

**SUCCESSIVE SURVEYS TO DEFINE PRACTICES AND  
DECISION PROCESS OF WINEGROWERS  
TO PRODUCE “VINS DE PAYS CHARENTAIS”  
IN THE COGNAC FIREWATER VINEYARD AREA**

**BERNARD F.M. <sup>(1)</sup>, WINTERHOLER R. <sup>(1)</sup> & THIOULET-SCHOLTUS M. <sup>(2)</sup>**

1 : IFV, Institut Français de la Vigne et du vin : 15, Rue Pierre Viala, 16130, Segonzac, France  
francois-michel.bernard@vignevin.com

2 : INRA UEVV, UMT Vinitera : 42, Rue Georges Morel, BP 60057, 49071 Beaucozé, France  
marie.scholtus@angers.inra.fr

**RESUME**

Le vin est un des produits finis que l'on obtient à partir de raisins. La vigne réagit à de nombreux facteurs environnementaux et son comportement est directement influencé par les pratiques culturales. L'expression du terroir dans les vins résulte de ces interactions, à la fois au cours du cycle végétal et au cours de la vinification. Pour identifier les pratiques agricoles, viticoles et œnologiques des viticulteurs et pour classer leurs effets sur les vins d'Anjou l'UMT Vinitera a proposé une méthode basée sur des enquêtes successives. Cet article vise à expliquer comment la méthodologie mise au point par l'équipe de l'UMT Vinitera sur le vignoble Anjou Village Brissac (AVB) a été transférée dans le vignoble Cognçais.

En effet, le vignoble des Charentes est une aire de production d'eau-de-vie de Cognac très étendue : près de 80 000 hectares de vignes parmi lesquels seules quelques parcelles (environ 2000 hectares) sont destinées à la production de vin sous appellation Vin de Pays Charentais (VPC). Les itinéraires techniques spécifiquement pratiqués sur le vignoble VPC n'avaient jamais été étudiés jusqu'à présent et demeuraient méconnus. La première partie du travail a consisté à échantillonner environ 50 des 800 producteurs de VPC sur le vignoble Cognçais. Ensuite un questionnaire a été élaboré pour recenser les différentes pratiques employées en viticulture et en œnologie ainsi que les motivations des agriculteurs pour produire du vin dans la région. Les résultats de cette première enquête démontrent que la structure d'exploitation et le traitement de la vendange sont des critères distinguant 3 groupes de vigneron VPC, avec différents niveaux d'implication technique sur leurs vignes et leur terroir.

Une seconde enquête est ensuite réalisée et chacun des ces groupes s'est vu adresser un questionnaire spécifique. L'objectif est de distinguer les pratiques agronomiques employées d'une part pour le VPC et d'autre part pour l'eau-de-vie de Cognac. Par des séries de questions fermées successives les producteurs sont amenés à expliquer pourquoi leurs itinéraires techniques varient d'un produit à l'autre et d'un terroir à l'autre (processus dichotomique). Ainsi cette enquête nous permet de comprendre comment un vigneron structure l'arbre de décision qui définit ses pratiques agronomiques et œnologiques pour le Vin de Pays Charentais.

**MOTS-CLE**

Vin de Pays Charentais – Itinéraire technique – Enquêtes – Processus dichotomique.

**ABSTRACT**

Wine is one of the final products made from grapes. Vine reacts to numerous environmental factors and its behavior is directly modified by winegrower actions. Terroir expression in wines ensues from those interactions during both agronomical and enological process.

To identify winegrowers' agricultural, viticultural and enological practices and to classify their effects on wines in the French region of Anjou, UMT Vinitera suggested a method based on successive surveys. This paper aims at showing how the methodology submitted by UMT Vinitera team on Anjou Village Brissac (AVB) vineyard has been transferred to the Cognac area.

Actually, the Charentes vineyard is a huge Cognac firewater production area : almost 80000 hectares of vine among which only few plots (about 2000 hectares) are set aside for growing wine, named "Vin de Pays Charentais" (VPC). Technical itineraries specifically practiced on VPC vineyard had never been studied before and were quite little-known in this region.

