

# Comment la composante physique du Terroir peut intervenir de façon variable dans la définition des AOC viticoles françaises.

## Exemple de la « Côte de Nuits » (Bourgogne)

### *How the physical components of the terroir can differently intervene in French wines DPO definitions.*

### *Example of Côte de Nuits in Burgundy*

Alain JACQUET<sup>1,\*</sup>, Gilles FLUTET<sup>2</sup>, Éric VINCENT<sup>3</sup>, Philippe DOUMENC<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) - 6, rue Fresnel - 14000 Caen - France

<sup>2</sup> Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) - La Jasse de Maurin - 34970 Lattes - France

<sup>3</sup> Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) - 16 Rue du Golf - 21800 Quétigny - France

<sup>4</sup> Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) - Centre Europe - Immeuble Le Palatin - 83400 Hyères - France

\* Corresp. author : A. Jacquet, tel 02 31 95 20 20, fax 02 31 95 23 95, Email : [a.jacquet@inao.gov.fr](mailto:a.jacquet@inao.gov.fr)

#### ABSTRACT

European regulations describe what elements must be given in the specifications of DPO determination ; mainly production conditions, links between quality and products characteristics and the physical traits of the production area. These elements are given in the "link to terroir" paragraph relating natural and human factors, detailed product characteristics linked to the geographical area and at last interactions between product originality and the geographical area.

Analysing all these different paragraphs reveals that the relative importance of three aspects (history, namely the delimited area for grapes harvesting, production know how and production usages) contribute differently according to the wine PDO. Besides, the delimited area for grapes harvesting (defined as a component of the physical environment by IVO in Tbilissi in 2010) always relies on a precise field by field delimitation inside a larger scale production area. At last, the example "Côte de Nuits" in Burgundy shows that a parallel can be seen between the pyramidal organization of its different PDO and the relative weight of field delimitation in the production conditions.

**Keywords:** link to terroir, field delimitation, protected designation of origin.

#### 1 INTRODUCTION

Les cahiers des charges des appellations d'origine contrôlées (AOC) suivent une trame définie par l'Institut national de l'origine et de la qualité, sur la base des dispositions prévues par le code rural et de la pêche maritime et la réglementation européenne (1). La trame prévoit les conditions de production qui doivent y figurer a minima, ainsi que le « Lien avec la zone géographique », les règles de présentation et d'étiquetage et enfin le système de traçabilité et de contrôle.

La rubrique « lien avec la zone géographique » (désigné par « lien » dans la suite de l'article) développe les éléments qui corroborent la relation entre la qualité et les caractéristiques du produit et le milieu géographique particulier dont il est issu. Selon la trame, il est décomposé en trois parties : La première, « Informations sur la zone géographique », décrit les facteurs naturels et humains contribuant au lien. La description des facteurs naturels apporte des informations sur le milieu physique et biologique et les caractéristiques physiques des parcelles délimitées pour la production des raisins. Les facteurs humains intègrent le développement de la production et la construction des savoir-faire dans l'histoire, ainsi que l'organisation collective. La deuxième partie « description du produit » apporte des informations sur les caractéristiques organoleptiques et analytiques du

produit. Le contenu de la dernière partie « Interactions causales » met en relation les éléments les plus significatifs des deux parties précédentes. Le lien entre l'originalité du produit et la zone géographique est alors décrit le plus précisément possible.

Les « liens » figurant dans les cahiers des charges des AOC viticoles françaises ont été rédigés au cours des années 2009 à 2011.

#### 2 MATÉRIEL ET MÉTHODE

Pour approcher la diversité des situations, les cahiers des charges des 357 appellations d'origine contrôlée viticoles françaises ont été étudiés. L'analyse a porté sur l'importance relative donnée aux facteurs physiques ou humains dans la partie « Interactions causales ». Chaque cas identifié est présenté à travers une appellation d'origine contrôlée caractéristique de sa catégorie.

La Côte de Nuits, par la structure complexe de ses 39 AOC, fournit un exemple de la diversité de la prise en compte du facteur environnemental dans le « lien » au sein d'un territoire réduit.

