

4. A.K. SCHWANZ, S.H. ZANIRATO, 2010. [http://www.dge.uem.br/semana/eixo8/trabalho\\_33.pdf](http://www.dge.uem.br/semana/eixo8/trabalho_33.pdf), visited online on January 5th 2010

5. D. LOWENTHAL, 2008. Passage du temps sur le paysage, Gollion, Swiss.

6. J. PERARD, M. PERROT (eds.), 2010. Paysages et patrimoine viticole, Dijon, France, 13-26.

## **Protection juridique de terroirs viticoles dans la préfecture de Yamanashi, Japon** *Legal protection of the vitivinicultural terroirs in Yamanashi Prefecture, Japan*

Kensuké EBIHARA<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Meiji-Gakuin University, Faculty of Law 1-2-37 Shirokane-dai, Minato-ku, Tokyo, 108-8636, JAPON  
Email : ebi@law.meijigakuin.ac.jp

### **ABSTRACT**

This study analyses the actual situation regarding the legal protection of the vitivinicultural terroirs in Yamanashi Prefecture, the centre of Japanese wine industry with more than 150 years of wine-making tradition. Wines produced with grapes harvested in Yamanashi are identified by its sub-region, village and parcel. Such practice of geographical identification allows the development of regional perceptions and differentiation of terroirs. However, the legal protection for denomination of wine is not sufficient in Japan because of the lack of national legislation. Currently, the local government of Yamanashi and the Winemakers Association are working together to achieve the registration of geographical indication of "Yamanashi", which is indispensable for legal protection of its vitivinicultural terroirs. In 2010, Koshu City of Yamanashi Prefecture created a system of the appellation of origin which necessitates them to control for the origin of grapes in all parcels. These recent efforts are important to increase the awareness of Yamanashi wine in domestic and global markets and to propagate the notion of terroir amongst the Japanese consumers.

**Keywords:** *geographical indication, legal protection, appellation of origin.*

**Mots-clés :** *indication géographique, protection juridique, appellation d'origine.*

### **1 INTRODUCTION**

La viticulture japonaise couvre une zone allant de l'île de Kyushu jusqu'à l'île de Hokkaido en produisant aussi bien des raisins de table que des raisins de cuve. La superficie totale du vignoble au Japon enregistre 18 600 ha avec une production d'environ 209 000 tonnes, tandis que près de 90% de raisins récoltés ont été vendus comme raisins de table.

Or, en l'absence de législation nationale, la protection juridique de la dénomination géographique d'un vin n'est pas suffisante. Actuellement, la préfecture de Yamanashi et le syndicat viticole travaillent ensemble pour l'enregistrement de l'indication géographique « Yamanashi ». En 2010, une ville de la préfecture de Yamanashi a ainsi créé un système d'appellation d'origine exigeant un contrôle sur l'origine des raisins. Ces efforts récents sont importants pour la valorisation du vin et la reconnaissance de la notion de terroir parmi les consommateurs japonais.

### **2 MATÉRIEL ET MÉTHODES**

L'étude s'est développée en mobilisant l'analyse de documents concernant l'histoire de la viticulture au Japon et la statistique sur la production de vin, ainsi que via la réalisation d'entretiens. Nous avons analysé également de nombreux documents relatifs aux labels, certifications et règlements municipaux. Plusieurs entretiens auprès de vignerons et de producteurs ont été

réalisés dans les villes de Kofu, Hokuto, Fuefuki, Yamanashi et Koshu. Des entretiens auprès des groupements de producteurs et des autorités locales et nationales ont également été faits afin de connaître quel intérêt ils portent et quelle importance ils attachent à la protection juridique de terroirs viticoles.

### **3 RÉSULTATS ET DISCUSSION**

#### **3.1 La production de vins à Yamanashi**

La préfecture de Yamanashi est considérée comme une des régions les plus adaptées à la culture de la vigne, grâce aux sols très pauvres et à sa pluviométrie la plus faible. Selon l'étude menée par Hiroshi Yamamoto, il existe trois principales sous-régions à Yamanashi dont Katsunuma, Kayagatake et Kofu. Katsunuma, la capitale de la production de raisins de table et de cuve, est située à l'est de la Vallée de Kofu. Malgré la disparition du nom de commune « Katsunuma » en 2005, en raison d'une fusion communale qui a permis la naissance de la nouvelle ville de Koshu, son nom géographique continue de figurer sur les étiquettes encore aujourd'hui. Kayagatake, une sous-région viticole relativement récente, mais remarquable de par son niveau de qualité, et qui comprend les villes de Hokuto, Nirasaki et Kaï, se trouve au nord ouest de la préfecture.