First part of the work consisted in sampling 50 of nearly 800 farmers who are producing VPC in the Cognac vineyard. This wine is making barely always up a smaller part of the income than the Cognac eau-de-vie. Then a questionnaire was built to register the various cultural methods used to grow vine and wine (both for Cognac firewater and VPC) and also farmer motivations to produce specifically VPC in the area. Results of this first stage of surveys show that farm structure and grape harvest treatment are criteria that distinguish 3 groups of VPC winegrowers, with different level of technical influence on their vineyards and terroir.

In a second stage of surveys, each of these groups was addressed a specific questionnaire. The objective was to segregate agronomical practices used on one hand for the VPC and on the other hand for the Cognac firewater. Afterwards, by sensible series of closed questions (dichotomous process), farmers were lead to explain why their technical itineraries change from one product to the other and from one terroir to the other. This survey so allows us to understand how a winegrower builds the decision tree which defines his specific agronomical and enological actions for the VPC.

## KEYWORDS

Vin de Pays Charentais – Technical itinerary – Surveys – Dichotomous process.

## INTRODUCTION

Dans le cadre l'UMT Vinitera, l'INRA (UEVV Angers) a réalisé une étude des pratiques Agro-Viti-Œnologiques (AVO) en Anjou. L'un des objectifs de cette étude était notamment de distinguer les pratiques agronomiques, viticoles et œnologiques aboutissant à deux types de vins jugés différents selon l'AOC revendiquée : Anjou Rouge (AR) et Anjou-Villages Brissac (AVB). La zone d'étude couvrait environ 2400ha sur lesquels coexistent les deux appellations et seuls 98ha sont revendiqués en AVB.

En procédant par deux enquêtes successives auprès de 41 viticulteurs, il s'agissait de distinguer les pratiques AVO amenant vers un vin AVB ou AR en renseignant cinq parties différentes : socio-économique à l'échelle de l'exploitation, facteurs du milieu, pratiques agro-viticoles, pratiques œnologiques à l'échelle parcellaire et perception de l'image des vins par les vignerons.

Ces enquêtes ont permis une caractérisation fine des pratiques parcellaires sur 182 parcelles revendiquées en AVB et 90 en AR.

Le travail initié en collaboration avec l'INRA (UEVV Angers) et mené par l'IFV Charentes-Cognac visait à réaliser une approche des itinéraires techniques menés dans le cadre de la production de vins de pays sur le vignoble cognaçais. L'acquisition de références concernant les itinéraires techniques spécifiquement pratiqués dans le cadre de la production de Vins de Pays Charentais (VPC), s'avère indispensable pour les professionnels et notamment le syndicat d'appellation qui a fait le choix de passer en Indication Géographique (IG) et engage

la réécriture de son cahier des charges dans ce sens. La zone concernée s'étend sur près de 80 000ha, dont seulement 2000 environ revendiqués en VPC, le reste étant essentiellement dédié à la production d'eau de vie (AOC Cognac). La région compte 5400 viticulteurs dont seulement un peu plus de 800 produisent pour tout ou partie du Vin de Pays Charentais.

## **MATÉRIELS ET MÉTHODES**

Le recours à des enquêtes, proposé en Anjou par l'UMT Vinitera, a inspiré l'étude des itinéraires techniques pour la production de Vins de Pays Charentais. Bien évidemment, les vignobles concernés sont très différents : les surfaces concernées, les volumes produits ou nombre d'exploitants sont sans commune mesure comme indiqué ci-avant. Toutefois, d'autres différences majeures existent entre ces deux situations de production : le type de produit final n'est pas le même, ni la valorisation attendue. La hiérarchisation des productions sur les deux zones n'est pas la même non plus : un vin d'AOC Anjou-Villages Brissac représente le haut de gamme d'un vigneron angevin, alors qu'un Vin de Pays Charentais n'est presque toujours qu'un produit de diversification pour le viticulteur charentais, producteur d'eau de vie.

