

100 ans d'évolution des règles relatives à l'encépagement des AOC viticoles françaises : quelles perspectives face aux enjeux contemporains

A century of evolution of the rules relating to grape varieties in the regulation of French wine AOCs

Jacques Gautier¹

¹ INAO Montreuil - France

Résumé. La dénomination des vins utilisée pour leur commercialisation décrit le plus souvent leur type (vin tranquille, vin effervescent), leur origine, leur couleur (blanc, rouge, rosé), voire pour les vins blancs leur teneur en sucres résiduels. Mais l'étiquetage cite aussi fréquemment le ou les cépages les constituant, l'objectif pour le metteur en marché étant notamment de pouvoir communiquer au consommateur les principaux facteurs contribuant à la qualité d'un vin, et donc notamment son origine ou les cépages avec lesquels il a été obtenu.

Cette communication peut déjà se retrouver dans les écrits d'Olivier de SERRES, célèbre agronome français du 17^{ème} siècle, qui écrivait que « *l'aer, la terre et le complant sont le fondement du vignoble. De leur assemblage provient abondance de bon vin, de longue garde, non sujet à se corrompre et charriable pour la débite...* ».

Après la publication en France en mai 1919 de la loi mettant en place les appellations d'origine sur la base de leur notoriété et de leur territoire, les Pouvoirs publics français ont publié en 1927 une loi sur une codification des usages constatés relatifs à leurs zones de production et à leur encépagement. En juillet 1935 la création du système des AOC donne compétence à une nouvelle structure, l'INAO (l'Institut national des appellations d'origine) pour définir l'ensemble des conditions de production devant être mises en œuvre pour pouvoir prétendre au bénéfice d'une AOC.

Au cours du 20^{ème} siècle et jusqu'à maintenant, l'INAO va codifier les conditions de production des AOC et leurs évolutions, et notamment celles concernant leur encépagement.

L'apparition de nouveaux enjeux contemporains, et notamment la réponse à apporter aux évolutions climatiques ou aux demandes sociétales comme la réduction des intrants phytosanitaires utilisés dans le vignoble, a amené l'INAO à envisager lors de la dernière décennie de nouvelles procédures notamment pour l'évolution de l'encépagement.

Dans cet article sont présentées les principales étapes relatives à l'évolution de la réglementation relative l'encépagement pour les appellations d'origine viticole, depuis la publication de la loi du 6 mai 1919 relative aux appellations d'origine jusqu'à maintenant.

Abstract. To characterize a wine, the most frequently used criteria describe its color, its origin, the grape varieties from which they come, or even for white wines its residual sugar content (dry, semi-dry, sweet).

In France, the system of appellations of origin set up in 1919 was initially based solely on the notoriety and origin of the wines. But given the unfavorable consequences that this lack of details generated, the public authorities quickly integrated in 1927 into the "CAPUS" law criteria for access to designations of origin, relating to the specific characteristics of the soils of the vineyards and the grape varieties used, in particular exclusion of interspecific hybrid varieties. In 1935 the creation of the AOC system confirmed the interest in precisely defining all the production conditions that must be implemented to be able to claim the benefit of an AOC, and grape varieties were an essential condition for acquisition. particular characteristics allowing the recognition of an AOC.

The work of the INAO, the organization in charge of wine AOCs, took place following the reconstitution of the vineyard post-phylloxera crisis at the beginning of the century, led at the beginning of the 20th century by the various wine-growing authorities. Since its creation, the INAO was led to define the production conditions of the new AOCs and more precisely their grape varieties, with the objective of segmentation and differentiation of quality viticulture within a wine production then comprising a large proportion of entry-level wines. The emergence of new contemporary issues, and in particular the response to climate change or societal demands such as the reduction of phytosanitary inputs used for vine cultivation, has led the INAO to consider new procedures over the last decade, particularly for the evolution of grape varieties.

The so-called varieties of interest for adaptation (VIFA) procedure set up by the INAO in 2018 aims to allow AOCs to anticipate the necessary changes in grape varieties in order to be able to respond to the issues to which they must respond, such as adaptation to climatic changes, the reduction of inputs (phytopharmaceuticals) or the reduction of the alcohol content of the wines produced, while also preserving the characteristics of the wines claimed in these appellations. Furthermore, since 2021, the evolution of European regulations opening the grape varieties of controlled designations of origin to all interspecific varieties has enabled the integration of varieties tolerant to the main vine diseases (mildew, powdery mildew in particular) into the VIFA procedure, under strictly supervised conditions.