#### 3 RÉSULTATS

Si la lecture des différents « liens » des AOC montre qu'il y a toujours une relation entre le milieu naturel, les pratiques, le cépage et les techniques d'élaboration, l'examen des parties « Interactions causales » montre

une grande diversité dans l'équilibre entre ces divers facteurs certains apparaissant alors nettement prépondérants.

### 3.1 Rencontre d'un milieu naturel et d'un cépage

L'AOC « Marcillac » est bien représentative de ce cas (2). Dans la description des « facteurs humains », il est rappelé que : « Très tôt les viticulteurs de Marcillac se sont orientés vers les cépages de *Vitis vinifera* et plus précisément vers ce Mansois ou Saumansois (nom local issu de l'occitan du cépage fer N) qui occupe encore actuellement la presque totalité du vignoble ». La description du produit met en exergue le cépage, en ce qu'il confère aux vins une grande originalité. Enfin, les « interactions causales » concluent que « Ces situations ... sont particulièrement bien adaptées au cépage historique fer N (> 80 %) qui y a construit empiriquement une niche écologique au cœur des pentes ensoleillées et qui, vinifié conformément aux usages locaux, exprime toutes ses potentialités œnologiques. »

### 3.2 Rencontre d'un milieu naturel et d'un savoir-faire maîtrisé

L'exemple de la mention « vin jaune » pour l'AOC « Côtes du Jura » illustre le caractère déterminant des savoir-faire d'élaboration (3). Dans les « facteurs humains », il est noté que « Ce vin est ensuite élevé, non ouillé, pendant une durée minimale de 6 ans en fût de chêne. Durant cette longue maturation, un voile de levures se développe naturellement à la surface du vin ». Cette technique est commentée dans la partie « Interactions causales », où l'apport du milieu naturel n'est pas écarté : « La grande amplitude thermique entre hiver et été contribue au développement des levures de « voile » qui permettent l'élaboration du « vin jaune »...La tradition d'un élevage très long, sans ouillage, favorise l'expression des spécificités du « vin jaune ». Au cours de l'élevage les arômes vont se concentrer et se complexifier ». et justifie les caractères particuliers du vin.

### 3.3 Rencontre entre un milieu naturel, un mode de conduite de la vigne et des pratiques de récolte

La partie « Interactions causales » du « lien » de l'AOC « Sauternes » montre que l'obtention du raisin apte à produire ce grand vin dit « liquoreux », résulte d'abord de l'exploitation optimale du milieu naturel, par une conduite de la vigne qui favorise la surmaturité et par la récolte par tries successives (4) : « Le climat original offre des conditions mésoclimatiques particulières qui sont à l'origine du développement d'un minuscule champignon sur le raisin, *Botrytis cinerea* conduisant à la « pourriture noble » qui confère leur originalité aux vins du Sauternais. » Par ailleurs, pour atteindre la concentration suffisante à l'élaboration des vins, la taille est rigoureuse./.../. On utilise souvent un mode de taille courte spécifique à cette région, la taille en éventail. Afin d'atteindre l'excellence, les vins proviennent de raisins récoltés à surmaturité, manuellement, par « tries successives ». Les densités de plantation sont élevées car la

production de vin par pied est très faible après concentration.»

### 3.4 Prépondérance du milieu naturel

L'exemple de l'AOC « Alsace grand cru Kanzlerberg » illustre le cas où le facteur mis en avant est la délimitation parcellaire historiquement établie par les producteurs qui, empiriquement, ont identifié une réponse particulière à leurs pratiques viti-vinicoles en un lieu bien circonscrit (5) :

Le paragraphe « facteurs naturels » expose le caractère spécifique du substrat : « ...Le sol gris, marno-calcaire est très marqué par sa composition particulière de marnes grises et noires à gypse du Keuper sur une roche de calcaire silicifié composé de cristaux de fluorine et de baryte, les plus beaux d'Alsace ».

Dans la description des « facteurs humains », il est dit : « Remarquant très tôt les spécificités que certains lieux-dits conféraient à leur viticulture et à leurs vins, les vigneron alsaciens ont valorisé ces différences en communiquant pendant des siècles sur l'origine des vins ».

