

Les AOC : un frein ou un moteur à l'innovation ? Retour sur l'histoire économique, scientifique, sociale et technique des vins d'appellation au XX^e siècle en France

Olivier Jacquet¹

¹ Ingénieur de recherche HDR, Chaire UNESCO « Cultures et Traditions Vitivinicoles de l'Université de Bourgogne », UMR CNRS LIR3S.

Résumé. A l'heure où la viticulture mondiale doit s'adapter à de nombreux défis, les producteurs s'interrogent sur les évolutions conséquentes qu'ils vont devoir faire (encépagement, transformation des techniques en vigne et en cave). Se pose également, autant pour les vignerons que pour les consommateurs, les potentielles évolutions du goût des vins qu'engendreront ces transformations. Or, cette recherche, qui s'appuie sur l'étude de nombreuses sources et archives du XX^e siècle, pour certaines inédites, a pour ambition de montrer que, dans un passé récent, les mondes viticoles ont su faire preuve d'une incroyable résilience face aux crises et que le goût et la perception des vins fins aura largement changé en 100 ans. L'évocation des vignobles d'appellation d'origine contrôlée convoque bien souvent un passé immuable, celle de vins millénaires et authentiques tirant leurs qualités d'un terroir patiemment apprivoisé par des générations de vignerons. Pourtant, derrière ce discours patrimonial pour une part façonné au cours du siècle dernier, se cache une histoire en perpétuel mouvement. Des échelles les plus locales aux sphères internationales, pouvoirs publics, scientifiques, producteurs et organisations professionnelles n'ont en effet, de concert, pas cessé d'innover afin de singulariser les vins d'AOC des autres productions viticoles pour imposer ces premières sur les marchés. Dans cette contribution nous nous pencherons ainsi sur les innovations scientifiques et techniques du XX^e siècle liées aux évolutions réglementaires concernant le degré alcoolique, l'acidité volatile, les hybrides ou le soufre. Il s'agira de montrer comment la création des AOC, plutôt qu'un frein, deviendra le moteur de très importantes innovations durant toute la période. En quelque sorte, derrière le discours dominant sur les traditions, au regard des immenses défis contemporains de la vitiviniculture, nous souhaitons évoquer une histoire dynamique et une profession qui n'aura cessé d'innover par un lien de plus en plus fort avec la science, pour répondre aux crises du passé.

1. Introduction

On peut "*confondre sous le nom de terroir l'ensemble des caractères qui sont dus au sol, à son exposition, et au climat qui y règne*" [...] "*Au-dessus des usages locaux loyaux et constants, se placent des usages agronomiques [...] ainsi, les lois s'appliquent à des faits naturels*". Datée de 1938, cette affirmation du Président du Comité National des Appellations d'Origine Joseph Capus [1] résume toute l'ambiguïté portée à ce moment-là par des AOC dont la définition qualitative reste largement floue. La réglementation est d'ailleurs claire sur ce point. Si le projet de loi Pams-dariac sur la délimitation judiciaire des vins d'appellation d'origine proposait initialement d'incorporer la qualité substantielle des vins dans les critères de délimitation, au même titre que l'origine et les usages, ces

termes de *qualité substantielle* furent éliminés de la loi finale du 6 mai 1919, première loi française sur les appellations d'origine [2]. Ils ne seront pas, non plus, présents dans le décret-loi du 30 juillet 1935 sur les AOC, même si la loi du 22 juillet 1927, faute de mieux, introduit la notion d'usages de production, intégrant par exemple, le cépage dans les critères de l'appellation [3]. Une qualité donc concrètement absente des textes et qui finalement, n'est seulement explicitée, et finalement comprise jusque dans les années 1990, que par un rapport naturel et historique au terroir, à l'origine.

Encore, en ce début de XXI^e siècle, l'évocation des vignobles d'AOC convoque bien souvent un passé immuable, celui de vins millénaires et authentiques tirant leurs qualités propres d'un terroir patiemment apprivoisé par des générations de vignerons. Paradoxalement et comme sur de nombreux points, ce discours sur la tradition

fait pourtant partie intégrante d'un processus d'innovation inédit qui prend forme avec la genèse et l'essor du système des AOC en France.