This article presents for wine designations of origin the main stages relating to the regulations concerning grape varieties, from the law of May 6, 1919 until now, and the prospects for responding to the main contemporary issues.

1. L'importance de l'encépagement dans l'acquisition des qualités substantielles des vins sous appellation d'origine et appellation d'origine contrôlée

1.1. La carence de la loi du 6 mai 1919, rapidement corrigée par la loi CAPUS du 25 juillet 1927

La loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine fait partie des textes fondateurs ayant contribué à la mise en place du système des appellations d'origine, largement majoritaire dans la production viticole française. Cette loi confiait la reconnaissance des appellations d'origine aux tribunaux, qui devaient s'appuyer sur les usages de production pour prendre leurs décisions.

Cette loi fait suite à la loi du 1^{er} août 1905 réprimant les tromperies et falsifications dans les ventes de marchandises, qui donnait la possibilité de recourir au pouvoir réglementaire pour en assurer l'exécution. Toutefois l'abandon lors des discussions préalables intervenues avant la Première guerre mondiale de toute référence aux qualités substantielles des produits va dans un premier temps en affaiblir considérablement la portée et l'intérêt, la définition des appellations d'origine par les juges reposant uniquement sur la zone géographique pour s'apparenter à une indication de provenance.

Cette absence de référence aux conditions de production devant être mises en œuvre pour l'obtention de caractéristiques qualitatives attendues par les producteurs et par les consommateurs va rapidement s'avérer préjudiciable, avec la possibilité de revendre en appellation d'origine des vins issus de cépages peu qualitatifs ou issus de parcelles trop productives pour assurer une production de qualité répondant aux attentes.

Ainsi quelques années plus tard Joseph CAPUS présentait en juin 1925 un projet de loi devant l'Assemblée nationale visant à intégrer dans la reconnaissance d'une appellation d'origine les deux notions de l'aire délimitée de production et de l'encépagement.

Ces orientations s'appuyaient sur le fait que dans une zone administrative toutes les parcelles n'étaient pas aptes à produire des vins de qualité, et que la production de cépages peu qualitatifs était synonyme de vins de qualité insuffisante quel que soit le lieu de leur implantation. La possibilité donnée par la Loi du 6 mai 1919 de donner à certains vins de qualité médiocre le bénéfice d'une appellation d'origine affaiblissait la portée de la loi, contribuant à la déception des consommateurs tout en portant atteinte à la notoriété de l'appellation d'origine.

Toutefois il faut noter que même si la loi de 1919 était muette sur les conditions de production devant être mises en œuvre, certains jugements réservaient l'obtention de l'appellation d'origine aux seuls vins issus de certains cépages, comme par exemple celui relatif à l'appellation Chateaufort du Pape de 1924 ou encore celui relatif à l'appellation Pouilly sur Loire (jugement du tribunal civil de Cosne sur Loire du 26 juin 1923) :

- 13 pour Chateaufort du Pape, (Counoise N, Grenache N, Mourvèdre N, Cinsaut N, Muscardin N, Syrah N, Terret N, Vaccarèse N pour les variétés rouges ; Bourboulenc B, Clairette B, Picardan B, Piquepoul blanc B et Roussanne B pour les variétés blanches),
- les seuls cépages Chasselas et Blanc Fumé (i.e. Sauvignon) pour Pouilly sur Loire.

De même le jugement du Tribunal de Libourne du 5 décembre 1922 relatif à l'appellation d'origine Parsac Saint-Emilion (appellation abrogée en 1993 pour être intégrée dans l'AOC Montagne saint-Emilion) autorisait uniquement les cépages bouschets, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbecs, pressacs, merlots, alors que

les jugements du Tribunal civil de Beaune des 13 novembre 1924 et 16 juillet 1925 précisait respectivement que le Pinot noir est le cépage exclusif des appellations Volnay-Santenot et Echezeaux.