Enfin, l'« interactions causale » du « lien » conclut : « Cette situation tardive du Grand cru Kanzlerberg et la géologie exceptionnelle de ce lieu, marne à gypse en surface sur une base de roches sédimentaires aux multiples cristaux en sous-sol, font que les vins sont très puissants avec une acidité fondatrice, large, complexe et minérale ».

### 3.5 Equilibre entre facteurs physiques et humains

Enfin, fréquemment, l'ensemble des composantes du « terroir » peut interagir sans qu'un facteur domine. C'est le cas de l'AOC « Sancerre », comme le montre l'extrait de la partie « Interactions causales » du « lien » (6) : « La conjonction du climat océanique dégradé, de la situation à l'abri des vents du sud-ouest, de la proximité de la Loire qui joue un rôle déterminant de régulateur thermique, de l'implantation du vignoble sur de fortes pentes, confère à cette zone géographique de bonnes conditions pédo-climatiques pour les cépages sauvignon B et pinot noir N, cépages de première époque de maturité.

Les températures atténuées, lors du cycle végétatif de la vigne, assurent une maturité régulière des raisins. Selon les usages, l'aire parcellaire délimitée ne retient que les sols peu profonds, en pente souvent forte. Ces situations imposent une gestion optimale de la plante et de son potentiel de production traduite par une densité à la plantation élevée, par la conduite de la vigne et une taille rigoureuse. » Ce savoir-faire s'exprime également par la capacité de l'élaborateur, acquise de l'expérience de plusieurs générations, à exprimer la richesse et l'originalité du milieu naturel... ».

### 3.6 Poids relatifs de la délimitation parcellaire dans l'organisation pyramidale des AOC de la Côte de Nuits

La Côte de Nuits est un territoire restreint de 3500 hectares de vignoble s'étendant sur 15 communes (Fig. 1). Son paysage est aujourd'hui pavé de témoins de l'histoire prestigieuse de la Bourgogne : bâtiments, clos, toponymes, formes parcellaires,... L'organisation

des AOC est un reflet de ce patrimoine. Sur le territoire, se répartissent 6 AOC dites « régionales », 8 AOC dites « communales » et 25 AOC bénéficiant de la mention « grand cru ». Ces appellations sont territorialement emboîtées selon une organisation dite

« pyramidale » : une AOC de niveau supérieur peut se replier dans une AOC d'un niveau inférieur dont les conditions de production sont moins restrictives (Fig. 2).

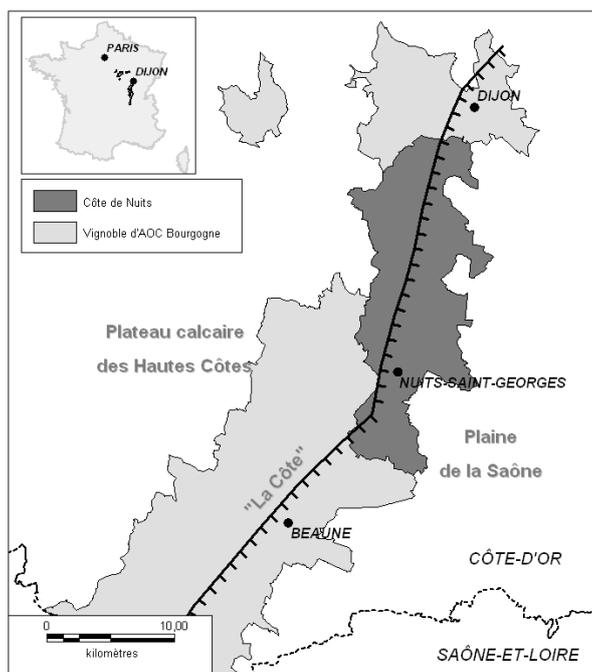


Figure 1. Localisation de la Côte de Nuits.