Notre propos vise ainsi à comprendre comment, derrière ce discours prégnant sur la tradition et le terroir, une réglementation inédite va favoriser de très nombreuses innovations techniques et scientifiques. Les réglementations, la norme, peuvent-elle favoriser l'innovation ? Nous n'envisageons pas, ici, d'appréhender la totalité de ces processus innovant à l'œuvre durant le XX^e siècle et nous laisserons de côté, par exemple, les mutations en matière commerciales, celles touchant à la propagande [4], à l'invention du folklore de terroir [5], ou encore, celles décisives ayant trait à la création du vocabulaire de la dégustation aromatique dans les années 1950/1960 [6]. Cette contribution tentera en revanche de montrer comment l'alliance inédite qui s'opère entre les mondes scientifiques et techniques de la vigne et du vin, les professionnels et les pouvoirs publics parvient à définir et instiller des normes qualitatives mesurables pour les vins afin de permettre de singulariser économiquement ces nouvelles productions délimitées des autres vins. Autrement dit, comment rendre mesurable et objective la qualité de vins d'appellations qui, encore dans les années 1970, peinent à s'imposer sur les marchés nationaux (Figure 1) et internationaux ? Partant, à travers les exemples de l'alcool, de l'acidité volatile, ou encore des questions autour des hybrides et du SO₂, nous analyserons comment ce mouvement de singularisation qualitative des vins initie en même temps des innovations techniques et scientifiques ainsi que de nouvelles pratiques. Comment, *in fine*, les sciences et techniques deviennent un élément fondamental pour l'organisation efficiente des marchés des vins fins français au XX^e siècle ?

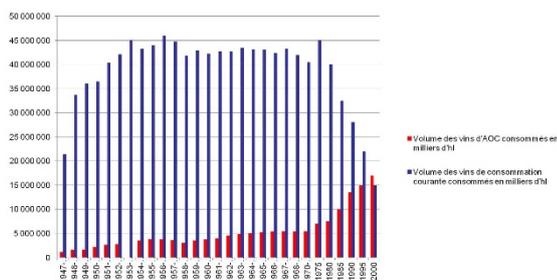


Figure 1. Evolution comparée de la consommation de vins d'AOC et d'appellation d'origine et de vins de consommation courante en France de 1947 à 2000. D'après les chiffres annuels du Bulletins de l'INAO et du Bulletin de l'OIV. Volume comparé des vins d'AOC et des vins de consommation courante consommés en France de 1947 à 2000.

Ainsi, en même temps qu'est écrit et institutionnalisé le récit collectif autour de l'immuabilité des traditions vitivinicoles françaises, les mondes de la vigne et du vin subissent en réalité de profondes mutations, quitte à bouleverser les pratiques autant que le goût des vins.

2. Le contrôle scientifique de la qualité

Les réglementations sur la fabrication et la composition des vins qui jalonnent la fin du XIX^e siècle et le début XX^e siècle ont pour principaux objectifs, d'une part, de lutter contre les vins fabriqués à l'aide de produits néfastes à la

santé à plus ou moins haute dose et d'autre part, d'endiguer des pratiques déloyales alors considérées comme frauduleuses [7]. Sont alors votés de nombreux textes règlementant la composition légale des vins et aboutissant à la loi du 1^{er} août 1905 sur « La répression des fraudes dans la vente des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles ».

Concomitamment les pouvoirs publics développent des lieux destinés à contrôler la composition des vins, dont, essentiellement, les stations œnologiques et agronomiques des régions, lieux officialisés par la répression des fraudes en 1907. Dans le même temps enfin, s'affirment des experts scientifiques dont les premiers seront chimistes, pharmaciens et toxicologues et bientôt, œnologues [8]. L'instauration d'un Service de la Répression des Fraudes en 1907 et le développement de la lutte syndicale pour loyaliser les échanges marchands et les productions, ont pour conséquence d'amplifier le phénomène. Ainsi, au moment où naissent les premières appellations d'origine, existe déjà tout un système de surveillance et d'analyse scientifique des vins mis sur le marché. Dès lors, dans ce contexte et comme le souligne Joseph Capus en 1938, « les vins d'AO doivent répondre, quant à leur composition et à leur pureté, à toutes les conditions imposées aux vins ordinaires par les règlements, et qui se vérifient par l'analyse ».

Cette analyse chimique fait donc partie intégrante des critères définissant la qualité des vins d'AOC et ces derniers, au même titre que les vins de consommation courante d'ailleurs, bénéficient rapidement d'un cadre de contrôle de plus en plus organisé et uniformisé. En 1907, sont officiellement définis les procédés de l'analyse pour ceux que les pouvoirs publics nomment alors « Les vins ordinaires » [9]. Après une dégustation et un examen microscopique, le vin doit subir des « analyses chimiques » destinée à détecter et mesurer les éléments suivants : taux d'alcool, extraits dans le vide, sucre, saccharose et dextrine, acidité totale, acidité fixe, acidité volatile, acidité volatile libre et combinée, acide tartrique total, potasse, cendres, sulfate de potasse, chlorures, acide citrique, matière colorantes étrangères, antiseptiques, acides minéraux libres, acide sulfureux dans les vins blancs et rosés. L'arrêté prévoit de publier d'autres produits « au fur et à mesure de leur établissement ». Ces composés à analyser changent très peu jusqu'à la fin des années 1960, comme l'atteste une comparaison entre les différents textes réglementaires courant sur la période et aboutissant à l'arrêté du 24 juin 1963 « relatif aux méthodes officielles d'analyses des vins et des moûts » [10].