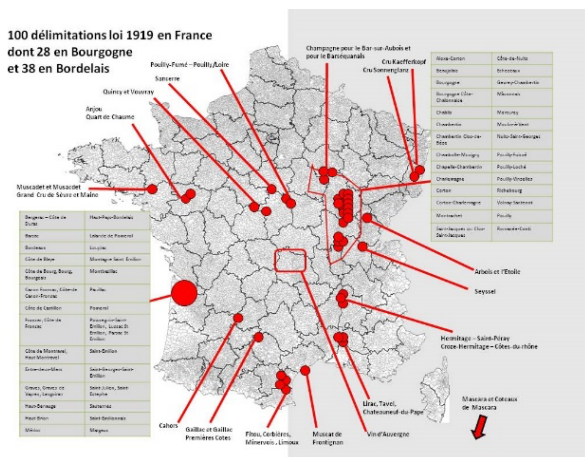


Figure 1. Les délimitations viticoles françaises issues de la loi du 6 mai 1919, d'après Olivier JACQUET.

Après de nombreux échanges qui avaient débuté fin 1924 à l'Assemblée nationale et la forte implication d'un certain nombre de personnalités comme Joseph CAPUS et Edouard BARTHE – ce dernier fut à partir de 1924 le 1^{er} président de l'OIV –, la loi dite Loi CAPUS a été votée par l'Assemblée nationale le 22 juillet 1927.

Son article 3 précise notamment qu'« *Indépendamment des prescriptions relatives à l'origine contenues dans l'article 1^{er} de la présente loi, aucun vin n'a droit à une appellation d'origine régionale ou locale s'il ne provient pas de cépages et d'une aire de production consacrée par des usages locaux, loyaux et constants.* »

Les vins provenant des hybrides producteurs directs n'ont en aucun cas droit à une appellation d'origine. »

Cette interdiction en appellation d'origine des hybrides et plus généralement des variétés interspécifiques sera reprise par la suite dans la réglementation des AOC en 1935 et à partir de 1970 dans la réglementation communautaire des VQPRD, pour être maintenue jusqu'en 2021.

Cette loi de juillet 1927 consacre également un large développement permettant de donner un statut légal précis au vin de Champagne avec la création d'une appellation Champagne unique en application de la nouvelle loi, et donne compétence à la Cour de Cassation pour apprécier si les usages invoqués dans les demandes de reconnaissance des appellations d'origine possèdent bien les caractères légaux. La loi CAPUS étend également les effets des jugements à une région et non plus à la seule commune portant le nom de l'appellation.

1.2. L'application de la loi CAPUS et l'intégration de l'encépagement dans les appellations d'origine

Si un certain nombre de jugements comme ceux cités supra relatifs aux appellations d'origine Châteauneuf du

Pape, Pouilly sur Loire, Parsac Saint-Emilion, Echezeaux ou encore Volnay-Santenot, avaient anticipé les dispositions de la loi de juillet 1927, on constate après la promulgation de la loi « Capus » la prise en compte de la notion de l'encépagement dans les jugements rendus ultérieurement, comme par exemple le jugement du 29 avril 1930 concernant l'appellation d'origine Bourgogne interdisant le Gamay. Notons aussi que ce jugement faisait suite et confirmait en quelque sorte à l'ordonnance de 1395 du Duc de Bourgogne Philippe le Hardi excluant déjà à l'époque le « très déloyal Gaumez »...

De même le jugement du tribunal de Bourges de 1931 intégrait le Sauvignon blanc et le Pinot noir pour Sancerre intégrant le nom de cépage et dénommée Sancerre-Sauvignon et Sancerre-Pinot dans la dénomination de l'appellation pour les vins issus des trois communes Sancerre, Amigny et Chavignol, tout en reconnaissant une appellation d'origine Sancerre incluant notamment la commune voisine de Crézancy et produite avec les cépages Sauvignon blanc, Pinot Noir mais aussi Chasselas B et Gamay N.

Toutefois on assiste rapidement au début des années 1930 à une multiplication importante du nombre des reconnaissances d'appellations d'origine, que certains comme Joseph CAPUS qualifièrent rapidement de « foisonnement », jugeant l'accès à l'appellation d'origine trop facilement accordé par les différents tribunaux, même si les décisions judiciaires étaient prises sur la base de rapports d'experts nommés par ces tribunaux.

Les conséquences de la grande crise économique vont entraîner rapidement une dégradation significative de la viticulture et plus particulièrement de la situation générale des viticulteurs produisant les vins les plus renommés, soumis à une concurrence qualifiée de déloyale de la part de vins de qualité insuffisante mais bénéficiant toutefois d'une appellation d'origine.