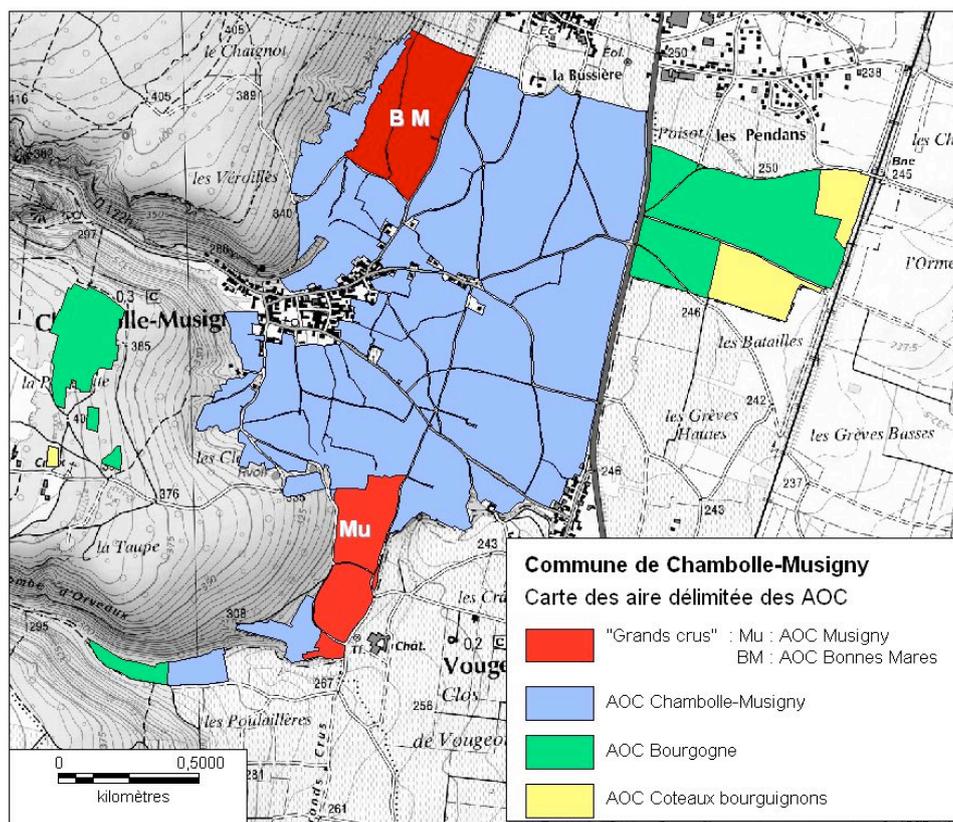


Figure 2. Les AOC de Chambolle-Musigny (fond topo IGN Scan 25).

### **Les AOC dites « régionales »**

Le « lien » des cahiers des charges des AOC « régionales » est logiquement considéré à l'échelle régionale (plus de 300 communes, réparties sur 4 départements). Les facteurs climatiques régionaux se combinent avec les aspects mésoclimatiques pour justifier les délimitations parcellaires. Les facteurs édaphiques interviennent secondairement et seulement dans la mesure où ils assurent des conditions agronomiques favorables à la viticulture : drainage, capacités thermiques. Il est ainsi précisé pour l'AOC « Coteaux bourguignons » (7) : « L'implantation des vignes se limite de ce fait aux sites les plus favorables, constitués par des reliefs bénéficiant à la fois de microclimats plus chauds et secs que la norme régionale et de sols drainants, capables d'évacuer les excès hydriques tout en bénéficiant d'une bonne fertilité et un réchauffement rapide ».

### **Les AOC dites « communales »**

Le caractère commun aux AOC « communales » de la Côte de Nuits est leur situation le long de ce relief rectiligne dont les conditions naturelles favorables sont mises en avant. Il est ainsi écrit pour l'AOC « Gevrey-Chambertin » (8) : « Le climat à dominante océanique fraîche, la topographie de « la Côte » jalonnée de combes et de vallées et les sols marneux et calcaires du Jurassique concourent à l'épanouissement optimal du pinot noir N, cépage autochtone bourguignon ». Néanmoins, l'accent est mis dans tous les cas sur les variations locales, en lien avec la diversité des vins, présentée comme une richesse. Toujours pour « Gevrey-Chambertin », il est noté : « Sur le coteau principal, aux sols superficiels mais riches en argiles et en oxydes de fer, les vins sont puissants, colorés, de longue garde. Sur les sols plus graveleux et filtrants du cône de déjections de la « Combe Lavaux », les vins sont plus fruités, de structure plus légère et expressifs plus rapidement ».