Avec 78 producteurs, la préfecture de Yamanashi produit près de 240 000 hl de vins avec des raisins

japonais et des matériaux importés. À Yamanashi, la superficie du vignoble enregistre 4 330 ha, une superficie équivalente à l'AOC Chablis, mais il faut noter que la grande majorité de raisins se sont vendus en tant que raisins de table. La production se fait à partir du Koshu, le cépage représentatif du vin japonais, mais aussi des cépages hybrides et des cépages *Vitis-vinifera*. Cependant, la position dominante de Yamanashi est menacée par l'émergence des nouvelles zones viticoles telles que Nagano et Hokkaido.

### 3.2 Protection par un label syndical

À Yamanashi, le syndicat viticole élabore un label de qualité pour les vins issus de raisins récoltés dans cette préfecture. Pour obtenir ce label, le vin doit être obligatoirement élaboré et conditionné à Yamanashi. Par suite, l'utilisation de raisins récoltés dans d'autres préfectures ou de raisins importés est strictement interdite.

L'étiquetage et la présentation de vin doivent respecter « la règle sur l'étiquetage des vins élaborés au Japon » qui fixe les conditions d'utilisation du nom de l'indication de provenance, de l'année de récolte, de la variété de vigne ainsi que certaines mentions traditionnelles par exemple.

À l'exception des vins primeurs, la délivrance du label syndical est subordonnée à l'examen d'un échantillon de vin par la commission syndicale de dégustation. En dépit du fait que ce système n'exige aucun examen analytique, les examens organoleptiques sont réalisés par les dégustateurs tous les trois mois.

Les consommateurs peuvent également identifier l'origine géographique d'un vin grâce à un conditionnement spécifique. À partir de 1989, les producteurs de Katsunuma commercialisent leurs vins en utilisant des bouteilles spécifiques avec l'estampille de deux figures historiques. L'usage de ces bouteilles est réservé aux vins de Koshu issus de raisins récoltés dans les vignobles de Katsunuma. Le vin fait l'objet d'examens analytiques et organoleptiques. Toutefois, ces bouteilles de 72 cl, la contenance nominale standard au Japon, ne sont pas utilisables dans les pays membres de l'Union Européenne.

### 3.3 Évolution récente de la protection juridique de terroirs viticoles

En 2010, la ville de Koshu a créé de son côté un système d'appellation d'origine applicable aux vins vinifiés dans la ville. Son objectif est de certifier le lieu de vinification et de conditionnement, d'assurer l'origine géographique des raisins utilisés dans l'intérêt des consommateurs, de promouvoir la production de raisins de qualité et de favoriser le développement de la filière vitivinicole de la région. Ce système n'est pas ouvert aux producteurs n'ayant pas leurs chais dans la ville de Koshu, même s'ils disposent leurs propres vignobles sur le territoire de cette ville.

Le règlement municipal a introduit deux catégories de vins : le vin vinifié à Koshu avec des raisins récoltés sur le territoire de la ville de Koshu et le vin vinifié à Koshu avec des raisins récoltés dans la préfecture de Yamanashi. La zone de la récolte est évidemment

limitée quant à la première catégorie. Le règlement exige une déclaration de récolte avec une indication d'un nom de viticulteur et d'information sur des parcelles plantées.

Selon le règlement municipal, le vin doit être issu exclusivement du Koshu et des cépages *Vitis vinifera* ou hybrides. L'utilisation des cépages vitis-labrusca, ainsi que l'assemblage de Koshu avec d'autres variétés de raisin sont interdits. Pour avoir la certification, il faut que le vin provienne de raisins récoltés à bonne maturité, présentant une teneur en sucre supérieure à 16° Brix pour le Koshu, 17° Brix pour les cépages hybrides et 18° Brix pour les cépages *Vitis vinifera*. Cependant, il n'y a aucune exigence concernant le titre alcoométrique volumique total.

L'originalité du système réside dans le contrôle systématique sur place pour l'identification de raisins utilisés qui permet d'assurer la traçabilité de produit vis-à-vis des consommateurs. En 2010, le nombre de parcelles contrôlées était de 140. Le contrôle organoleptique est organisé par une commission de dégustation composée de dix dégustateurs. À la différence du système de Nagano, l'objectif du contrôle est l'élimination de tout produit présentant un défaut.

Jusqu'ici, les demandes d'utilisation des appellations dans le cadre du système de la ville de Koshu ne sont pas nombreuses. En 2010, seulement sept producteurs ont effectué la demande pour huit vins au total. À la suite du contrôle organoleptique, qui élimina deux vins présentant certains défauts graves, six vins ont obtenu le droit de revendiquer les appellations.

Toutefois, il faut noter que ce système comporte quelques problèmes importants. Premièrement, il n'existe aucun rapport avec l'accord ADPIC. Il est vraiment regrettable que même un produit ne respectant pas le cahier des charges puisse mentionner un nom de ville ou parcelle. On doit admettre que la protection juridique par le biais d'un règlement municipal n'est pas suffisante. L'intérêt des consommateurs peut être menacé par cette protection incertaine. Pour une protection parfaite, une législation nationale réglementant le marché vitivinicole de manière globale reste nécessaire.