Joseph CAPUS

1.3. La mise en place du système des appellations d'origine contrôlée en 1935

Après la promulgation de la loi de 1927 qui porte son nom, Joseph CAPUS a poursuivi son projet concernant les appellations d'origine, pour aboutir avec le décret-loi de juillet 1935 à la mise en place d'un nouveau système de **contrôle** des appellations d'origine et la création du nouveau système des appellations d'origine contrôlée. La gestion du système des AOC est confiée à un nouvel organisme, l'INAO, l'Institut national des appellations d'origine (initialement dénommé Comité national des

appellations d'origine), dont la structure décisionnelle, le comité national, est composée de représentants professionnels de la filière (producteurs et négociants) mais aussi de représentants des Pouvoirs publics.

Joseph CAPUS, qui présidera l'INAO de 1935 jusqu'à son décès en 1947, arrivait enfin à son objectif : l'INAO et son comité national composé majoritairement de professionnels de la filière viticole avait la mission d'établir l'ensemble des conditions de production contribuant à l'obtention des qualités substantielles d'un vin, qui étaient ensuite publiées au Journal Officiel de la République française par les Pouvoirs publics, l'INAO étant également en charge du contrôle du respect de l'ensemble des conditions de production.

La consultation des archives des instances de l'INAO numérisées par l'Université de Bourgogne (<https://pandor.u-bourgogne.fr/fr/vigne-vin-et-gastronomie>) montre que les objectifs recherchés avec la création de ce nouveau système des appellations **contrôlées** étaient notamment de relever le prestige des vins fins aux yeux des consommateurs, pour qu'ils ne puissent pas être assimilés par le consommateur à de simples indications de provenance.

Les dispositions relatives à l'encépagement constituent un point essentiel du lien à l'origine amenant les Pouvoirs publics à reconnaître une AOC, l'INAO et son comité national définissant pour chaque appellation contrôlée des conditions spécifiques et notamment une liste précise et limitée de variétés/cépages. Cette liste est souvent complétée de dispositions concernant les proportions minimales ou maximales de certains cépages (ou groupes de cépages) dans le produit final.

Outre les conditions d'encépagement d'autres conditions sont également définies pour chaque appellation contrôlée, comme notamment le classement des parcelles aptes, les modalités de plantation (écartements entre les rangs, distance entre les pieds sur le rang, densité minimale de pieds par hectare), de taille et aussi la teneur minimale en sucres des moûts permettant de s'assurer de l'obtention d'une maturité des raisins suffisante. La notion de rendement maximal par hectare sera également intégrée dans les conditions de production, mais principalement pour limiter les risques de fraude et défendre la qualité des produits d'appellation.

- Les cépages retenus dans la réglementation des appellations d'origine contrôlées

La consultation des premières délibérations des instances de l'INAO (comité national, comité directeur) et du bulletin de l'INAO permet de bien comprendre la méthodologie utilisée par l'INAO, s'appuyant sur les propositions relatives au contrôle élaborées par les syndicats de défense viticole. Après un certain nombre d'échanges (courriers, visites) entre l'INAO et les syndicats de défense ces propositions de contrôle ont fait l'objet d'enquêtes auprès d'experts praticiens et de techniciens nommés par arrêtés ministériels.

Ainsi les décisions définitives du comité national de l'INAO se sont notamment appuyées sur les propositions

des experts des chambres d'agriculture et d'associations viticoles, reprenant les encépagements en usage jugés les qualitatifs. Ainsi pour définir l'encépagement pour l'AOC Bordeaux (mais également les méthodes de taille de la vigne) le comité national a sollicité les experts de la Chambre d'agriculture de la Gironde, pour une adoption des dispositions en 1947.

L'INAO a ainsi validé pour l'ensemble des AOC une liste de un ou plusieurs cépages, avec le cas échéant la définition de cépages principaux et de cépages secondaires (ou accessoires), en fonction des situations locales, le comité national s'appuyant sur les usages existants constatés pour l'obtention des produits de qualité constatés par les experts.

Par ailleurs concernant l'ensemble du matériel végétal on notera qu'à de très rares exceptions près aucune disposition concernant les porte-greffe et les clones ne sera intégrée dans les règles d'appellation contrôlée.

2. L'évolution de l'encépagement des AOC viticoles, les travaux de l'INAO

2.1. Une première série de décisions à la fin des années 90 – début des années 2000

La mise en place des dispositions relatives à l'encépagement des appellations d'origine contrôlée s'est appuyée sur les usages constatés pour l'obtention des vins les plus qualitatifs et possédant les qualités substantielles recherchées dans l'AOC.