Ces critères environnementaux communs garantissent pour ces AOC un niveau de qualité mais pas une « typicité » propre. L'aire délimitée parcellaire s'appuie sur une double justification, environnementale et historique : « Gevrey-Chambertin » peut attester de 2000 ans d'histoire viticole continue. Dès le début du Moyen-âge, la réputation de son terroir est faite et se confirme au cours du temps ».

### **Les AOC bénéficiant de la mention « grand cru »**

Les « grands crus » de la Côte de Nuits se caractérisent par une aire délimitée parcellaire de superficie réduite, les extrêmes étant « La Romanée » avec 0,8 hectare et le « Clos Vougeot » avec 51 hectares. Autre particularité, Les limites sont héritées d'une histoire ancienne, attestées depuis plusieurs siècles, voire plus de mille ans comme pour le « Clos de Bèze » à Gevrey-Chambertin.

La justification technique telle qu'elle apparaît dans le « lien » est donc une description a posteriori de limites imposées par l'histoire. Mais ces « climats » bénéficient néanmoins d'une situation environnementale particulièrement favorable. Le site de « La Romanée » est ainsi décrit (9) : « En pente

douce en direction de l'est, dominant légèrement la plaine, elle est abritée des brouillards matinaux et des gelées printanières tout en bénéficiant d'une insolation généreuse. Les caractéristiques du sol et du sous-sol assurent au cours des années une régularité dans l'excellence. Ils sont fertiles mais sans excès grâce aux argiles riches en oxydes de fer, bien structurées, dotés d'un équilibre hydrique optimal par la combinaison d'une couche superficielle retenant l'eau et d'un sous-sol calcaire assurant un drainage efficace ».

Pourtant, cette forme d'écriture masque des réalités contrastées. La majorité des « grands crus » de la Côte de Nuits s'aligne de manière quasi ininterrompue au pied de « la Côte » de Gevrey-Chambertin à Nuits-Saint-Georges, avec quelques sinuosités vers le coteau ou la plaine. Mais si pour beaucoup, telle les AOC « Chambertin » (10) ou « La Romanée », le milieu est à l'évidence exceptionnel, d'autres se justifient avant tout par une histoire prestigieuse. On rapporte ainsi la grande extension de l'AOC « Clos Vougeot » vers la plaine à la politique d'acquisition foncière de l'abbaye de Cîteaux au cours du Moyen-Âge.

## **4 CONCLUSION**

Roger DION, en 1959, affirmait que : « Le rôle du terrain dans l'élaboration d'un grand cru ne va guère au-delà de celui de la matière dans l'élaboration d'une œuvre d'art. » (11). Cette opinion rappelle l'importance des savoir-faire, parfois négligés face aux facteurs physiques dans les descriptions de produits de « terroir ».

S'il existe une part environnementale dans la justification de la délimitation parcellaire, la réalité est toujours plus complexe et réside dans la pondération des différents facteurs et de leurs combinaisons.

En tout état de cause, que l'AOC résulte plus de la rencontre entre un milieu naturel et le cépage, entre les pratiques et le cépage, ou entre un milieu naturel et des techniques d'élaboration..., les parcelles délimitées restent la composante non exportable du système « terroir » que cherche à identifier l'appellation d'origine contrôlée. Cette typologie renforce la complexité de la notion de « terroir » en montrant les variations internes au système.

## **RÉFÉRENCES**

1. Règlement (CE) n° 607/2009. Journal officiel de l'Union européenne, L 193/60 – L 193/139.
2. CDC AOC « Marcillac ». B.O. Min. de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche, de la ruralité et de l'aménagement du territoire n°43 du 28/10/2011.
3. CDC AOC « Côtes du Jura ». B.O. Min. Agr. n°39 du 30/09/2011.
4. CDC AOC « Sauternes ». B.O. Min. Agr. n°49 du 09/12/2011.
5. CDC AOC « Alsace grand cru Kanzlerberg ». B.O. Min. Agr. n°44 du 04/11/2011.
6. CDC AOC « Sancerre ». B.O. Min. Agr. n°35 du 02/09/2011.
7. CDC AOC « Coteaux bourguignons ». B.O. Min. Agr. n°47 du 25/11/2011.
8. CDC AOC « Gevrey-Chambertin ». B.O. Min. Agr. n°44 du 4/11/2011.

