c'est le chiffre d'affaire et que nécessairement, il y a une gestion stricte des coûts, des marges bénéficiaires et des stratégies marketing parfois peu avouables.

La rupture de la mise en scène survient donc lorsque les clients prennent conscience de ce décalage, soit parce qu'ils ont eu des expériences malheureuses, soit parce qu'ils accèdent aux secrets de fonctionnement du système.

« J'ai appris à me méfier des étiquettes trop belles parce que bon je me suis dit que tu payes un peu du market en même temps. Enfin voilà le prix qu'on met dans le market, on le met pas dans ce qu'y a dedans. » (H, 24 ans, enseignant).

« Dans les supermarchés des fois, ils vont parler d'un vin qu'ils mettent un petit peu en promotion cette semaine-là – alors pour quelles raisons? En fait bien souvent s'il est en promo c'est parce qu'ils en ont rentré un paquet et qu'ils doivent l'écouler. Ou alors des fois c'est parce qu'ils ont de supers marges dessus. Donc bon c'est pas forcément du mauvais vin mais bien souvent il est mis en avant pour de mauvaises raisons! » (F, 26 ans, cadre).

« Les supermarchés, j'ai pas confiance. Moi je fais souvent des dépannages dans les supermarchés au niveau des portails et tout ça, je vois ce qu'ils font dans leur réserve. Enfin, vous comprenez, quoi! Quand je vois comment c'est installé, comment c'est bougé et tout ça. Ils prennent les bouteilles, ils les ballottent et tout! » (H, 21 ans, apprenti).

Ces différents témoignages révèlent de façon plus large l'ambiguïté qui plane sur les achats de vin en grande surface. Ceux-ci sont à la fois perçus comme pratiques et usuels, pourtant ce lieu de distribution n'est pas défini par les personnes interrogées comme ce qui se fait de mieux en la matière; il ne les fait pas rêver. D'ailleurs on remarque que lorsque les jeunes acquièrent une petite expertise en matière de vin, ils ont bien souvent tendance à délaisser les rayons de la grande distribution au profit de magasins plus spécialisés. Il reste néanmoins que peu de jeunes sont connaisseurs en matières de vin et que la norme d'approvisionnement reste l'achat en grande surface.

On remarque donc que tous les lieux de commercialisation du vin ne sont pas soumis aux mêmes tensions. Les producteurs et les cavistes gardent une dimension humaine aussi bien dans le rapport qu'ils entretiennent avec le vin que dans leurs relations au client. Le décalage entre l'image qu'ils affichent et les pratiques qu'ils développent reste souvent faible et permet de limiter les ruptures de la mise en scène. Bien sûr des scandales sur des pratiques douteuses peuvent survenir, mais en général cela tient plutôt de l'anecdote. À l'inverse la situation des grandes surfaces repose très largement sur une ambivalence forte entre l'illusion du respect d'un produit d'exception et la force des logiques marchandes. Elles développent des moyens de plus en plus performants pour influencer le choix des consommateurs mais sans vouloir le revendiquer. Ce décalage nécessite la mise en place de moyens de communication très performants afin de conserver la confiance des clients et d'éviter de laisser s'installer un climat de suspicion.

La mise en scène des lieux de consommation : Convivialité et bon goût entre hygiénisme et risque d'addiction

Il reste désormais à voir la mise en scène des lieux de consommation du vin car il ne suffit pas de produire du vin, ni même de le commercialiser, encore faut-il qu'il y ait des occasions de consommation et des consommateurs. On remarque alors que les jeunes adultes reproduisent eux-mêmes cette distinction entre mise en scène et coulisse. Le stockage du vin se fait ainsi à l'abri des regards alors qu'au contraire sa consommation doit se faire en présence d'invités sans quoi le spectre de l'alcoolisme pourrait être brandi.

Les coulisses du vin : de la gestion de la cave au choix des vins

La cave à vin reste fortement associée à l'image d'un endroit souterrain, sombre, frais, un peu humide où les senteurs se mélangent pour donner un sentiment de nostalgie. Se mélangent alors des souvenirs d'enfance, la référence à un grand-père viticulteur ou tout simplement ce sentiment que dans la cave le temps s'arrête. Pourtant de façon plus pratique, les jeunes qui possèdent chez eux une réserve de bouteilles ont du mal à déclarer avoir une cave dans la mesure où leurs bouteilles sont le plus souvent entreposées dans un coin de l'habitation, de la cuisine ou du garage.

Ils reproduisent pourtant le mystère qui entoure les caves traditionnelles en expliquant comment à leur échelle ils aménagent une

véritable « cachette » pour leurs bouteilles. Ce peut-être simplement un rideau tiré qui cache l'étagère sur laquelle est entreposée le vin, mais il s'agit parfois d'un coffre au fond d'un placard auquel personne ne peut avoir accès à part la personne elle-même. Le lieu même où les bouteilles sont entreposées : la cuisine, le cellier, le garage témoigne du fait que ce sont les endroits les moins accessibles aux invités.

Se pose alors le problème du choix des vins pour constituer la cave ou pour servir aux invités. Les jeunes parlent alors du décalage immense qui existe entre leurs parents et notamment leur père qui réalise bien souvent ce choix avec beaucoup d'assurance et d'expertise et leur propre situation où l'ignorance domine. Ils choisissent les vins au hasard des rayons, en déléguant à des personnes jugées plus connaisseuses ou en procédant de manière expérimentale par essais/erreurs. Et du coup, ils se disent incapables de définir quel type de vin serait le plus à même d'accompagner leur repas ou de plaire à leurs convives tout en espérant un jour acquérir cette compétence. Il relègue donc dans les coulisses le choix du vin pour ne pas montrer la part importante qu'ils concèdent au hasard. Ils repoussent ainsi le verdict au moment de la dégustation ce qui lui offre une possibilité supplémentaire de ne pas perdre la face. En effet, le hasard faisant parfois bien les choses, le vin peut susciter l'unanimité auprès des invités et l'hôte pourra recevoir des compliments qu'il n'aurait pas eus s'il avait d'emblée afficher son ignorance.

D'ailleurs les novices ne sont pas les seuls à chercher à contrôler leur image. Les plus experts racontent de leur côté, qu'ils prennent le temps de choisir la bouteille bien avant l'arrivée de leurs invités afin que le vin soit à bonne température, mais aussi qu'il leur arrive de l'ouvrir et de le goûter avant de le servir à table afin d'être sûr de la qualité du vin qu'ils vont proposer. Même si les problématiques divergent quelque peu, d'un côté il s'agit de masquer son ignorance, de l'autre il s'agit d'afficher son expertise, les stratégies de contournement sont les mêmes : les individus relèguent aux coulisses les éléments qui leur permettent de contrôler au maximum la représentation.

La consommation de vin : une pratique fortement codifiée

À l'inverse de cette gestion des stocks et du choix des vins qui restent cantonnés dans les coulisses, la consommation de vin doit se faire sur le devant de la scène et doit répondre à certaines exigences pour ne pas entraîner une *stigmatisation* du consommateur.

Pour respecter les normes en vigueur, la consommation de vin se

fait en général autour d'une prise alimentaire (repas, apéritif...). Elle doit de préférence être liée aux notions de convivialité et de partage et donc se faire à plusieurs (au moins deux). Elle est quasiment toujours limitée à des lieux fermés : domicile, restaurant, bars à vin... Par comparaison et pour illustrer cette spécificité, la bière semble au contraire pouvoir être consommée à n'importe quelle heure de la journée, sans forcément être accompagné et en n'importe quel lieu, y compris en pleine rue, sans que cela choque spécialement. À l'inverse les jeunes adultes sont très stricts à l'égard du vin, une consommation à un moment inapproprié, une consommation solitaire ou une consommation en pleine rue sont autant d'indices d'un comportement alcoolique.

D'ailleurs pour se prémunir de cette image, ils ont tendance à s'appropriier et à multiplier les rituels autour du vin. L'ouverture de la bouteille fait l'objet d'une attention particulière, le bruit du bouchon symbolisant la convivialité du moment. Dans quelques cas le vin fait l'objet d'un décantage et est chambré avant d'être présenté aux invités. La personne se sert le plus souvent un fond de verre, plus pour reproduire une tradition que pour supprimer les éventuels résidus de bouchon ou pour faire une dégustation préalable dans la mesure où comme nous l'avons vu les jeunes n'y connaissent eux-mêmes pas grand-chose. Puis le service aux invités peut se faire lui aussi de manière plus ou moins conventionnelle, priorité aux femmes ou aux personnes âgées ou un premier service conventionnel suivi d'un deuxième service plus libre où chacun gère sa consommation et éventuellement celle de ses voisins.