Cette uniformisation est indispensable pour que les techniques d'analyse et les critères de définition de la qualité des vins selon leur composition soient identiques partout, reproductibles. Le contrôle des composés du vin devient ainsi un enjeu de pouvoir et de prise de légitimité pour les mondes scientifiques et entraîne, en leur sein, d'importantes controverses pour imposer une méthode de mesure face aux concurrents. Au niveau international, l'Office International de la Vigne et du Vin (OIV) réalise un important effort dans le sens d'une uniformisation des

procédés d'analyse qui conduit, le 5 juin 1935, à la ratification par plusieurs pays, de la convention internationale visant à unifier les méthodes d'analyse des vins, texte repris en France dans le Code du vin du 1^{er} décembre 1936. Il convient de posséder des outils communs capables de protéger aussi les vins exportés. Le décret N°56-1381 du 18 décembre 1956 portant publication de la convention internationale de l'OIV pour l'unification des méthodes d'analyse et d'appréciation des vins, signée à Paris le 13 octobre 1954, offre, quant-à-lui, un cadre réglementaire actualisé et encore plus dense à ces procédés de surveillance de la qualité, à l'étranger en particulier.

A partir de la Deuxième Guerre mondiale et en raison des volumes colossaux captés par l'occupant allemand, la France devient de plus en plus dépendante de ses exportations [11]. L'analyse des vins, indispensable sur le territoire national, devient aussi impérieuse à l'export. Trois certificats coexistent : un certificat d'analyse et de pureté, un certificat d'origine des vins et surtout un certificat de qualité des vins qui perdura au moins jusqu'aux années 1970 et qui n'est délivré qu'aux exportateurs en faisant la demande (les Etats-Unis seront intransigeants sur ce point). Les composés analysés dans les vins pour obtenir le certificat de qualité à l'exportation restent très similaires à ceux édictés depuis 1907, même si vient désormais se renforcer l'avis des experts par la dégustation organoleptique.

Il semble important d'insister sur le fait que ces normes s'appliquent à tous les vins, vins « ordinaires » comme vins d'AOC. Aussi, au fur et à mesure de l'évolution des réglementations sur les vins d'appellation, les professionnels cherchent à singulariser ces productions. Des critères analytiques spécifiques sont instaurés qui participent progressivement à spécifier la qualité des vins d'origine par rapport à ceux dits de « consommation courante ». Tel est le cas avec deux éléments devenant alors déterminants pour identifier la qualité supérieure des vins d'AOC : le degré alcoolique et l'acidité volatile.

3. Degré alcoolique et taux d'acidité volatile : définir et singulariser les profils et la qualité des vins selon le territoire

La teneur en alcool des vins constitue, dès le XIX^e siècle, un élément déterminant des transactions économiques. Le prix s'élève en même temps que le degré. En réalité, le taux d'alcool dans les vins au début du XX^e siècle est relativement bas et les premières réglementations nationales sur le degré minimum des productions (1921 et 1933) illustrent cette tendance. En 1933 (décret du 30 juillet), un vin du Vaucluse ou du Gard peut être vendu comme tel s'il dépasse 9° d'alcool. Le seuil est de 6,5° pour les productions de l'Yonne ou du Maine-et-Loire ! Le constat est le même au regard des analyses réalisées à l'époque sur les vins. A titre d'exemple, pour le dix Chassagne-Montrachet analysés le même jour de 1930 à la station œnologique de Beaune, le taux alcoolique moyen est de 10,2° ! Un taux en dessous de l'obligation de 10,5°

déterminée quelques années plus tard, lors de la reconnaissance en AOC du cru le 31 juillet 1937 !