Au cours de la seconde moitié du 20^{ème} siècle et suite notamment à l'apparition des premiers travaux de la recherche sur la création variétale en vigne et l'étude de nouveaux croisements intraspécifiques à l'espèce *Vitis Vinifera*, l'INAO a été amené à s'interroger à la fin des années 80 sur la position à tenir vis-à-vis de demandes d'évolution des conditions d'encépagement qui pourraient être formulées par les syndicats d'appellation regroupant les producteurs de l'AOC.

Par ailleurs certains cépages dits « secondaires », présents dans les exploitations lors de la reconnaissance de l'AOC, avaient pu depuis cette date disparaître de l'encépagement des exploitations, et les AOC pouvaient envisager de les remplacer par d'autres cépages. Les demandes des producteurs pouvaient aussi s'orienter vers la réintroduction de cépages locaux « oubliés » pour des raisons techniques et qui depuis avaient pu être solutionnées par exemple grâce à la sélection clonale (faible résistance à une maladie, productivité trop faible en lien avec des contaminations virales, ...).

L'INAO avait constaté à l'époque que certaines demandes d'introduction de nouveaux cépages pouvaient être assimilées à des effets de mode, avec des demandes concernant des introductions de cépages de notoriété mondiale, comme par exemple les cépages Chardonnay B, Pinot N, Sauvignon B, Merlot N, Cabernet Sauvignon N ou encore les cépages Viognier B, Grenache N et Syrah N.

Le comité national de l'INAO a mené des premiers travaux à la fin des années 80 sur cette thématique de l'introduction de nouveaux cépages dans l'encépagement autorisé dans les AOC, qui ont été poursuivis jusqu'en 2002.

Le comité national a régulièrement rappelé dans ses décisions que la possibilité de faire évoluer l'encépagement d'une AOC était certes une possibilité offerte à chaque AOC, mais qu'un certain nombre de points de vigilance devaient être appliqués dans l'étude de ces demandes :

- la typicité existante de l'appellation ne peut en aucun cas être modifiée avec l'introduction de nouveaux cépages,
- l'ensemble des possibilités offertes par l'ensemble des cépages contenus dans le texte de l'AOC devaient être envisagées avant d'envisager l'introduction d'un nouveau cépage,
- l'introduction d'un nouveau cépage devait se faire à petite dose, 10% maximum de la superficie pour la couleur considérée avec assemblage obligatoire des vins issus de ces nouvelles variétés,
- l'expérimentation doit être conduite en vin de table dans les conditions de l'appellation existante, à l'intérieur de l'aire délimitée, sur au moins 10 millésimes
- seule l'introduction de cépages appartenant à la même famille de cépages et possédant les mêmes caractéristiques aromatiques que celles des cépages actuellement utilisés peut être envisagée,
- si la demande d'introduction de nouveau cépage est accompagnée de l'abandon de cépages « anciens » l'introduction de ce nouveau cépage devra être précédée d'une étude justifiant cet arrêt d'usages de ces cépages,
- les travaux réalisés sur l'évolution de l'encépagement des AOC ont concerné principalement des AOC « pluri-cépages ». Dans le cas d'AOC « monocépages » il était spécifié que les demandes d'évolution de leur encépagement devaient susciter une attention particulière.

Par ailleurs le comité national indiquait également que la réintroduction de cépages anciens connus dans une AOC devait faire l'objet d'un traitement particulier, ne reprenant pas nécessairement toutes les obligations inhérentes à l'introduction d'un nouveau cépage décrites ci-dessus.

2.2. La procédure de novembre 2014

Le comité national a validé en novembre 2014 une procédure relative à l'introduction de nouveaux cépages dans une AOC, prévoyant une expérimentation de 10 ans minimum réalisée par un organisme technique appliquant un protocole expérimental validé par l'INAO.

Durant la durée de l'expérimentation même si ces vignes sont conduites en respectant l'ensemble des conditions de l'appellation dans l'aire de l'AOC, elles ne peuvent pas prétendre au bénéfice de l'appellation.

Toutefois il a été constaté un faible intérêt des opérateurs pour cette procédure, avec d'une part une faible appropriation des résultats de l'expérimentation par ces derniers, et d'autre part le fait que le non-bénéfice de l'AOC pour les vins issus de l'expérimentation pouvait constituer un obstacle rédhibitoire.

2.3. Une nouvelle procédure pour anticiper la réponse aux nouveaux défis contemporains

De nouveaux défis, portant sur les réponses à apporter aux évolutions climatiques, les attentes sociétales, la recherche d'une meilleure adaptation aux politiques de santé publique, ... sont apparus ces dernières années, nécessitant une appropriation rapide des différentes problématiques par les opérateurs des AOC.