L'objectif essentiel de cette mise en scène est de toujours conserver une image de bon goût. L'univers du vin est traversé par des antagonismes forts notamment entre des vins de table vendus en cubitainer de cinq litres et des vins de luxe dont la moindre bouteille coûte une petite fortune. Peut-être plus encore que cette opposition des produits, c'est finalement le stéréotype du consommateur qui s'y rattache qui structure la représentation des jeunes adultes. Il existe alors une différence fondamentale entre les populations précaires qui consomment en grande quantité du vin bas de gamme et une élite sociale capable de se payer les meilleures bouteilles pour l'enchantement de leurs papilles. Même si les jeunes adultes sentent bien qu'ils se situent à un intermédiaire entre ces deux réalités, ils n'ont de cesse d'affirmer leur volonté de se distancier d'une consommation proche de l'addiction où le vin ne serait bu que pour l'alcool qu'il contient. Ainsi, ils ne parlent plus de consommation courante de vin de table mais bien de dégustation de vin de qualité.

La rupture de mise en scène est-elle inéluctable ?

Compte tenu de toutes les contradictions qui traversent l'univers du vin, se pose réellement la question de la permanence du modèle. Cette ambiguïté entre la permanence d'une image axée sur une tradition ancestrale, le respect d'un produit authentique, d'exception et la modernisation nécessaire et continue de l'univers du vin crée une véritable faille qui risque à tout moment de casser les repères des jeunes consommateurs. D'ailleurs, ces difficultés à se repérer et à comprendre l'univers du vin ne sont sans doute pas spécifiques à ce public. Les constats dressés ici peuvent dans une certaine mesure être élargis à l'ensemble des consommateurs.

Dès lors, l'intérêt de penser l'avenir du vin devient évident. Les positions extrêmes que sont le refus de toute modernisation du monde du vin et l'affirmation que le vin n'est finalement qu'une simple marchandise comme les autres apparaissent toutes deux dangereuses et stériles. Il paraît donc nécessaire de réfléchir à un juste milieu entre ces deux tensions. La nécessité d'inscrire l'objet vin dans la modernité afin d'en assurer la pérennité ne fait plus aucun doute. Toutefois cette inscription doit être entourée de garde-fous dans la mesure où l'achat et la consommation de vin restent très liés à l'univers symbolique très riche qui entoure cette boisson. Un effort de communication pourrait ainsi permettre de rétablir un certain nombre de vérité, d'actualiser certains point de vue, tout en prenant soin de ne pas totalement dénaturer l'authenticité et tout ce qui fait la spécificité du vin dans l'imaginaire collectif. Nier cet état de fait et considérer le vin uniquement comme une marchandise pourraient au contraire conduire à des conséquences désastreuses en détournant une part importante des consommateurs de cette boisson. Bien sûr, cette tendance existe et on peut imaginer qu'elle débouche sur une segmentation de plus en plus forte du marché entre, d'un côté, les vins de qualité dont on aura réussi à préserver l'authenticité, et de l'autre, les vins courants qui auront basculé dans la « production industrielle ». Les stratégies de commercialisation (et de production) devenant alors très distinctes et les produits ne conservant en commun que le nom de « vin ».

Les archives du vin et du terroir au XX^e siècle

Serge Wolikow¹

La recherche historique sur le vin à l'époque contemporaine doit nécessairement développer une réflexion sur ses sources documentaires. Sur ce point une remarque liminaire s'impose : nombreux sont les travaux de recherches portant sur l'époque contemporaine, dans les différentes sciences sociales qui s'intéressent à l'étude des questions vitivinicoles². Ils laissent de côté les archives ce qu'ils regrettent au tournant d'une phrase tout en minimisant ce manque du fait de l'abondance de la documentation publiée et disponible. Dans notre société dite de l'information, certains imaginent que la multiplicité des informations sur le vin et la vigne dans leurs différentes dimensions est telle qu'elle nous dispenserait d'aller chercher du côté des sources internes produites au rythme des diverses activités de la filière vitivinicole. L'histoire, dès lors qu'elle traite du contemporain au sens large, c'est-à-dire le dernier siècle, devrait elle comme la plupart des sciences sociales considérer qu'une bonne bibliographie, une revue détaillée de la presse peuvent tenir lieu de sources d'autant que la possibilité de constituer des archives orales pourrait compenser certaines lacunes documentaires ?

Comme on peut l'imaginer mon hypothèse, différente, est que l'approche historique contemporaine doit nécessairement faire appel aux archives sous réserve d'une conception élargie de celles-ci. Du fait du développement de la curiosité et des questionnements scientifiques, en raison de la conservation et de la sauvegarde des archives comme préoccupation consciente d'une partie au moins des acteurs de la filière vitivinicole, accéder aux archives est une ambition difficile, mais réaliste,

1 Professeur d'Histoire, Université de Bourgogne, Directeur de la Maison des Sciences de l'homme de Dijon

2 Cf. Bibliographies insérées conséquentes dans les ouvrages suivants : LACHIVER Marcel, *Vins, vignes et vigneron : histoire du vignoble français*, Ed. Fayard, Paris, 1989 ; Jean Vigreux et Serge Wolikow [dir.], *Vignes, vins et pouvoirs*, Territoires Contemporains, Cahiers de l'IHC, n° 6, Dijon, EUD, décembre 2001, ou encore la bibliographie rurale actualisée dans la revue *Ruralia*.

afin de les identifier et de les relier aux recherches en cours, en soulignant comment leur utilisation conditionne les progrès de la connaissance.

Leur nature comme leur ampleur sont inséparables des nouvelles préoccupations qui touchent à la dimension sociale, économique, juridique et politique du processus de formation et d'évolution des terroirs comme de toute la filière vitivinicole au xx^e siècle.

À titre d'exemple on peut évoquer des archives, longtemps sous-estimées ou laissées de côté, telles celles des assemblées élues, celles des administrations ou encore des organismes professionnels. Ces archives, dont l'intérêt est aujourd'hui réévalué, soulèvent des questions spécifiques liées à leur traitement et à leur exploitation scientifiques. Ainsi de quelle manière peut-on les ordonner, en extraire les éléments intéressants pour la recherche historique en tenant compte de l'ampleur de la documentation parfois envahissante que sont notamment les archives parlementaires? Mais d'autres archives, plus récentes, sont également décisives pour la recherche actuelle, songeons en particulier aux archives constituées à l'occasion des procédures d'évaluation ou de classement des terroirs et la définition des appellations. Il s'agit d'archives proprement spécifiques et essentielles pour étudier la formation contemporaine du terroir dans la mesure où elles sont liées à la régulation de la production et de la filière, et produites dans le processus même de délimitation des terroirs³. Il vaut donc la peine de s'attarder plus longuement sur ces archives qui méritent une réflexion attentive puisqu'elles illustrent également la transformation de l'intervention publique dans l'ensemble de l'activité vitivinicole.

Le siècle dernier a été celui de la régulation de l'activité vitivinicole dans son ensemble⁴: la production d'archives particulières associées à cet élargissement de la régulation tant juridique, économique que technique doit être prise en considération par le chercheur s'il ne veut pas laisser des pans entiers d'une réalité socio-économique en très grande partie négligée, voire ignorée, jusqu'à ce jour.

Ainsi, tout au long du xx^e siècle, selon une progression qui mérite

3 Olivier Jacquet, Gilles Laferté, **Appropriation et identification des territoires: la mise en place des AOC dans le vignoble bourguignon**, *Cahiers d'Économie et de Sociologie Rurales*, 76, 2005, p. 5-23.

4 GAUTHIER Jean-François, *Le vin et ses fraudes*, Paris, PUF, 1995, Coll. « Que sais-je? », 127 p. ; très complets sur l'ensemble de la législation française viticole du xx^e siècle, voir aussi les deux ouvrages suivants : QUITTANSON C., CIAIS A., VANHOUTTE R., *La protection des Appellations d'Origine des vins et eaux-de-vie - Législation et jurisprudence suivies des documents officiels*, Montpellier, Éd. De la Journée Viticole, 1949 ; OLSZAK Norbert, *L'administration du goût. Réflexion sur l'histoire de la réglementation viticole française*, Paris, Administration et Droit, 1996.

d'être étudiée, la part prise par les experts, scientifiques⁵ ou professionnels⁶, mais aussi politiques⁷, dans ces procédures de définition et délimitation n'a cessé de s'affirmer. Que l'on songe ainsi aux archives des commissions parlementaires, des commissions d'enquêtes, des grands procès à propos de la provenance « l'origine », comme aux archives des institutions publiques nouvelles chargées de faire appliquer et respecter les décrets sur les appellations, les archives de l'INAO en premier lieu ! Ces archives, associées à bien d'autres, sont aujourd'hui centrales pour comprendre l'histoire du fonctionnement administratif et politique, dans le cadre duquel ont été adoptés et ajustés les principes de l'organisation de l'activité vitivinicole française jusqu'à la fin du xx^e siècle.