Le passage d'un produit en appellation d'origine doit donc marquer une différence, et elle se fait avant tout par un degré alcoolique plus élevé. Ainsi, dès avant l'obligation du degré obligatoire sur les vins d'AOC imposée par le décret de 1935, des jugements de délimitations s'emploient à marquer cette différence. Tel est le cas le 2 juillet 1923 et le 10 juillet 1924 lors des délimitations respectives des appellations Corbières et Minervois qui devront désormais titrer toutes deux plus de 10° « à l'ébullioscope Malligan », beaucoup plus haut finalement que les degrés imposés sur les vins ordinaires et concurrents voisins. Cette distinction par le degré devient ensuite la norme avec le décret du 30 juillet 1935. A ce titre, les discussions syndicales autour de la fixation du degré minimum dans chaque AOC donnent lieu à de nombreux débats, tant certains producteurs redoutent de ne pouvoir tenir les taux requis et, in fine, de ne pouvoir revendiquer leurs vins en AOC. En Beaujolais par exemple, certains estiment que « La qualité des vins du Beaujolais n'est nullement conditionnée par un degré élevé et par un bas rendement. Ils ne sont pas spécialement de vins de conserve qui sont vendus en bouteille, mais des vins consommés généralement dans toute leur « fraîcheur ». En « Jeunes » précise-t-on [12]. Après moult discussions et pressions directes du Comité National, le taux minimum autorisé fini par être fixé à 8,5° pour l'AOC Beaujolais en 1937. Mais rien n'est simple pour le degré alcoolique et la norme se négocie tant elle est compliquée à tenir pour tous les producteurs, selon les territoires.

La fixation des limites en matière d'acidité volatile constitue également un élément important de la mise en distinction analytique des vins d'AOC au XX^e siècle. Si, tout particulièrement jusqu'aux années 1950, des discussions ou controverses ont régulièrement lieu entre scientifiques pour définir les méthodes les plus précises d'analyse de cette acidité volatile [13], elles ne doivent pas masquer l'importante littérature réglementaire sur le sujet. Ainsi régulièrement, des textes viennent fixer le taux maximum d'acidité volatile à ne pas dépasser sous peine de voir ses vins partir à la vinaigrerie ou à la distillerie [14]. Il s'agit là d'un moyen pratique et finalement peu visible d'ajuster l'offre dans les périodes de surproduction, comme lors des années 1930 et des années 1950-1960. Initialement, ces normes ne touchent pas les vins d'Appellation. Pourtant, suite à la guerre et aux nombreuses fraudes constatées alors sur les AOC, l'INAO désire faire appliquer des cadres encore plus strictes aux vins qu'elle contrôle. L'idéal serait d'inscrire le taux maximum d'acidité volatile dans les décrets. Mais peu de vignobles souhaitent s'y astreindre, excepté le pionnier Châteauneuf-du-Pape (1936) et les AOC Lirac (1947) et Palette (1948) qui s'autorisent un maximum 1 g/l d'H₂SO₂.

Face à ces difficultés, le Président de l'INAO, le Baron le Roy, suggère qu'une loi commune aux AOC prenne modèle sur les valeurs fixées dans les décrets précités mais, avec une tolérance pour les vins possédant des taux alcooliques élevés, comme les vins liquoreux [15]. En

effet, la limite à ne pas dépasser dépend en particulier du taux d'alcool des vins. Pour sa part, arguant des difficultés matérielles et administratives qu'il y aurait à prendre en compte une trop large palette de degrés alcooliques pour fixer la teneur légale en acidité volatile, le Service de la Répression des Fraudes souhaite une règle commune et simple pour tous les vins d'AOC. Il refuse surtout une distinction pour les vins liquoreux. La réponse des membres du Comité Directeur de l'INAO est catégorique. Ils s'opposent à ce principe et, par la voix du Marquis de Lur-Saluze, considèrent que cette valeur doit « correspondre à la réalité et non pas aux commodités de l'administration » [16]. Le propriétaire du Château d'Yquem évoque ainsi fort logiquement l'exemple des vins de Sauternes, titrant légalement au moins 12,5° et pour lesquels ces dispositions très restrictives non pas de sens en raison de l'importante tolérance organoleptique de ces vins à l'acidité volatile. Face à la rigidité des pouvoirs publics le combat syndical du Sauternais pour obtenir un droit à une acidité volatile plus élevée se poursuit néanmoins jusque dans les années 1970 avec l'appui, entre autres, des expertises scientifiques du directeur de la station œnologique de Bordeaux, Pierre Sudraud. Ces désaccords sur la fixation de la norme aboutiront à une tentative de révision du décret des appellations Sauternes, Montbazillac et Barsac en 1967 et 1976 [17].

L'exemple de l'acidité volatile s'avère ainsi assez explicite pour évoquer la difficulté, même pour des éléments mesurables, de trouver consensus dans les critères de définition de la qualité des vins. Il faut marquer les différences entre vins de consommation courant et vins d'AOC, mais aussi générer, pour que le consommateur s'y retrouve, une forme d'uniformité des profils au sein de chaque zone délimitée.