S'il n'existe sûrement pas de réponse unique à ces nouveaux challenges, il est à peu près certain qu'une première réponse partielle peut être apportée par une évolution de l'encépagement des AOC, avec toutefois le respect de la condition sine qua non définie par l'INAO en 2002, à savoir maintenir le respect de la typicité et des qualités substantielles des produits ayant amené les Pouvoirs Publics à reconnaître une AOC.

Vu la nécessité de permettre aux ODG d'engager rapidement les réflexions, l'INAO a validé en 2018 une nouvelle procédure, visant à rendre plus fluide et plus attractive une démarche d'introduction de nouvelles variétés dans les cahiers des charges.

Son principe repose en premier lieu sur l'identification par les opérateurs de l'AOC, tous regroupés dans une structure collective dénommée ODG (l'organisme de défense et de gestion de l'AOC, qui remplace depuis 2006 les anciens syndicats d'appellation), d'une problématique pouvant être solutionnée par l'introduction de nouvelles variétés : adaptation aux évolutions climatiques (problèmes de gel de printemps et de débourrement trop précoce, adaptation à la sécheresse, adaptation au stress thermique et aux coups de chaud, ...) , réduction des intrants et notamment des intrants phytosanitaires, réduction des teneurs des vins en alcool, recherche d'une meilleure productivité, recherche d'une typicité plus affirmée avec l'introduction de variétés locales ayant été délaissées pour des difficultés aujourd'hui réglées, ...

Le travail de l'ODG consiste notamment à rechercher quelles variétés présentent des caractéristiques laissant supposer qu'elles seraient à même d'apporter une réponse satisfaisante à la problématique identifiée. Une fois ce recensement réalisé, la liste des variétés proposées est ensuite présentée aux instances de l'INAO pour être au final validée par le comité national de l'INAO. On parle dans ce cas de « **variétés d'intérêt à fin d'adaptation** », communément dénommées VIFA.

La procédure mise en place s'appuie notamment sur l'engagement des opérateurs à observer le comportement agronomique des plantations de VIFA dans leurs exploitations pendant une période de 10 ans minimum. Il est également demandé à l'ensemble des opérateurs de vinifier les raisins de VIFA indépendamment, et de fournir

un certain nombre d'échantillons de vins issus exclusivement d'une VIFA afin de pouvoir les déguster et de juger de leur éventuel intérêt, en variété pure mais également en assemblage.

L'objectif recherché est de pouvoir ainsi multiplier les observations, avec des plantations réalisées dans les différentes conditions du milieu naturel constituant l'aire de production de l'AOC et mettant en œuvre les pratiques culturales choisies par le vigneron, tout en associant pleinement les opérateurs à une procédure d'évolution de leur principal outil de travail, le cahier des charges de l'AOC.

Vu la nécessité de pouvoir assurer un suivi technique précis de ces variétés afin de bénéficier d'une information complète à leur sujet, l'INAO a limité leur nombre à 10 par AOC et par couleur.

Le bénéfice de l'AOC est accordé sous réserve de la signature et du respect d'une convention signée entre l'opérateur, l'ODG et l'INAO, précisant les informations et échantillons à fournir et précisant que le bénéfice de l'AOC ne sera accordé que sous réserve d'une part que l'encépagement des VIFA ne puisse dépasser 5% de la superficie de l'opérateur revendiquée dans l'AOC et d'autre part que les vins issus des VIFA soient assemblés avant la commercialisation à hauteur maximale de 10% du volume bénéficiant de l'AOC.

En limitant les proportions de vins issus de VIFA à ce niveau dans le vin bénéficiant de l'AOC, la procédure favorise ainsi la mise en place de nouvelles variétés dans les exploitations, la faible proportion autorisée maintenant les caractéristiques fondamentales de l'AOC et la typicité des produits, tout en maintenant une limitation de l'ensemble des plantations réalisées dans l'aire de production d'une AOC à un chiffre largement inférieur à 10% du vignoble (puisque toutes les exploitations ne vont pas demander à bénéficier de cette procédure).