Les réflexions actuelles sur les transformations nécessaires à apporter à ce système appellent une meilleure connaissance de ce passé proche notamment pour éviter de le mythifier ou de l'ignorer⁸. Elles rendent nécessaire la mise au point d'outils documentaires, de bases de données, de systèmes documentaires inter opérables permettant d'inclure la dimension historique dans les scénarios concernant les transformations envisagées actuellement. Ainsi la réflexion historique, tout à la fois fondée sur les archives et s'attardant parfois sur ces archives en tant que telles, peut avoir des prolongements concrets et pratiques en aidant à constituer des outils documentaires et des systèmes d'information qui peuvent accompagner ou tout au moins contribuer à la qualité du processus décisionnel des acteurs de la filière.

La présentation schématique qui suit se propose d'aborder de manière transversale et non analytique ces archives – en interrogeant d'abord leur usage, leur accès et leur image avant d'envisager leur extrême diversité et les problèmes de classement que cette diversité induit. Ensuite nous évoquerons l'intérêt d'une lecture sérielle des archives qui contiennent des indications aussi précieuses qu'essentielles sur le classement ou la délimitation, mais dont la richesse excède ces questions. On peut dès lors envisager de revisiter ces archives en les interrogeant du point

5 STANZIANI Alessandro, *Histoire de la qualité alimentaire*, Paris, Le Seuil, 2005, Coll. Liber.

6 JACQUET Olivier, *Les syndicats vitivinicoles en Bourgogne de 1884 à la mise en place des AOC*, Thèse d'histoire, Serge Wolikow [dir.], Université de Bourgogne, 2005.

7 Le poids des élus ruraux au Parlement est une constante de la III^e République. Cf. BARRAL Pierre, *Les agrariens français de Méline à Pisani*, Paris, Armand Colin, 1968 ; BOUSSARD DECHRIS Isabel, *Les agriculteurs et la politique*, Thèse, Institut d'Études Politiques, Paris, 1987.

8 Serge WOLIKOW, « L'histoire du vin : aussi une histoire politique ? », dans Jean Vigreux et Serge Wolikow [dir.], *Vignes, vins et pouvoirs, Territoires Contemporains, Cahiers de l'IHC*, n° 6, Dijon, EUD, décembre 2001.

de vue des savoirs scientifiques et sociaux qu'elles expriment sachant qu'elles ont été à l'origine produites par des experts souvent liés aux milieux universitaires. En dernier lieu, nous envisagerons les possibilités de construire des outils adaptés à l'exploitation pertinente des données multiples que recèlent aussi bien les archives publiques nouvelles de la régulation que celles, plus anciennes, de la délimitation territoriale, du cadastre par exemple.

Usages et accès

La barrière du secret est un obstacle préalable essentiel à l'approche des archives du vin. Cela paraît à première vue paradoxal puisqu'il s'agit d'un domaine principalement d'ordre économique et social. La difficulté, non seulement d'accéder aux archives, mais simplement de les repérer et de les localiser constitue un symptôme. Elle incite à penser que se joue autour de celles-ci la possibilité d'une connaissance scientifique. En cause, derrière le secret protecteur, les mythes et les inquiétudes suscitées par les archives auxquelles est imputée la capacité de recéler des informations sur des moments historiques tabous parce qu'identifiés à des opérations discutables concernant l'activité vitivinicole. Celle-ci est associée de différentes manières à des décisions contestées dès l'origine par certains acteurs du milieu professionnel défavorisés en ces occasions, qu'ils aient été ruinés ou expropriés, alors que d'autres en avaient tiré un profit visible marqué par un enrichissement rapide ou l'expansion de leur champ d'action. Alors même que l'histoire et l'évocation du passé sont inséparables de la promotion du vin et de l'image du vin, il s'agit d'empêcher le surgissement de tout ce qui pourrait entacher une notoriété associée à la prospérité économique⁹.

Les problèmes d'accessibilité valent en premier lieu pour les archives privées, notamment celles des entreprises les plus notables, telles que celles de négociants ou des grands domaines souvent prêts à jurer à l'historien qu'ils n'en possèdent malheureusement pas en raison de l'insouciance de leurs aînés. Ainsi s'agit-il bien souvent de tout autre chose que de la simple fermeture d'archives conservées, mais dissimulées. En réalité longtemps négligées et méconnues. Ainsi faut-il se dire que la difficulté d'accès traduit une inquiétude des milieux professionnels à l'égard d'une documentation dont on craint qu'elle ne recèle des secrets inavouables. Ces craintes traduisent un imaginaire anxieux, lié à la mise en scène et à un rapport à l'histoire dans lequel celle-ci contribue à l'identité commerciale des entreprises et à l'image du produit. On peut

9 WOLIKOW, « L'histoire du vin : aussi une histoire politique ? », Op. cit.

à ce sujet évoquer le mystère souvent maintenu des années de fondation, d'origine ou de naissance des maisons faute d'archives pour attester le discours institutionnel et commercial fondé sur un récit historique inventé et invérifiable par les archives.

Du côté des archives publiques la difficulté d'accès n'est pas absente : cela vaut en particulier pour les archives judiciaires, les archives fiscales et même celles des organismes publics pour lesquels le versement des archives, la conservation et bien sûr la communication se sont révélés très difficiles – et pour une part le restent encore largement... Prenons l'exemple des déclarations de récolte : Il faut attendre 1907 et l'obligation de déclarer ses récoltes, système instauré par la loi du 27 juillet de cette même année, pour avoir des données plus précises sur les surfaces plantées, les cépages employés, les dénominations utilisées. Rappelons cependant que malheureusement pour la Côte-d'Or, une partie de ces témoignages administratifs a été détruite. Les communes se doivent en effet de verser régulièrement leurs fonds aux Archives départementales. Or, suite à une circulaire ministérielle diffusée dans les centres d'archives au cours des années 1980, définissant le degré d'importance des versements, de nombreux documents furent détruits, dont ces fonds dédiés aux déclarations de récoltes. Les Archives municipales de Beaune ont malgré tout conservé une partie de ces déclarations. Par exemple, on a retrouvé la totalité de celles de Vosne-Romanée de 1907 à aujourd'hui. Malgré le dépôt conséquent d'archives de la commune aux Archives départementales de Côte-d'Or, il reste de nombreux classeurs dans les greniers de la mairie de Vosne-Romanée portant sur les élections, les déclarations, les statistiques, les fonds sociaux, les guerres, etc. Reste à voir, pour de futures recherches, si les communes qui n'ont pas versé d'archives aux Archives départementales conservent également ces déclarations.

Cette importante source permet de remplir les champs suivants de la base de données : nom et prénom du déclarant, son lieu de résidence, son statut (propriétaire, fermier, etc.), la superficie totale des terres qu'il cultive et leur superficie par commune, les quantités récoltées, le volume des stocks et les quantités de raisin vendues ou achetées (en kilogrammes).

Mais il convient également comprendre, à travers le rapport à la terre, les mécanismes de construction des territoires viticoles en Bourgogne. Les déclarations révèlent des possessions terriennes, mais mettent aussi en exergue la volonté de chaque producteur d'identifier leurs produits par des noms déterminés. Enfin, elles permettent d'envisager, grâce aux volumes stockés et aux quantités de raisin vendues ou achetées, une étude des interdépendances entre la propriété et le négoce,

entre les vigneronns et les vinificateurs. Mais seule une étude approfondie des matrices cadastrales et l'accès à de nombreuses sources privées seront capables de compenser la disparition des déclarations de récoltes.

Ainsi donc ces différentes archives se révèlent indispensables aux études historiques et, me semble-t-il, également à celles d'autres recherches, en géographie, sociologie et ethnologie. D'où ce paradoxe, d'archives nécessaires aux progrès de la recherche, plus ou moins bien identifiées, souvent menacées de disparition et surtout mal repérées et sans classement. D'où l'intérêt d'une réflexion, non seulement sur la nature et la diversité des archives, mais aussi sur leur traitement.