Reste qu'avec la baisse normalisée des taux il s'agit, pour garder son appellation, de tenir la valeur autorisée, une gageure pour nombre de vignerons se lançant, durant cette période, dans la mise en bouteille à la propriété. Combinée à d'autres contraintes, cette évolution des réglementations sur l'acidité volatile entraîne ainsi, de fait, une importante évolution des pratiques en cave et contraint l'ensemble de la filière à innover.

4. Pour tenir la norme, faire évoluer ses pratiques et innover

A la fin du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, les normes et acteurs de la production sont concrètement très différents de ce qu'ils seront 100 ans plus tard. Le savoir-faire technique en cave et en chais est alors l'apanage du négoce qui vinifie, élève et vend la majorité des productions. En outre, nombre de ces négociants possèdent leurs propres laboratoires et suivent avec intérêt les nouveautés en matière d'œnologie, de matériel et de techniques de vinification [18-19]. Il s'agit pour eux de s'adapter (par la pratique régulière de l'assemblage en particulier) à chaque millésime et de produire des vins identiques et caractéristiques du style de la maison et fabriqués selon les goûts attendus des buveurs. Le vigneron, quant-à-lui, est alors bien souvent un simple

fournisseur de raisins, de moûts ou de vins de l'année. Peu d'entre eux vinifient et surtout corrigent et élèvent les vins en ce début de XX^e siècle et surtout, la mise en bouteille à la propriété reste une rareté.

Cependant, après le phylloxéra et surtout à partir des années 1920, 1930 se développent, principalement par le biais syndical, mais aussi grâce aux stations œnologiques disséminées dans les vignobles, des formations techniques en conduite de la vigne et vinifications. Dès 1908, le syndicat viticole de la Côte Dijonnaise instaure par exemple des cours populaires d'œnologie et en relate leur succès auprès des populations vigneronnes adhérentes [20]. En outre, les stations œnologiques de Beaune ou Bordeaux proposent des formations ouvertes à la vinification.

Le mouvement s'accélère toutefois à la sortie de la guerre de 1939-1945. Il s'appuie sur un ensemble de réseaux techniques, scientifiques et « pédagogiques » gravitant autour de l'INAO. Il s'agit de produire plus, certes, mais surtout, pour les producteurs d'AOC, de produire mieux. Compter sur l'origine des vins, sur leur degré alcoolique, les cépages employés et les rendements adoptés ne suffit pas pour que les vins mis sur les marchés possèdent les qualités attendues par le consommateur. Ces réseaux institutionnels à vocation améliorative et pédagogique se composent ainsi des Stations œnologiques, de l'INRA, des Interprofessions (de plus nombreuses au cours des années 1950-1960), des syndicats, du service de la répression des fraudes, ou encore de l'Institut Technique du Vin, l'ITV. Ce dernier, né en 1948, relève d'une mission clairement définie : opérer des actions générales de synthèse et de vulgarisation pour encourager la recherche sur la vigne et le vin en lui procurant les moyens utiles pour arriver à des résultats. En accord avec le ministère de l'Agriculture, les producteurs rassemblés au sein de la Fédération des Associations Viticoles de France, considèrent donc que cette organisation sera à même de mettre les résultats de la recherche à la disposition et à la portée des viticulteurs pour obtenir une amélioration de la production et de la qualité d'une façon concrète. Les pages de la revue *Vigne et Vin*, organe officiel de l'ITV, évoquent avec force cette volonté. A ce titre, en 1960, se tiens à Mâcon un colloque intitulé "Les voies du progrès en œnologie". Durant cet événement, une partie des conférences est justement dédiée à l'analyse de la diffusion des techniques œnologiques. Dans un long exposé, M. Loustaunau de Guilhem, Responsable des Centres Pilotes d'œnologie de l'ITV, se propose d'étudier "Par quelles voies, à l'heure actuelle, les connaissances œnologiques peuvent-elles pénétrer chez le viticulteur" [21]. Il propose également d'en améliorer les relais. Son crédo, placer le centre pilote d'œnologie de l'ITV comme courroie de transmission au cœur d'un réseau évoqué plus haut et, tout particulièrement, par le biais privilégié de l'INAO.