Cette procédure rencontre un succès certain auprès des AOC françaises, avec initialement des premières demandes de VIFA visant :

- soit une meilleure adaptation aux évolutions climatiques comme par exemple l'AOC Languedoc avec les cépages Assyrtiko B et Agiorgitiko N originaires de Grèce ou les cépages Calabrese N et Montepulciano N originaires d'Italie, les AOC Bordeaux et Bordeaux supérieur avec les cépages portugais Alvarinho B et Touriga nacional N, l'AOC Saint-Mont avec les cépages originaires du piémont pyrénéen Manseng N et Tardif N, l'AOC Côtes de Provence avec les cépages originaires du sud de la zone méditerranéenne Assyrtiko B, Agiorgitiko N, Moschofilero N, Xinomavro N et Verdejo B, les AOC Arbois et Côtes du Jura avec notamment les cépages Aligoté B, Chenin B, Gamay N,
- soit la réintroduction de cépages « oubliés » que l'on peut qualifier de cépages « patrimoniaux » comme par exemple l'AOC Languedoc avec les cépages Carignan gris, Clairette rose, Piquepoul gris, Rivairenc B, Rivairenc gris, l'AOC Savoie

avec les cépages Bia B, Corbeau N, Dousset N, Hibou N, Mondeuse grise, Petite Sainte-Marie B, l'AOC Côtes du Jura avec les variétés Beclan N, Enfariné N et Franc Noir de la Haute-Saône, ou encore l'AOC Touraine avec les cépages Chenin B, Meslier Saint-François B, Orbois B, Grolleau N et Pineau d'Aunis N.

Par ailleurs en décembre 2021 l'évolution de la réglementation européenne a permis aux AOC d'être obtenues à partir de variétés interspécifiques résistantes aux principales maladies de la vigne, mildiou et oïdium notamment. Obtenues par croisements entre variétés issues d'espèces de vigne différentes appartenant au genre *Vitis*, ces nouvelles obtentions variétales ont incité différentes AOC à demander l'introduction de certaines VIFA résistantes interspécifiques afin d'en observer le comportement.

Les premières demandes ont ainsi été formulées en 2021 par les AOC Champagne et Coteaux Champenois avec la demande d'introduction de la variété Voltis B obtenue par l'INRAE et l'IFV. D'autres demandes de variétés résistantes interspécifiques ont par la suite été présentées et validées par l'INAO, notamment pour les AOC Bordeaux/Bordeaux supérieur (Floreal B, Sauvignac B Rs, Souvignier gris, Vidoc N), puis pour les AOC Côtes du Rhône ou encore Côtes de Provence (Floreal, Sauvignac B Rs, Souvignier gris).

En 2024 d'autres demandes d'introduction de variétés résistantes aux maladies de la vigne en tant que VIFA sont en cours d'étude à l'INAO, comme par exemple pour les AOC Alsace et Crémant d'Alsace, Buzet, Costières de Nîmes, Luberon, sachant qu'un certain nombre d'autres AOC situées sur l'ensemble du territoire national sont également en cours de réflexion.

La plantation de ces variétés résistantes aux maladies permettra de réduire très significativement les traitements phytosanitaires, avec un intérêt particulier pour les parcelles plantées en bordure des zones habitées, où ces variétés peuvent apporter une réponse aux problèmes de cohabitation de la viticulture avec les riverains de ces parcelles.

Si quelques traitements chaque année restent cependant nécessaires afin d'assurer la préservation de la durabilité des gènes de résistances de ces variétés, leur implantation permettra une réduction très significative du nombre des traitements pouvant aller jusqu'à une réduction de l'ordre de 80 à 90% de ces traitements.

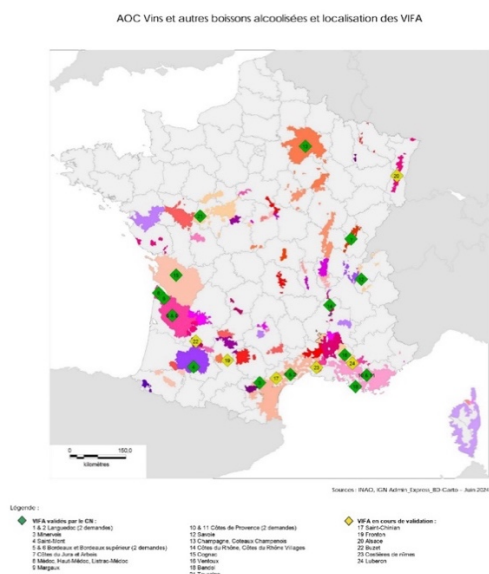


Figure 2. Localisation des demandes de VIFA en juin 2024.