Les archives du vin du XX^e siècle – leurs localisations, leurs caractéristiques

Il n'y a pas de rupture brutale avec celle du XIX^e siècle, mais un empilement et la formation de nouvelles archives qui viennent se superposer.

La typologie qui distingue archives privées et publiques repose sur une distinction insuffisante pour caractériser et considérer la production archivistique contemporaine d'une manière générale. C'est tout particulièrement le cas des archives de la vigne, de ses terroirs et de l'élaboration du vin dont la diversité va des archives des entreprises à celle des organismes professionnels jouant un rôle public. En premier lieu on trouve donc les archives privées proprement dites, celles des entreprises, des propriétés, des maisons, des petites exploitations, mais aussi des coopératives: la richesse de ces archives est considérable, même si elle est très inégale en cohérence elles recèlent des données essentielles à caractère économique, technique, mais aussi les éléments qui permettent de penser les réseaux. Les archives de la Maison Bouchard Aîné sont très intéressantes de ce point de vue car elles renseignent sur l'ensemble des commerciaux de la maison sur un temps long et permet de repérer leurs espaces de travail. Autre source intéressante à ce niveau, ce sont les copies de lettres de la correspondance entre Bouchard Aîné, et d'Angerville) qui permettent de repérer les réseaux d'influence politiques, syndicaux, les amitiés « professionnelles »... Ces archives permettent de penser vraiment l'histoire des entreprises, d'intégrer toutes les données recueillies par ailleurs sur le terrain par les entretiens, les enquêtes et de donner corps aux données statistiques des organismes publics. Il est temps aujourd'hui de valoriser la qualité de ces archives en les ordonnant et en les comparant, en intégrant notamment la diversité des espaces viticoles. En Bourgogne, nous avons par convention et contrat avec certaines maisons de négoce,

engagé une série d'inventaires raisonnés et méthodiques portant sur ces archives privées sur plus d'un siècle¹⁰. Des travaux identiques ont été réalisés ou sont en cours aussi bien en Champagne, qu'en Bordelais¹¹. Ils restent souvent éparpillés et dispersés. Ici ou là des archives municipales ou départementales recueillent ou collectent ces archives, mais dans la plupart des cas leur propriétaires souhaitent les conserver. Plutôt que de rêver un versement et une conservation centralisés dans des dépôts d'archives publiques, ce qui est très difficile, improbable et sans doute impossible, il est certainement préférable d'envisager un repérage, une localisation et un recensement systématique de ces archives qui pourraient être rendues visibles en utilisant les moyens d'un réseau informatisé. Il convient aussi de faire place aux archives des organismes professionnels, des syndicats, associations diverses qui sont des archives nouvelles et spécifiques du xx^e siècle. Identifiées comme des archives privées, elles s'inscrivent pourtant dans l'espace public et sont essentielles pour comprendre la stratégie des acteurs, les rapports de force, ceci au travers d'une documentation d'assemblées, de rapports, de correspondance, etc. Le sort de ces archives est souvent très préoccupant par ce que lié à des organismes disparus ou qui connaissent de fortes évolutions, leur versement semble une condition essentielle de leur conservation, encore faut-il commencer, là encore, par les repérer, les localiser et les inventorier. Le cas des archives de certaines chambres de commerce, comme celle de Dijon, mérite l'attention. Ces archives évoquent le positionnement des élites économiques municipales dans le contexte de définition des pratiques commerciales et techniques du vin à la fin du xix^e siècle. Elles permettent aussi de comprendre des phénomènes de marquages territoriaux et éclairent les luttes entre la chambre de Beaune et de Dijon pour la création d'une station œnologique ou pour l'organisation des expositions et fêtes vineuses. Une enquête systématique sur les archives des CCI des régions viticoles en Bordelais, en Champagne serait d'un grand intérêt. Les archives publiques du xx^e siècle concernant le vin sont évidemment multiples, en relation avec le développement de l'interven-

10 Archives Bouchard Aîné et Fils, Archives Ponnelle, Archives Bouchard Père et Fils pour les maisons de négoce et des archives de chefs syndicaux : Archives d'Angerville, Gougues ou Capitain Gagnerot pour la compréhension des organisations professionnelles.

11 Cf. Claudine Wolikow pour la Champagne et pour le Bordelais, outre les nombreux travaux de Philippe Roudié et Jean-Claude Hinnewinckel au sein du CERVIN, Cf. les thésards de Christophe Bouneau : Jérôme Calauzène thèse en cours (Université de Bordeaux III) sur Le vignoble sauternais de la fin du 19^e siècle à nos jours. La construction de l'identité et de la modernisation d'un terroir vitivinicole ; Sébastien Durand thèse en cours sur l'économie de la Gironde occupée (1940-1944). Restrictions, adaptations, collaborations fondées sur les archives du négoce bordelais.

tion administrative et la place occupée par le vin dans l'espace politique publique. On se contentera d'évoquer les plus nouvelles en rappelant que, bien sûr, parmi les archives publiques, celles du cadastre, restent essentielles, et sont à préserver et à traiter de façon méthodique. Parmi les documents incontournables, mais jusqu'alors peu utilisés, il faut citer les archives parlementaires – celles des commissions de la Chambre des députés, celles du Sénat sur lesquelles une grande partie du travail est encore à réaliser : les rapports d'enquêtes, les procès-verbaux des discussions internes permettent d'éclairer et complètent les documents parlementaires publiés au JO¹². Ces archives, comme celles des conseils généraux des régions viticoles donnent la possibilité de restituer les processus de mobilisation des intérêts, de confrontation des acteurs sur la scène publique. Il n'est pas possible aujourd'hui de travailler sur l'histoire de la délimitation sans recourir à ces archives dont on voit bien qu'il faudrait améliorer l'inventaire et le classement et, en tout cas, veiller à leur conservation dans le cadre des archives parlementaires. Pour terminer cette évocation des archives nouvelles du xx^e siècle, on évoquera celles d'un organismes publiques dont on a célébré le 60^e anniversaire en 2005 en même temps que celui des AOC : l'INAO créé sous l'intitulé de CNAO en 1935. S'inscrivant dans le prolongement des travaux législatifs, de l'activité du Ministère de l'agriculture, depuis la loi de 1919 sur les appellations d'origine, il s'agit d'une institution dont les archives sont essentielles pour penser l'évolution de la viticulture comme celle de la production du vin : ce sont les documents produits par le processus de délimitation, d'instruction des dossiers par les experts, mais aussi par les fonctionnaires, notamment les inspecteurs régionaux. Ces archives permettent de retracer de manière globale et différenciée les procédures de définition des appellations, le poids des contextes locaux et nationaux. Aujourd'hui, après l'emménagement de l'INAO dans de nouveaux locaux à Paris, les archives centrales de l'institution semblent sauvées, il reste à mettre en place un programme de classement, de repérage et de mise à disposition des chercheurs, mais aussi de tous les professionnels qui ont besoin de recourir à ces archives. Ce qui peut rendre optimiste c'est certainement la réflexion actuelle de la direction de l'INAO sur la nécessité de revisiter le classement et les appellations. Comment opérer

12 Ainsi, la lecture de l'enquête parlementaire de la commission des boissons effectuée en 1930-1931 permet d'appréhender le rôle arbitral des députés lors des conflits liés aux délimitations dans les régions viticoles. « Enquête sur la situation de la viticulture de France et d'Algérie » – Tome IV (Indre-et-Loire – Dordogne – Gard – Côte-d'Or, *Rapport fit au nom de la commission des boissons*, par Edouard Barthe, n° 3156, Chambre des députés, session 1930, Paris, Imp. de la Chambre des Députés, 371 p. ; *Idem*, Tome III (Gers – Saône-et-Loire, Rhône, Yonne et Var).

cette revisite en se privant des archives, d'autant plus que chaque appellation prend sa légitimité dans l'identification et l'appropriation, par les professionnels, d'usages locaux, loyaux et constants, usages intrinsèquement liés à une prise en compte de l'histoire. Il peut y avoir là convergence d'intérêt avec les chercheurs qu'ils soient historiens, géographes ou économistes.