L'Institut a en effet aussi pour mission de contrôler la qualité des méthodes de vinification et des productions. A cet effet, des conseillers, ingénieurs de formation, parcourent les vignobles et portent la bonne parole auprès des producteurs. Les propos d'un responsable de l'Institut Techniques Viticole en 1960 confirment l'importance de

cette mission : "Grâce à la leur valeur personnelle [...] et grâce aussi au climat de confiance qu'ils ont su créer, les ingénieurs de l'INAO, ont été des voies par laquelle le progrès œnologique a pu pénétrer chez le vigneron" [22]. Ce travail en réseau apparaît comme extrêmement efficace, d'autant plus que les ingénieurs techniques de l'Institut sont relativement proches des milieux de la production. Comme le confie l'Ingénieur technique de l'INAO Pierre Orizet en 1955 lors d'une conférence donnée à Montpellier lors des journées technique de l'ITV : « Beaucoup de correctifs en matière de vinification s'exécutent pendant la fermentation. Ainsi le veulent la logique et la loi. Informés avant même la cueillette, nos techniciens pourront, en toute région, donner les conseils judicieux pour une vinification rationnelle : acidification ou désacidification, égrappage total ou partiel, doses d'anhydride sulfureux recommandés, durée des olivaisons, époque de soutirage, etc. » [23].

Ainsi, des techniques suggérées par les œnologues des stations dans les années 1930 et jusqu'ici peu suivies dans les caves se popularisent durant les Trente Glorieuses. On innove dans les chais pour suivre les normes imposées par les cahiers des charges et pour permettre à ces vins d'être déclarés en AOC. Obtenir des acidités volatiles basses reste par exemple très compliqué. En conséquence, de plus en plus de vignerons se mettent à pratiquer l'égrappage, à mieux gérer la propreté des caves, à filtrer, à contrôler les températures durant la fermentation... Ainsi, les vins d'AOC affirment tout à la fois leur singularité vis-à-vis des Vins de Consommation Courante et, en même temps, tendent à s'homogénéiser au sein même de leur appellation. Le profil des vins se modifie mais se spécifie également dans chaque terroir délimité, déployant ainsi une identité commerciale typée de plus en plus reconnue et comprise par les consommateurs.

Le cas du SO₂ est à ce titre intéressant puisqu'il devient l'un des adjuvant hautement recommandé de la vendange à la vinification, justement pour tenir les normes analytiques et organoleptiques fixées. L'emploi du bisulfite de potassium, déjà popularisé à la fin du XIX^e siècle, essentiellement pour les blancs bordelais, se généralise quitte à devenir excessif. Qu'à cela ne tienne. Depuis les études médicale menées avec l'appui des professionnels au début du XX^e siècle pour contrer les menaces de blocage américain induites par le *Pure food an drug act* de 1906 [24-25] et concernant les vins trop soufrés, la question sanitaire n'est encore pas à l'ordre du jour après 1945. Ce sont essentiellement le retour des pressions internationales de l'Allemagne, des Etats-Unis combinées à quelques voix françaises minoritaires et considérant l'abus de soufre comme néfaste au goût des vins qui provoquent les premières impulsions visant à diminuer, voire remplacer le SO₂. Le concours lancé par l'ITV en 1950 institué « en vue de remplacer l'anhydride sulfureux dans la vinification des vins blancs » est alors tenté par un personnage comme Jules Chauvet. Petit négociant et scientifique du sud Saône-et-Loire, son intérêt pour la question illustre cette volonté, dès les années 1950 chez certain, de mieux gérer les vinifications au domaine, d'innover pour la qualité attendue [26].

Mais rationaliser la qualité et innover commence avant tout dans les vignes. Afin de tenir, lors de chaque millésime, le degré alcoolique souhaité par les réglementations et cela dès le début des années 1950, l'Union Beaujolaise s'engage dans un suivi, année par année, de la maturité des raisins en vue d'améliorer les vendanges. Elle s'appuie en particulier sur la Station œnologique de Villefranche-sur-Saône et surtout sur les agents INAO locaux. Le bureau de l'Union Beaujolaise considère d'ailleurs unanimement en 1958 qu'« il est incontestable que cette pratique a joué un rôle éducatif favorable au point de vue qualitatif » [27]. En effet, pour l'un des administrateurs de l'organisation, pilier de ce processus, Louis Texier « la propagande n'est pas tout, il faut le faire avec des produits de qualité » [28]. Une autre façon de valoriser scientifiquement la qualité pour l'INAO, est ainsi de diffuser les connaissances scientifiques permettant d'améliorer et d'uniformiser ce qui, à ce moment-là est considéré collectivement comme qualitatif. D'ailleurs, comme le rappelle en 1958, le président de l'Union beaujolaise, dont les propos seront d'ailleurs confirmés un peu plus tard par l'Ingénieur INAO Pierre Orizet, « les contrôles de maturité sont nés dans le Beaujolais mais ils se développent désormais dans toute la France ».