L'enjeu du maintien de l'aptitude de ces parcelles à une production viticole est significatif, le pourcentage élevé de ces parcelles « mitoyennes » pouvant représenter des superficies très importantes, allant dans certains cas jusqu'à 10 à 15% de la superficie totale d'une appellation. Afin de favoriser le maintien de la viticulture dans ces parcelles viticoles mitoyennes des zones habitées, l'INAO a validé des conditions spécifiques pour la procédure des VIFA, en supprimant le critère limitant la surface des VIFA résistantes à 5% de la superficie de l'exploitation tout en maintenant l'obligation de limiter leur pourcentage dans l'assemblage mis à consommation à 10%.

3. Conclusion

Depuis la mise en place du système des appellations d'origine après la première guerre mondiale jusqu'à nos jours, l'importance de la définition de l'encépagement a toujours été soulignée dans l'acquisition des qualités substantielles permettant la reconnaissance d'une AOC, et les premières listes de cépages autorisés dans les AOC ont été établies sur la base des usages.

A la fin du 20^e siècle, pour répondre à un certain nombre de demandes et grâce au progrès scientifique et à la création de nouvelles variétés par croisement intraspécifiques mais aussi à l'évolution des circuits commerciaux et au développement de la mondialisation, l'INAO a pris des dispositions permettant d'accompagner ces premiers dossiers d'évolution l'encépagement des AOC, afin notamment de garantir le maintien de la typicité des appellations.

Les nouveaux enjeux contemporains, réponse aux évolutions climatiques et réduction des intrants phytosanitaires notamment, ont amené l'INAO à mettre en place une nouvelle procédure dite des « VIFA », permettant d'une part une observation chez les opérateurs du comportement de ces nouvelles variétés tout en permettant la multiplication des observations réparties sur l'ensemble des aires de production.

4. Références

- Quel avenir pour les appellations d'origine ? Histoire de la labellisation des produits des terroirs (sous la direction de Serge WOLIKOW, Olivier JACQUET et Jacques GAUTIER)
- La loi du 6 mai 1919 sur la protection des appellations d'origine : une gestation et une mise en œuvre hautement conflictuelles 1905 – 1927 Claudine WOLIKOW
- Les appellations d'origine en jugement. Quels usages pour quels territoires ? (Olivier JACQUET)
- Les travaux parlementaires sur les appellations d'origine de 1927 à 1935 (Olivier SERRA)
- Chateaufort-du-Pape Première AOC de France – (Jean Claude PORTES)

Délibérations du comité national des vins et eaux-de-vie de l'INAO :

- Délibérations du Comité national du 29 octobre 1935 et des années 1936 à 1947
- Février 1989 Dossier 6597 Production des vins d'A.O. et variétés de vigne à raisins de cuve issues de croisement
- Novembre 1998 Dossier 98-407 Réflexions sur l'introduction de nouveaux cépages en appellation d'origine. Compte-rendu de la commission d'enquête nationale
- Juin 2002 Dossier 02-333 Rapport de la commission d'enquête nationale Introduction de nouveaux cépages en appellations d'origine viticoles
- Novembre 2014 Dossier 2014-407 Commission technique Classement des expérimentations
- Juin 2018 Dossier 2018-CN207 Travaux du groupe de travail « Evolution de l'encépagement des AOC »,
- Juin 2021 Dossier 2021-CN 206 Travaux du groupe de travail sur l'évolution de l'encépagement - Rapport d'étape sur certaines demandes
- Février 2022 Dossier 2022-CN114 Travaux du groupe de travail sur l'évolution de l'encépagement - Rapport d'étape sur certaines demandes
- Novembre 2022 – Dossier CN 511
- Juin 2023 – Dossier CN 308 Travaux du groupe de travail sur l'évolution de l'encépagement - Rapport d'étape sur certaines demandes – Modification de la procédure pour les vignes mitoyennes plantées en VIFA résistantes aux principales maladies de vigne – Adaptation de la procédure pour les eaux de vie à repasse
- Novembre 2023 – Dossier CN 512 Travaux du groupe de travail sur l'évolution de l'encépagement - Rapport d'étape sur certaines demandes
- Février 2024 Dossier 2024-CN104 Travaux du groupe de travail sur l'évolution de l'encépagement – Rapport d'étape sur les demandes de 6 ODG – Etude du dossier relatif à la migration des variétés emblématiques des vignobles

Bulletins de l'INAO n°1 (1936) à 25 (1947).