Les archives et la recherche entretiennent une relation dialectique y compris dans le domaine du vin. Au cours du xx^e siècle, les chercheurs sont souvent devenus des acteurs de la régulation, entretenant des relations étroites avec la profession. Ces archives spécifiques que sont celles des experts, des chercheurs sont destinées à devenir des éléments importants du travail historique sur le vin. Prenons comme exemple la patrimonialisation du vin durant les années 1930, la folklorisation du vin est inséparable des initiatives savantes du monde de la littérature et de celui des universités¹³. Les archives des laboratoires et des chercheurs qui ont tout au long de ces années travaillé dans le domaine du vin doivent être conservées – et consultables à terme – y compris pour y retrouver des éléments d'analyse utiles pour la recherche. Il faut pour cela commencer par opérer un repérage, une localisation de ces archives, c'est l'objet d'une démarche générale initiée d'ailleurs par la MSH de Dijon en coopération avec des équipes d'autres MSH.

Comment en dernier lieu ne pas évoquer et imaginer la constitution d'outils documentaires inter opérables, rétrospectifs et actualisables pour des usages disciplinaires multiples ?

La construction d'outils documentaires implique plusieurs dispositions qui peuvent constituer une préoccupation partagée par divers centres de recherche. Tout d'abord l'établissement d'inventaires analytiques mis en réseau ou au moins un guide des sources, concernant la vigne et le vin : on peut esquisser de ce point de vue une démarche qui commencerait par un repérage des ressources, leur localisation et leur caractérisation. Ensuite la mise à la disposition des chercheurs et des acteurs de la filière, d'archives essentielles comme celles qui concernent la délimitation, les appellations, les principes de la réglementation. On peut imaginer également des outils plus élaborés concernant notamment les acteurs sociaux et économiques de toute la filière : l'entrée biographique permet de mesurer les héritages, le poids du patrimoine, mais aussi les

13 G. Laferté, *La mise en folklore des vins de Bourgogne: la Paulée de Meursault*, Ethnologie française (http://www.culture.gouv.fr/culture/sef/revue/03_3/03_3_10r.htm#anchor78851), n° 3 juillet-Septembre 2003, p. 435-442; ou encore Gilles LAFERTE, *Folklore savant et folklore commercial: reconstruire la qualité des vins de Bourgogne. Une sociologie économique de l'image régionale dans l'entre-deux-guerres*, sous la dir. de Florence Weber, Thèse élaborée en collaboration à l'IHC, EHESS, 689 p.

transformations du milieu professionnel. Des recherches en cours élaborent actuellement des modèles d'analyse de ces réseaux d'acteurs.

Ainsi brossé rapidement ce tableau des archives nouvelles est inséparable d'un effort de recherche pour élaborer des outils documentaires dont les chercheurs ont à se préoccuper d'une manière collective et partagée. Il s'agit d'un objectif qui suppose pour être atteint un engagement commun des chercheurs, des professionnels et des archivistes dans le cadre de coopérations pluridisciplinaires.

Conclusion

Le terroir, bien plus qu'un simple espace naturel, est un système géographique complexe. Comme tout système il doit être en mesure de s'adapter en permanence à son environnement, à la fois naturel, culturel et social. Donc, comme tout système qui reste en vie, le terroir doit rester **ouvert** sans remettre en cause sa cohésion. Il lui faut donc sans cesse se référer à sa « mémoire » pour préserver ses fondements essentiels tout en sepliant aux innovations indispensables à sa survie.

Au final, un terroir existe et se maintient dans la durée dans la mesure où, bien sûr, les hommes qui le composent ont les moyens, en termes de richesses notamment, de vivre ensemble. Mais cette permanence n'est possible que si la société qui l'anime ne se réduit pas à des composantes matérielles, dans la mesure où des valeurs sociales et représentations culturelles relient les hommes et donnent sens à leur action. Ce sont ces dernières qui permettent aux sociétés et donc aux terroirs de s'instituer et de se recomposer dans le temps long de l'histoire. **Le terroir ne tient que parce que la société qui le porte s'est dotée d'un ensemble de représentations qui la cimentent.** Le terroir est un espace géographique de produit agricole dans lequel les hommes doivent assurer la cohésion des composantes, naturelles, économiques, sociales et politiques. Mais surtout, création de l'homme, le terroir est « fluide » car ses caractéristiques sont appelées à évoluer avec la société qui l'a conçu. Le terroir doit rester une construction permanente de la société. Il doit donc rester ouvert. Il ne peut durer que dans la mesure où il est capable d'adaptation à l'évolution de son environnement, là aussi naturel (notamment le changement de climat), économique (l'évolution du marché), social (équité, solidarité) et politique (gouvernance). **Le terroir doit d'abord être perçu et vécu comme un espace de développement local.**

CONCLUSION GÉNÉRALE

La nécessaire gouvernance locale du terroir

Construction de la société dans la durée, le terroir apparaît comme l'actif majeur des vignobles des vieux pays producteurs européens. Ce sont ces constructions sociales dans le temps long qu'il faut aujourd'hui valoriser. La notoriété du *château*, terroir individuel, construction sociale individuelle ne peut, seule, assurer l'avenir des vignobles européens face aux *wineries* du nouveau monde viticole. Le *château* a besoin de la marque collective qu'est l'appellation. En effet que représente-t-il comme moyen de pression auprès de l'OMC, comparé aux grands trusts de l'agro-alimentaire, chantres de la déréglementation ? Défendre l'indication géographique aujourd'hui, l'appellation d'origine contrôlée demain, c'est mettre en avant le long labeur du temps dans un monde en quête de racines, plus que promouvoir la qualité exceptionnelle des terroirs agronomiques (ne le sont-ils pas dans de très nombreuses régions viticoles !). Le terroir doit être lu d'abord comme un espace de projet collectif... celui d'une société locale dans toute sa complexité pour un développement durable soit certes économique, environnemental mais aussi social. Les terroirs sont des projets de mise en valeur d'un espace dont l'AOC est une des concrétisations.

Le terroir, un espace de développement local...

La pérennité de l'AOC, de sa forme historique récente, même si les racines sont toujours beaucoup plus profondes, dépend de la mobilisation collective et du sentiment collectif d'appartenance des producteurs

comme de tous les membres de la filière impliqués, donc d'un mode de fonctionnement en commun qui relève de la gouvernance. Un terroir est un projet d'avenir autant sinon plus qu'une valeur patrimoniale... Quel projet? Quel vin? Quel espace?

Partout la permanence du vignoble dans la longue durée repose sur la capacité des acteurs à se mobiliser pour le faire vivre. « Rente territoriale » ne signifie jamais « avantages définitifs » mais désigne une situation privilégiée à maintenir, défendre et donc faire évoluer. C'est cette capacité d'ouverture qui est décisive dans l'avenir du système « terroir ».

C'est alors à la gouvernance du terroir qu'il faut s'attacher pour assurer sa pérennité, sa durabilité. Pour assurer cette durabilité il faut associer au concept de terroir toutes les caractéristiques d'une gouvernance, véritable pouvoir partagé et troisième voie de la gestion publique fondée sur une logique entrepreneuriale, avec redéfinition des rapports entre les pouvoirs publics et les administrés, mais aussi entre le local et le central. Ce processus de l'action collective décrit souvent comme un changement de style de gouvernement¹ apparaît comme une constante, dès l'origine des terroirs, dans les analyses géohistoriques conduites sur les terroirs vitivinicoles où la gouvernance paraît être une réalité déjà très ancienne et une preuve, parmi d'autres, de la valeur de modèle du terroir comme mode de gestion contemporaine des espaces ruraux². Ce sont toujours les acteurs locaux qui ont structuré et structurent véritablement le terroir car ils gèrent les interrelations entre toutes les composantes du système.

La question de l'avenir du terroir devient dès lors celle de la gouvernance locale, celle du lieu d'exercice du pouvoir. Où sont et surtout où seront les véritables pouvoirs décisionnels? Dans le terroir? À Paris? À Bruxelles? Dans les nombreuses récriminations des acteurs, le poids du « centre » est toujours vécu comme un obstacle alors même que les filières agricoles sont très largement autogérées. Ce vécu qui apparaît en contradiction avec la réalité semble lié essentiellement à un mauvais fonctionnement des instances locales où seuls quelques acteurs impliqués prennent leur part dans la gestion du système. La majorité silencieuse observe et manifeste mais participe peu. Or l'avenir des terroirs passe par la responsabilisation des acteurs locaux et dans la nouvelle loi, le rôle des collectivités locales est fondamental. Or une fois encore cette

1 Gaudin J.-P., Gouverner par contrat, l'action publique en question, Paris, Presses de Sciences Po, 1999, 233 p.

2 Hinnewinkel J.-C., Géohistoire et vignobles, in Toulouse, Presses Universitaires du Mirail, Sud-Ouest Européen, n°23, p. 5-16

loi est vécue comme une contrainte car elle ne correspond pas à un projet des communautés de producteurs concernés ou des collectivités incluant les producteurs. Nous retrouvons la question de la démocratie locale. C'est en suscitant des ODG, organismes de défense (!) et de gestion, dynamiques, responsables dans tous les sens du terme, réactifs et donc décisionnels, y compris dans des choix menaçant la vie du terroir, que l'on permettra aux plus grand nombre de terroirs de vivre. L'avenir des terroirs, et la diffusion du modèle dans le monde requiert des systèmes ouverts sur des projets plutôt que fermés sur des règlements, offensifs plus que protégés, des OOG (organisme offensif de gestion) plus que des ODG.