Mais la question du degré alcoolique se joue aussi sur l'encépagement. Or, les volumes encore très importants d'hybrides pourtant interdits, mélangés aux cépages fins dans les vins d'AOC dans les années 1950, influent sur ces taux en même temps qu'ils dévalorisent des vins sous appellation alors en recherche de reconnaissance sur les marchés.

Une fois encore, l'alliance des professionnels et des pouvoirs publics avec les mondes scientifiques pour réglementer la production profitent à l'innovation. Au début des années 1950, l'invention, de la chromatographie en phase gazeuse, son utilisation pour améliorer la fermentation malolactique par le Bordelais Jean Ribereau-Gayon, emmènent rapidement ce dernier à comprendre son intérêt pour déceler également la présence d'hybride dans les vinifications. Une fois encore l'INAO s'accapare l'innovation. Elle doit permettre d'éradiquer ces variétés interdites dans toutes les AOC. Malgré le rejet de cette technique par une partie de l'administration et du négoce, le procédé fini par être officiellement validé (Figure 2). L'association sciences / production prouve une fois de plus son efficacité.

Appellation concernée	Quantité de vins fraudés en l.
Bordeaux	122 000
Haut-Médoc	25 000
Margaux	65 000
Fronton	167 000
Madiran	10 000
Volnay	6 000
Savigny-les-Beaune	7 000

Figure 2. Vins contenant des hybrides lors de la première campagne de poursuite des hybrides menée par la brigade des fraudes de l'INAO en 1960, avant homologation officielle du procédé.

5. Conclusions

L'invention des appellations d'origine au début du XX^e siècle possède avant tout un objectif essentiellement économique de protection des producteurs face aux fraudes. Il ne s'agit nullement, dans les termes de la loi, de produire des vins de qualité supérieure et seule les usages locaux, loyaux et constants et surtout l'origine comptent. Ces éléments restent d'ailleurs les fondements contemporains du discours justifiant la qualité des vins délimités.

Reste qu'en même temps, le système des AOC bouleverse complètement les règles de production et de commercialisation du vin établies au XIX^e siècle par les négociants et interroge les consommateurs. Partant, pour rendre efficiente les productions d'AOC sur les marchés, deux processus aujourd'hui bien décrits par les économistes prennent dès lors forme concomitamment. Nous assistons, d'une part, à la singularisation qualitative des profils analytiques et organoleptique des vins d'AOC [29] et, d'autre part, à la mise à disposition, du producteur au consommateur, d'une information mesurable et contrôlable sur des produits de plus en plus normalisés. D'amont en aval, l'information sur les vins relève d'une symétrie favorable à leur essor économique [30].

Ces processus montrent tout d'abord qu'au XX^e siècle, l'activité des scientifiques de la vigne et du vin se situe désormais pleinement dans l'économie générale de la filière. En outre, ces mécanismes provoquent aussi et assez paradoxalement, une singularisation des vins d'AOC alors que dans le même temps, en cherchant à normer et rationaliser la qualité, en caractérisant et encadrant les pratiques et les techniques (en vigne comme en cave), les promoteurs des AOC créent des standards par terroir.

Quoi qu'il en soit, ces processus dynamiques interrogent avec force la question de l'immobilité de l'histoire viticole telle qu'elle est véhiculée par nombre de prescripteurs, d'amateurs, voire incorporée par les producteurs eux-mêmes. En affirmant une image positive des terroirs, en

insistant sur le long processus d'adaptation des hommes à ces lieux pour produire un vin de qualité, en portant aux nues les usages locaux et constants, le système des AOC a su produire un discours d'immuabilité historique. Il s'agit là d'un ultime paradoxe puisqu'en réalité, nous sommes face à un monde dont les mutations profondes au cours du XX^e siècle sont elles-mêmes fondamentalement engendrées par les réglementations d'AOC. Ce monde fait ainsi preuve d'une adaptation continue face aux défis économiques et techniques. A rebours du discours dominant, il démontre son incroyable capacité d'innovation [31]. La spécificité du modèle de gouvernance de l'INAO, finalement assez souple et enclin à prendre en compte les problématiques territoriales, son lien fort avec les institutions scientifiques et techniques, et même, l'évolution continue de la doctrine même de l'AOC, évoquent cette capacité de résilience. Ces processus historiques offrent finalement, en point de mire, les possibilités d'un avenir positif pour la filière face aux défis futurs.