Deuxièmement, la situation est très délicate lorsqu'un règlement municipal définit un cahier des charges applicable à d'autres communes. Il subsiste un problème concernant l'incompétence négative.

Un troisième problème concerne le contenu du cahier des charges. La critique vise la condition stricte qu'il stipule concernant la teneur en sucre, surtout pour le Koshu. Certains réclament une modification du cahier des charges allant dans le sens d'un assouplissement de la condition et des limites d'enrichissement. En réalité, la législation nationale pose des limites d'enrichissement très libérales.

Le quatrième problème concerne le nom de la ville. Des consommateurs peuvent confondre le nom de la ville de « Koshu » avec la variété de vigne « Koshu ». Il est souhaitable de revendiquer plutôt le nom de l'ancienne commune de « Katsunuma » pour éviter tout risque d'éventuelle confusion.

#### 4 CONCLUSIONS

Même si M. Federico Castellucci, le Directeur Général de l'OIV, a pu déclarer, à l'occasion d'une dégustation organisée par le Koshu of Japan au siège de l'OIV : « Les vins de Koshu expriment d'une façon magnifique les caractéristiques de son terroir », la protection juridique des terroirs viticoles au Japon reste insuffisante par rapport à celle assurée par les pays membres de l'Union européenne. Néanmoins, la situation s'est beaucoup améliorée grâce aux initiatives

syndicales. Surtout, il nous semble que le lancement de négociations pour l'enregistrement d'une indication géographique est essentiel pour la reconnaissance de la notion de terroir viticole et sa protection au niveau juridique.

#### RÉFÉRENCES

1. K. EBIHARA, M. OMURA, S. HIRAKAWA et K. HASEGAWA, 2009. Le Bulletin de l'OIV, vol. 82, no 944-945-946, 571-580.

## “Everything else, it's work”

### Socio-cultural dimensions of terroir among Bordeaux winemakers

« *Le reste, c'est un travail* »

### *Dimensions socioculturelles du terroir chez les vitiviniculteurs bordelais*

Sarah DAYNES<sup>1,\*</sup>, Terry WILLIAMS<sup>2</sup>

<sup>1</sup> University of North Carolina Greensboro

<sup>2</sup> New School for Social Research, New York

\* Corresp. author: Daynes, Phone 336-334-3582, Email sctdaynes@uncg.edu

#### ABSTRACT

In 2010, the OIV adopted a resolution that defines 'terroir'. The OIV definition understands terroir as the result of the interactions between the physical specificities of a space and human labor, with an emphasis on the subsequently produced collective knowledge (OIV-VITI 333-2010); by doing so, it alludes to the social and cultural dimensions of terroir. On the basis of ethnographic fieldwork with winemakers in France and the United-States, our paper discusses some of these socio-cultural dimensions by focusing on specific vitivincultural practices (pre- and post-harvest, such as irrigation, the use of fertilizers, fermentation, filtration, etc) and on the ways in which they intersect with winemakers' conceptions and beliefs related to the space in which they work, to their profession, and to the good they produce, i.e. wine. This focus on meaningful practices, i.e. on the social and cultural dimensions of vitivincultural practices, will help us understand the different dimensions of terroir, informed not only by science and technique, but also by the various (and often mixed) ways in which winemakers conceive of their professional activity.

**Keywords:** *Terroir, Vitivincultural practices, Bordeaux, Sociology.*

**Mots-clés :** *Terroir, Pratiques vitivincules, Bordeaux, Sociologie.*

#### 1 INTRODUCTION

In 2010 the International Organization of Wine adopted a definition of terroir that includes both physical and symbolic dimensions, and emphasizes the 'collective knowledge' linked with a specific place. Terroir is thus understood as a specific geographical, physical, and cultural ensemble, rather than solely a physical or biological ensemble. From a sociological point of view, several questions arise from the OIV definition: What is collective knowledge? How is it produced? Does cultural specificity arise out of physical specificity? And how do we define 'place' to start with?

In this essay, we narrow down our questioning to conceptions of terroir among Bordeaux winemakers, on the basis of fieldwork with winemakers who control their production from the grapevine to the bottle. With other scholars of material culture, such as anthropologists Maurice Godelier (1) and Philippe Descola (2), we start from the premise that goods and practices have an equally material and symbolic life,

and focus on the relationship between vitivincultural practices and the symbolic processes that surround them, i.e. conceptions of terroir.

#### 2 MATERIALS AND METHODS

##### 2.1 Data collection

Ethnographic fieldwork (including participant observation, open-ended and semi-structured interviews) with vitivinculturists in the Bordeaux winemaking region (left and right bank) who control their production from the vineyard to the bottle. As is customary in ethnography, a lengthy phase of qualitative data collection started in 2011 and is ongoing. Our primary focus on the field is with vitivincultural practices (e.g. what winemakers do, what choices they make), which leads us to the symbolic texture of practices (e.g. what winemakers think). Hence participant observation (in the vineyard and in the cellar with winemakers) and interviews are equally important methods in our study.