Confier le terroir à la société qui le porte, c'est défendre une société et son terroir. Aujourd'hui, les vins de terroirs, ce sont des vins qui font non seulement parler mais aussi rêver... Le terroir est une des visions du Monde de demain.

Le terroir géographique, une lecture du Monde³

Au final, les terroirs d'AOC, sont bien tout à la fois projet de valorisation de la rente, action collective organisée et constructions territoriales et donc une certaine manière d'envisager le futur. Sous leurs différentes déclinaisons nationales, ils sont ainsi une forme moderne de gestion des espaces de production agricole, un modèle d'adaptation non seulement agricole mais aussi social à la mondialisation (rôle de la concertation, participation, négociation de tous les partenaires dans la définition et des objectifs et des moyens de les atteindre par des acteurs impliqués). Ce peut être un exemple de la nouvelle gouvernance locale dans la mondialisation, une solution d'avenir à haute valeur démocratique pour l'agriculture européenne et mondiale.

Ainsi conçu le terroir est une des lectures possibles du Monde qui cohabiteront sans doute dans l'avenir⁴. Aux côtés d'une agriculture pilotée par la puissance publique pour maintenir l'activité de régions rurales isolées, d'une industrie agroalimentaire dominée par l'industrie, d'une agriculture de services fondée sur la multifonctionnalité gérée par les collectivités locales pour assurer notamment l'entretien des espaces et des paysages, l'agriculture de terroir offre une alternative efficace. Son ancrage dans le temps et sa relative réussite lui confère une certaine fiabi-

3 Joël Dupas in Vitisphère

4 Jean-Paul Charvet, *L'agriculture française dans son contexte européen*, Colloque *Le devenir de l'agriculture et des espaces ruraux : contrastes et contradictions*, CREDI/Université d'Orléans, Châteauroux, les 7 et 8 décembre 2001

lité alors que la viticulture de qualité est une des activités agricoles les moins subventionnées. La rente territoriale est, sur les marchés contemporains, synonyme d'une plus value satisfaisante dans la plupart des cas pour assurer la pérennité des exploitations. Le terroir est sans doute une des modalités de cette « *autre vision de la cohérence nécessaire des acteurs que sont le territoire, l'économie, le socio-culturel et le politico-administratif... [un lieu] d'invention des médiations entre organes et organismes, unité et diversité, présent et durée, économie et société, village et espace rural, local, national et mondial*⁵ », car l'agriculture de terroir repose en grande partie, non pas sur des milieux exceptionnels, mais sur des organisations sociales dont il s'agit de renforcer le fonctionnement démocratique dans le cadre d'une nouvelle gouvernance mondiale.

Jean-Claude Hinnewinkel

5 Edgar Pisani, Introduction au colloque de Châteauroux

RÉFÉRENCES BIBLIOGRAPHIQUES

Arbores PH., 1930. Clermont-Ferrand, étude de géographie urbaine. Clermont-Ferrand, Delaunay, 160 p.

Bartoli, P. and Boulet, D. (1989) *Dynamique et régulation de la sphère agro-alimentaire, l'exemple viticole*, Economie et sociologie rurales, Montpellier-Paris, ESNA et INRA.

Bartoli, P. and Boulet, D. (1990) Conditions d'une approche en termes de régulation sectorielle - le cas de la sphère viticole, *Cahiers d'Économie et Sociologie Rurales* 17.

Blanchamp G., 1979. Le vignoble de qualité en Auvergne. Mémoire de maîtrise, Université Blaise-Pascal, département de géographie, 118 p.

Bonnaud P (Coord.), 1989. Vigne de toujours en Auvergne. Actes du colloque de Chamalières, Cercle Terre d'Auvergne, 172 p.

Boulanger S., 2004. Le vignoble du Jura, Presses Universitaires de Bordeaux, 432 p.

Catalunya, Ordre 18 desembre 2000, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, per la qual s'aprova el Reglament regulador de la Denominació d'Origen Qualificada Priorat, Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya, 29 desembre 2000, número 3294.

Catalunya, Ordre 5 novembre 2001, Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, per la qual s'aprova el Reglament de la Denominació d'Origen Montsant i del seu Consell Regulador, Diari Oficial de la Generalitat de Catalunya, 9 novembre 2001, número 3510.

Chevet D., 2003, Mutation des interstices non bâtis au contact de la ville: de la prédation à l'intégration? L'exemple du secteur nord de l'agglomération clermontoise, Mémoire de DEA, CERAMAC, Université Blaise Pascal, 210 p. + atlas. Ciurana, J. (1980): Els vins de Catalunya, Barcelona, Generalitat de Catalunya.

Collectif, 2004. La vigne et le vin en Auvergne, Clermont-Ferrand, Chamina Ed., 144 p.

Derruau M., 1949. La Grande Limagne auvergnate et bourbonnaise. Thèse de Doctorat de géographie, Clermont-Ferrand, Delaunay, 542 p.

El Periódico de Catalunya (2002): Catalunya, País de Vins, Barcelona, fascículos VIII y XII.

España, Orden 19 mayo 1975, Ministerio de Agricultura, Reglamento de la Denominación de Origen « Priorat » y de su Consejo Regulador, Boletín Oficial del Estado, 26 junio 1975, número 152.

Fanet, J. 1991: Appellations d'origine et terroirs. In *La protection des terroirs viticole*. Cervin.

Faucon F., Rieutort L., 2005. « Dynamique de l'occupation du sol et enjeux paysagers: de l'information géographique à l'élaboration de projets dans les territoires fragiles auvergnats ». *L'évaluation du paysage, une utopie nécessaire?*, publications de l'Université Paul Valéry, pp. 87-106.

Gachon L., 1939. Les limagnes du sud et leurs bordures montagneuses. Tours, Arrault et Cie, 474 p.

Gouyon C., 2003. La reconstruction d'un vignoble en déshérence: l'exemple des Côtes d'Auvergne. Mémoire de maîtrise, Université Blaise-Pascal, département de géographie, 98 p.

Granovetter, M. (1985). "Economic Action and Social Structure: The Problem of Embeddedness." *American Journal of Sociology* 91(3).

Hinnewinkel J.-Cl. et Roudié PH. (Coord.), 2002. Les vignobles du sud-ouest européen dans la mondialisation. Numéro thématique Sud-Ouest européen, n° 14, 144 p.

Hinnewinkel, J-C (2004) *Les terroirs viticoles: origines et devenir*, Feret, Bordeaux.

Hutchison, R. B. and Gay, D. E. 1981 *An economic evaluation of geographic appellations for American wine*. Presented at the 32nd Annual Meeting of the American Society of Enologists, San Diego, CA (June, 1981).

Iglèsies, J. (1975): Les minves dels cultius i de la població a la comarca del Priorat, Barcelona, Fundació Salvador Vives Casajuana.

INAO (1991) Composition, fonctionnement et compétences de L'INAO. Roneo No 91 :103, Paris, INAO.

Institut d'Estadística de Catalunya (IEC) (2004): Cens agrari, www.idescat.es

Keeble, D., Lawson, C., Moore, B., and Wilkinson, F. (1999) Collective learning processes, networking and 'institutional thickness' in the Cambridge region, *Regional Studies* 33, 319-332.

Keeble, D., Lawson, C., Moore, B., and Wilkinson, F. (1999) Collective learning processes, networking and 'institutional thickness' in the Cambridge region, *Regional Studies* 33, 319-332.

Legouy F., 2000. « La renaissance du vignoble des Hautes-Côtes de Beaune et des Hautes-Côtes de Nuits ». *Annales de Géographie*, n° 614-615, pp. 459-472.

Maby J., 2002. « Paysage et imaginaire: l'exploitation de nouvelles valeurs ajoutées dans les terroirs viticoles ». *Annales de Géographie*, n° 624, pp. 198-211.