6. Références

1. J. Capus, *Bull INAO*, juillet 1938
2. O. Jacquet, G. Laferté, *Annales HSS*, **5**, 1147-1190 (2006).
3. C. Wolikow, *Bourgogne(s) viticole(s). Enjeux et perspectives historiques d'un territoire*, 121-134 (EUD, Dijon, 2018).
4. J. Bohling, *The Sober Revolution: Appellation Wine and the Transformation of France* (Cornell University Press Ithaca, NY, 2018)
5. G. Laferté, *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée* (Belin, Paris, 2006).
6. O. Jacquet, *Le goût des vins d'origine. Genèse, construction et triomphe des AOC au XXe siècle* (EUD, Dijon, 2024)
7. A. Stanziani, *Histoire de la qualité alimentaire. France XIX^e-XX^e siècles* (Seuil, Paris, 2005).
8. S. Fedoul, *Œnologues et sommeliers dans la France du 20e siècle. Une histoire sociale, technique et culturelle de la qualité des vins* (Lyon, thèse de l'Université Lyon II Lumière, 2024).
9. Arrêté du 18 janvier 1907, *JORF*, 194-195 (22 janvier 1907).
10. *JORF*, 8471 (20 septembre 1963).
11. C. Lucand, *Le vin et la guerre. Comment les nazis ont fait main basse sur le vignoble français* (Armand Colin, Paris, 2017).
12. Assemblée générale du 10 mai 1937, *Cahier des comptes rendu de séances de l'Union viticole du Beaujolais*, 32 (1937).
13. *Annales des Falsifications et des Fraudes* (1917 – 1938). Les controverses sur les meilleurs moyens de mesure l'acidité volatile entre Lucien Sémichon

- (Narbonne), Roger Marcille (Tunis), Louis Ferré (Beaune) ou Paul Jaulmes font finalement triompher ce dernier qui parvient à imposer la mesure internationale officielle de l'acidité volatile par entrainement de vapeur d'eau.
14. L'article 1 du décret du 19 août 1921 déclare impropres à la consommation les vins ayant une acidité volatile supérieure à 2,5 g/l ou supérieure à 2 g/l mais présentant nettement à la dégustation les caractères de vins piqués. Les deux décrets suivants baissent la limite maximum à 1,8 g/l ou 1,5 g/l si le vin est piqué à la dégustation (1^{er} février 1930, art. 1) puis à 1,2 g/l chez les producteurs et négociants en gros et à 1,5 g/l chez les détaillants (décret du 28 juin 1938, Art.1).
 15. *Registre n° 2 des délibérations du Comité National*, 96-97 (21 juillet 1951).
 16. *Registre n° 2 des délibérations du Comité Directeur de l'INAO*, 149 (7 novembre 1951).
 17. Dossier réglementation de la limite d'acidité volatile des vins de Sauternes, Barsac, Monbazillac – 9 novembre 1967 présentation du dossier et de son état d'avancement, *Compte rendu de la session du Comité National de l'INAO* (9 novembre 1967, 9 novembre 1967, 17 janvier 1968, 4 novembre 1976, 13 janvier 1977).
 18. C. Lucand, *Les négociants en vins de Bourgogne. De la fin du XIXe siècle à nos jours* (Féret, Bordeaux, 2010)
 19. S. Le Bras, *Le négoce des vins en Languedoc. L'emprise du marché, 1900 – 1970* (Presses Universitaires François-Rabelais, Tours, 2019)
 20. *Bulletin du Syndicat viticole de la Côte Dijonnaise* (à partir de 1908)
 21. *Vignes et Vins*, **89**, 9-12 (Juillet-août 1960).
 22. *Vignes et Vins*, **89**, 9-12 (Juillet-août 1960).
 23. L. Orizet, *Bulletin de l'INAO*, **55**, 16 (Octobre 1955).
 24. Jean Gautrelet (Rapporteur), *Recherches sur l'action physiologique de l'acide sulfureux contenu dans les vins blancs* (Imp. nouvelle F. Pech, Bordeaux, 1910)
 25. M.T. Law, *Journal of Economic History*, **63/4**, 1103-1130 (2003).
 26. *Bull. INAO*, 113-115 (juin 1950).
 27. Conseil d'Administration de l'Union Viticole du Beaujolais, *Cahiers de délibération de l'UVB* (25 août 1958).
 28. Assemblée Générale extraordinaire de l'Union Viticole du Beaujolais, *Cahiers de délibération de l'UVB* (27 mars 1950).
 29. L Karpik, *L'Economie des singularités* (NFR - Gallimard, Paris, 2007).
 30. G. Akerlof, *Quarterly Journal of Economics*, **84**, 488-500 (1970).
 31. S. Boulanger, *Revue de géographie historique*, **19-20**, (2021) <https://doi.org/10.4000/geohist.2864>