9. CDC AOC « La Romanée ». B.O. Min. Agr. n°44 du 4/11/2011.  
10. CDC AOC « Chambertin ». B.O. Min. Agr. n°44 du 4/11/2011.

11. R. DION, 1959. Histoire de la vigne et du vin en France : des origines au XIXe siècle, rééd., Paris, Flammarion, 1991.

## **Construction d'une hiérarchie des vins reposant sur les terroirs : la démarche des vigneronns du Muscadet**

### ***Building of a hierarchy of wines based on terroirs: an initiative from the producers of Muscadet***

**Jean-Baptiste MOULENES, Christian ASSELIN, Dominique DELANOÉ, Raphaël SCHIRMER<sup>1,\*</sup>**

<sup>1</sup> ADES UMR 5185 CNRS / Université Bordeaux 3,12, esplanade des Antilles 33600 Pessac

\* Corresp Author: 05 56 84 82 12 / 05 56 84 68 55 / raphael.schirmer@u-bordeaux3.fr

#### **ABSTRACT**

The Muscadet area is situated in the southeast of Nantes, close to the Atlantic coast. It constitutes the western extension of the French vineyard "Loire Valley". The Muscadet is renowned and often spontaneously linked to a white wine. However it remains misconceived as an ordinary wine, lacking authenticity.

Proud of their wines, the Muscadet producers empowered themselves in an ambitious project dating back to the late 1980s. The essential aspects were established on: a fine selection of plots, distinctive vine growing practices and on a lengthening of wine maturation. This approach allowed them to rebuild the hierarchy of appellations, aimed at establishing strong "terroir" identification, which has led to the emergence of "crus communaux".

The originality of the present study is twofold.

First of all, it concerns implementing practical knowledge to identify the most capable fields to produce fine wines and to adapt oenological practices to express the variations of middle. Numerous questions need to be addressed, such as: what internal means does a vineyard have and which outside support mechanisms could the winegrowers successfully utilise to complete this step?

The actors are also central to this study. How could so few innovators change the winegrowing process? And furthermore, how did the producers transform their vision about their natural environment, their knowledge base and their products? Finally, what are the features of these winegrowers, compared with the rest of the vineyard?

The analysis is based on an intimate knowledge of the vineyard by the authors, coming from various scientific disciplines. Their account is established from a cartographic analysis on several levels. For example, on an enquiry questionnaire that included hundreds of winegrowers, and at meetings with the different actors who wanted to be part of this building process.

**Keywords: not specified**

#### **RÉSUMÉ**

Implantée au sud-est de Nantes, à proximité du littoral océanique, la région du Muscadet constitue l'extension la plus occidentale du vignoble français du Val de Loire. Le Muscadet, que les consommateurs associent spontanément à un vin blanc, jouit d'une notoriété certaine. Pour le grand public, son image reste cependant celle d'un vin ordinaire manquant d'authenticité.

Fiers de leurs produits, les vigneronns du Muscadet se sont pourtant engagés, depuis la fin des années 1980, dans une démarche collective ambitieuse. Reposant sur une fine sélection des parcelles, sur une différenciation des modes de conduite de la vigne et sur un allongement de la durée d'élevage des vins, cette démarche a permis de reconstruire la hiérarchie des appellations. Centrée sur l'identification des terroirs, elle a abouti, depuis quelques années, à l'émergence de « crus communaux » à forte typicité.

L'originalité de l'étude proposée est double.

Elle porte tout d'abord sur les savoirs mis en œuvre pour identifier les terrains les plus aptes à produire des vins fins et pour adapter les pratiques vitivinicoles afin d'exprimer dans les vins les variations du milieu. Avec quelles ressources internes au vignoble et quels appuis d'intervenants extérieurs les vigneronns ont-ils pu mener à bien cette démarche ?

Elle porte également sur les acteurs eux-mêmes. Comment certains précurseurs ont-ils pu entraîner dans leur sillage un nombre important de vigneronns ? Comment les producteurs ont-ils transformé leur regard sur leur environnement naturel, leur savoir-faire et leurs produits ? Enfin, quelles sont les particularités de ces exploitants, en regard du reste du vignoble ?