MacLeod, G. and Goodwin, M. (1999a) Space, scale and state strategy: rethinking urban and regional governance, *Progress in Human Geography* 23, 503-527.

Marescotti, A. (2000) Marketing channels, quality hallmarks and the theory of conventions. In B. Sylvander, D. Barjolle and F. Arfini (eds) *The socio-economics of origin-labelled food products in agri-food supply chains: spatial, institutional and coordination aspects*. Versailles. INRA-Editions, No. 17-2, 103-122.

Margalef, J. ; Tasiás, J. (1985): El Priorat. Anàlisi d'una crisi productiva, Barcelona, Caixa de Catalunya.

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2003): Denominaciones de Origen, <http://www.mapya.es/es/alimentacion/pags/Denominacion/htm/cifrasydatos.htm>

Moran, W. (1993) The wine appellation as territory in France and California. *Annals of the Association of American Geographers*, 83, 694-717.

Moran, W. (2000) Culture et nature dans la géographie de l'industrie vinicole Néo-Zélandaise, *Annales de Géographie* 109, 525-551.

Moran, W., Perrier-Cornet, P., and Traversac, J. (2000) Economic organisation and territoriality within the wine industry of quality: a comparison between France and New Zealand. In B. Sylvander, D. Barjolle and F. Arfini (eds) *The socio-economics of origin-labelled food products in agri-food supply chains: spatial, institutional and coordination aspects*. Versailles, INRA-Editions, No. 17-1 315-328.

Nadal, M. (2002): Els vins del Priorat, Valls (Tarragona), Cossetània Edicions.

North, D. (1991) Institutions, *Journal of Economic Perspectives*, 5 (1), 97-112.

Perrin, J. C. (1993) Pour une révision de la science régionale: l'approche en termes de milieu. Centre d'Économie Régionale, Université d'Aix-Marseille, Aix-en-Provence, 148(3).

Pierre L-O., 2002. Côtes d'Auvergne, renaissance d'un vignoble. Éditions de la Courrière, 160 p.

Pitte, J-R (1997) Pour en finir avec le pseudo-terroir: les vrais facteurs de la qualité du vin, *Pratiques anciennes et genèse des paysages*, (édité par par André Humbert), Nancy, Université de Nancy, 195-212.

Porter, M. 1990 *The Competitive Advantage of Nations*. New York: Free Press.

Raikes, P., Jensen, M. and Ponte, S. (2000) Global commodity chain analysis and the French *filière* approach: comparison and critique, *Economy and Society* 29, 390-417.

Rexach, A. (2000): *Vins i caves de Catalunya*, Barcelona, Edicions L'isard, S.L.

Roudié, PH. (2001) Vous avez dit 'terroir'? Essai sur l'évolution d'un concept ambigu, *Journal International des Sciences de la vigne et du vin*, numero hors série, p. 7-11.

Storper, M. (1997) *The Regional World: Territorial Development in a Global Economy*, Guilford Press, London.

Swinchatt, J. and Howell, D. G. (2004) *The winemaker's dance: exploring terroir in the Napa Valley*, University of California Press, Berkeley.

Talon C., 1989. L'espace viticole dans le Puy-de-Dôme aux xixème et xxème siècles. Mémoire de maîtrise, Université Blaise-Pascal, département de géographie, non paginé

Toro, L. (2000): *Vides transformades a l'ombra del vi*, *Descobrir Catalunya*, 30, páginas 66-73.

Tort, J. (2002): Highly specialized production as an alternative in eco-nomically depressed areas. The wines of Priorat (Tarragona, Spain), en *Sustainable Development and Geographical Space*, Aldershot (United Kingdom), Ashagate Publishing Limited, páginas 261-269.

Watts M, (1996) Development III: the global agrofood system and late twentieth century development (or Kautsky redux). *Progress in Human Geography* 20(2) 230-245.

Wilson, J. E. (1999) *The role of geology, climate and culture in the making of French wines*. University of California Press, Berkeley.

Table des matières

Introduction	7
---------------------------	----------

VOLUME I

Le terroir : une longue histoire de distinction.....	9
---	----------

CHAPITRE I

La résurrection du vignoble de la haute vallée de la Loue (Doubs)	15
--	-----------

Un ancien vignoble de 1 000 ha	16
--------------------------------------	----

<i>Un milieu naturel difficile pour la vigne mais une situation favorable</i>	<i>16</i>
---	-----------

<i>La situation à la fin du XVIII^e siècle</i>	<i>17</i>
--	-----------

<i>La situation vers le milieu du XIX^e siècle</i>	<i>19</i>
--	-----------

La crise du vignoble.....	22
---------------------------	----

<i>Une destruction quasi-totale</i>	<i>22</i>
---	-----------

<i>Une reconstitution lente et incomplète.....</i>	<i>23</i>
--	-----------

<i>Le coup de grâce de la guerre de 1914-1918</i>	<i>24</i>
---	-----------

<i>La survie d'un vignoble « sentimental » entre 1950 et 1990</i>	<i>25</i>
---	-----------

La résurrection du vignoble	27
-----------------------------------	----

Un frémissement venu d'ailleurs.....	27
--------------------------------------	----

<i>L'association Ruranim</i>	<i>27</i>
------------------------------------	-----------

<i>Le vignoble actuel</i>	<i>28</i>
---------------------------------	-----------

Un bilan globalement positif	29
------------------------------------	----

<i>L'actif</i>	<i>29</i>
----------------------	-----------

<i>Le passif</i>	<i>30</i>
------------------------	-----------

CHAPITRE II

Le renouveau d'un « petit » vignoble et ses limites : l'exemple des Côtes d'Auvergne	31
---	-----------

Une renaissance partielle	33
---------------------------------	----

<i>Un renouveau surtout qualitatif</i>	<i>33</i>
--	-----------

<i>Des recompositions spatiales</i>	<i>35</i>
---	-----------

<i>De nouvelles images</i>	<i>39</i>
----------------------------------	-----------

Des acteurs multiples	40
-----------------------------	----

<i>Des viticulteurs « enracinés »</i>	<i>40</i>
---	-----------

<i>Le rôle décisif des collectivités territoriales.....</i>	43
Une reconstruction à confirmer	44
<i>La question réglementaire.....</i>	44
<i>La pression urbaine.....</i>	45
<i>Les paradoxes d'une « mise en scène »</i>	47

CHAPITRE III

Dynamique extérieure en Priorat(Catalogne, Espagne)	51
Localisation et caractéristiques géographiques de la région du Priorat.	51
L'évolution historique du secteur viticole dans le Priorat.	51
La révolution viticole du Priorat.....	57
Les dénominations d'origine de la région du Priorat.....	58
Les nouveaux objectifs pour le développement régional à partir de la viticulture.	60
Conclusion	61

CHAPITRE IV

Vigne et vin en Arménie: identité culturelle et renouveau	63
Derrière le décor ou les vicissitudes contemporaines d'un vignoble biblique64	
<i>Vigne et vin dans la tourmente post-soviétique</i>	64
<i>Fruit d'une longue histoire et des caractères du milieu.....</i>	65
Le vignoble d'Arménie appartient à l'identité du pays.....	65
<i>La déroute ou les effets de l'héritage soviétique</i>	69
L'engrenage du déclin après l'effondrement de l'URSS	71
Quels choix et quels enjeux aujourd'hui ?	72
<i>Production viticole et transition post-soviétique.....</i>	72
Après l'indépendance, une période de récession généralisée	72
<i>Les débouchés et les choix d'avenir.....</i>	74
La relance de l'agro-alimentaire encourage la production viticole	74
Entre quantité et qualité	75
Quelles perspectives pour le viticulteur arménien ?	76
Areni, un isolat viticole dans la vallée de l'Arpa.....	77
<i>Le vignoble « Areni » : valeur sûre</i>	77
<i>Le « Sév Mahali » ou Areni Noir : un cépage endémique, unique au monde.....</i>	77
<i>La situation actuelle du vignoble d'Areni</i>	79
Les pratiques culturelles: les traditions et les savoir faire.....	79
Un nouvel élan: la renaissance de la vigne et du vin d'areni.....	80

<i>Impulsions et enjeux économiques</i>	80
Perspectives d'avenir et nouvelles dynamiques territoriales	82
Les impacts de ces orientations sont encore peu palpables. Pour les viticulteurs – et ceux de la région d'appellation Areni sont parmi les plus directement touchés – l'avenir se présente sous d'autres auspices. Confrontés au marasme des années précédentes, ils entrevoient désormais des possibilités de valoriser leur production. Il reste, toutefois, bien des problèmes à résoudre.....	82
<i>Le problème du foncier : de convoitises en spéculation</i>	82
Areni : un label futur ?	83
En conclusion.....	84

VOLUME II

Le terroir : un espace géographique complexe	87
---	-----------

CHAPITRE I

Les vins du Douroet les maisons religieuses de Porto (XVIII^e siècle)	91
Les registres fiscaux comme source pour l'Histoire du vin.....	91
La croissance démographique de Porto au XVIII ^e siècle	92
Instituts religieux qui ont bénéficié de la " <i>liberté</i> " pour introduire des vins destinés à la consommation de leur maison	93
São Domingos do Porto.....	95
Les pères du Couvent de St. Éloi	96
Les Jésuites du Collège.....	96
Le Couvent de São João Novo.....	98
Le Couvent de la Serra do Pilar	98
Le Couvent de São Francisco do Porto	99
Les Carmes Déchaussés	99
Les pères noirs de la Vitória.....	100
L'Oratoire	100
Les Nones de São Bento da Porta de Carros	102
Santo António do Vale da Piedade	102
Corpus Christi ; Les Augustins Déchaussés et les pères de São João da Foz103	
Conclusion	103

CHAPITRE II

Les ingénieurs et la reconstitution du vignoble pendant la crise du phylloxera	105
Introduction	105
Le phylloxera : une crise propice à l'émergence d'un milieu technicien.....	105
Profils des ingénieurs de la lutte contre le phylloxera.....	108
<i>Le monde des savants est le mieux connu</i>	<i>108</i>
<i>La catégorie des praticiens est assurément la plus nombreuse mais également la plus difficile à cerner, à évaluer, à quantifier</i>	<i>109</i>
<i>La troisième catégorie d'ingénieurs qui a participé, de plus loin, à la reconstitution du vignoble, est celle des dirigeants politiques.</i>	<i>111</i>
Les pratiques et les discours.....	113
Conclusion	115

CHAPITRE III

Les appellations d'origine et le débat sur la typicité dans la première moitié du xxe siècle: le rôle du syndicalisme vitivinicole bourguignon et la création des AOC	117
Normes en vigueur et changement de contexte au début du XX ^e siècle	118
Le projet Pams-Dariac: amendements et débats syndicaux.....	121
Mise en pratique du principe de primauté de l'origine	125
Les stratégies de contournement du négoce non-propriétaire	125
Les procès	126
Conclusion	128

CHAPITRE IV

Vichy, la Révolution nationale et la viticulture en Gironde: réception, intégration, dissociation	131
Pétain dans les vignes: Révolution nationale, restauration paysanne et folklore régional.....	132
Tensions et oppositions: les viticulteurs face au gouvernement de Vichy ...	139

CHAPITRE V

« Le comte, la bouteille et le dragon » Histoire d'une Maison de négoce de Bourgogne à la conquête de la Chine	151
Les conditions d'une politique commerciale ambitieuse	152
Le défi relevé du commerce des vins en Chine	155
La guerre des alcools et la faiblesse du modèle commercial français	158

CHAPITRE VI

« Les négociants contre le folklore ? »	165
Les entrepreneurs beaunois de la tradition : un folklore d'hommes politiques dominés?	166
Les fêtes vinicoles de Beaune : la diversité sociale et politique des mondes folkloriques	168
Coupure sociale et séparation des registres politiques et économiques d'action collective	171
Conclusion	174

CHAPITRE VII

La construction sociale du terroir	177
Le terroir, un construit contingent	179
La construction politique du terroir « porto »	181
Le terroir, une construction socio spatiale	185
Conclusion	190

CHAPITRE VIII

Terroirs et échelles spatiotemporelles.....	193
La nécessaire prise en compte de temporalités multiples.....	194
Gouvernance du vignoble et échelle spatiale	196
Les multiples échelles spatiales de la gestion des vignobles.....	198
<i>L'échelle locale de la gouvernance des terroirs.....</i>	<i>199</i>
<i>La gestion régionale des vins de cépages (et des vins génériques?)</i>	<i>200</i>
<i>La petite échelle des politiques publiques.....</i>	<i>201</i>
Conclusion	202

Conclusion : Le terroir, un espace pluriel.....	203
--	------------

VOLUME III

Laisser vivre les terroirs	205
---	------------

CHAPITRE I

L'Alsace et les vins de terroir:nouvel atout ou fuite en avant?.....	209
---	------------

Pourquoi compléter l'appellation Alsace?	210
--	-----

<i>Un contexte économique difficile</i>	<i>210</i>
---	------------

<i>De l'idée de développer les vins de terroir.....</i>	<i>212</i>
---	------------

<i>Un engagement vers l'individualisation et la différenciation, entamé en 2001 avec deux grands crus</i>	<i>213</i>
---	------------

En quoi consiste la nouvelle hiérarchisation proposée pour le vignoble alsacien ? 214	
--	--

<i>Des entités communales acceptées et qui doivent maintenant être délimitées ..</i>	<i>214</i>
--	------------

<i>Une nouvelle hiérarchisation qui ne peut constituer un remède aux difficultés de commercialisation</i>	<i>215</i>
---	------------

CHAPITRE II

Les mutations d'un vignoble face à la crise:vers une nouvelle promotion des vins de Xérès	217
--	------------

Les difficultés récentes du vignoble de Jerez dans les années 1980.....	217
---	-----

<i>La réorientation de la promotion des Xérès</i>	<i>220</i>
---	------------

CHAPITRE III

L'incontournable mixité des grands vignobles	229
---	------------

Bordeaux et la mixité, d'hier à aujourd'hui.....	229
--	-----

<i>La mixité, fruit d'une première fragmentation liée à la demande.....</i>	<i>230</i>
---	------------

<i>Une fragmentation amplifiée par la défense de la rente territoriale</i>	<i>231</i>
--	------------

La mixité aujourd'hui: une gestion délicate de l'image	233
--	-----

<i>Le paysage des « grands terroirs », un patrimoine culturel</i>	<i>234</i>
---	------------

<i>Le paysage des vignobles régionaux, la marque du productivisme</i>	<i>235</i>
---	------------

<i>Les paysages des vignobles « entre-deux »</i>	<i>235</i>
--	------------

<i>Une délicate cohabitation.....</i>	<i>237</i>
---------------------------------------	------------

La mixité des vignobles du Sud : exemple au Chili	237
<i>Un pays de vieille tradition viticole</i>	238
<i>Un vignoble d'une grande complexité</i>	238
<i>La construction d'une image</i>	243
Conclusion	244

CHAPITRE IV

Déterminisme environnemental, expérience empirique, et réglementation dans la construction du terroir

.....247

Roger Dion et le déterminisme environnemental	248
<i>Du déterminisme environnemental au terroir</i>	250
<i>Terroir et réglementation - du Vieux Monde au Nouveau Monde</i>	254
<i>L'expérience néozélandaise - apprentissage environnemental de la spécialisation des cépages</i>	257
<i>Les étapes de l'expansion régionale et du changement national en matière de cépage</i> 258	
La localisation des variétés par région.....	262
<i>Quelques exemples régionaux</i>	264
Conclusion	266

CHAPITRE V

La mise en scène des lieux du vin : entre tradition et modernisme.....

.....271

La mise en scène des lieux de production : Rigueur et ascèse entre technicisation et industrialisation	272
<i>L'idéal du vin : une vigne, du raisin, un vigneron</i>	272
<i>Les coulisses : science, innovation technologique et marketing</i>	274
La mise en scène des lieux de distribution : entre respect d'un produit d'exception et marchandisation.....	276
<i>La vente directe chez le producteur</i>	276
<i>Les magasins spécialisés</i>	277
<i>La grande distribution</i>	279
La mise en scène des lieux de consommation : Convivialité et bon goût entre hygiénisme et risque d'addiction	281
<i>Les coulisses du vin : de la gestion de la cave au choix des vins</i>	281
<i>La consommation de vin : une pratique fortement codifiée</i>	282
La rupture de mise en scène est-elle inéluctable?	284

CHAPITRE VI

Les archives du vin et du terroir au XX^e siècle	285
Usages et accès.....	288
Les archives du vin du XX ^e siècle – leurs localisations, leurs caractéristiques	290
Conclusion	294
Conclusion générale	295
La nécessaire gouvernance locale du terroir	295
Le terroir, un espace de développement local... ..	295
Le terroir géographique, une lecture du Monde	297
Références bibliographiques	299