Il ne convenait donc pas de répéter la méthode angevine à l'identique dans les Charentes, mais bien de dégager quelles adaptations étaient nécessaires à sa mise en œuvre dans un contexte de production totalement différent de la zone d'étude angevine pour laquelle elle avait été conçue originellement. Le bénéfice a été réciproque : diffusion de la méthode issue des travaux de l'UMT Vinitera, gain de temps, de moyens et meilleure acuité dans l'étude des itinéraires techniques VPC et, pour les deux équipes, assurance de résultats robustes.

## **RÉSULTATS ET DISCUSSION**

La première étape du travail a donc consisté à établir les surfaces et volumes concernés, la répartition des exploitations productrices de VPC et a permis de réaliser l'échantillonnage qui a servi de base à deux enquêtes successives. La première enquête a eu pour objectif de dégager une typologie des exploitations produisant du VPC. La seconde enquête a visé à définir plus finement les itinéraires pratiqués dans le cadre de cette production spécifique et à évaluer les liens que les professionnels établissent entre perception des terroirs VPC et pratiques agronomiques, viticoles et œnologiques.

### ***Consultation d'experts régionaux***

Les questionnaires et l'échantillonnage pour la première enquête ont été réalisés après consultation de nombreux experts régionaux. Les conseillers des Centres d'Economie Rurale et des Chambres d'Agriculture de Charente et de Charente-Maritime, le Syndicat des Vins de Pays Charentais et le BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac) ont chacun apporté leur vision ainsi que des informations sur la production de VPC. Le syndicat des VPC a notamment fourni la liste des demandeurs d'agrément pour le VPC, tandis que le BNIC, qui gère les déclarations de récolte pour le vignoble charentais, a fourni un ensemble important de données (rendues anonymes) concernant l'ensemble des exploitations productrices de VPC sur plusieurs millésimes. Un responsable de la coopérative la Maison des Maines a également été interrogé en tant qu'expert, mais cette structure a depuis arrêté sa production.

L'analyse des précieuses données fournies par ces experts a permis d'établir un premier diagnostic de la production de VPC, et d'orienter les choix pour la réalisation des questionnaires et de l'échantillonnage.

### *Echantillonnage*

En raison du grand nombre d'exploitations productrices de VPC, l'enquête ne pouvait pas être réalisée de façon exhaustive contrairement à celle menée en Anjou-Village-Brissac. En effet, 827 exploitations produisent du VPC, tandis que la production d'AVB ne concerne que 41 exploitations dans les Charentes. La première enquête s'est donc limitée à un échantillon représentatif de 55 exploitations productrices de VPC.

L'échantillonnage s'est basé sur plusieurs critères de distinction entre exploitations. Tout d'abord, le dépôt ou non d'agrément pour le VPC. Si une exploitation productrice de VPC n'a pas déposé d'agrément VPC, c'est qu'elle apporte sa production (raisin, moût et/ou vin) à une coopérative ou à une entreprise de négoce. On émet l'hypothèse (qui s'est vérifiée au final) que les itinéraires techniques de ces dernières exploitations sont fortement liés aux cahiers des charges ainsi qu'aux critères de rémunération de ces structures. On a donc échantillonné un plus grand nombre d'exploitations parmi celles ayant déposé elles-mêmes un agrément VDPC. Les exploitations adhérentes à une coopérative pour leur VPC seront en partie étudiées par le biais des exigences et des objectifs de chaque coopérative, lesquelles seront toutes interrogées. Le nombre d'exploitations sélectionnées par cru est proportionnel au nombre total d'exploitations produisant du VDPC dans le cru. Cependant, on affecte une pondération de 25% d'enquêtes pour le cru Bois Ordinaires contre 75% d'enquêtes pour l'ensemble des autres crus en raison de sa spécificité. En effet, il s'agit d'une zone dans laquelle le VPC s'est plus développé et qui comprend une plus grande proportion d'exploitations productrices de VPC.

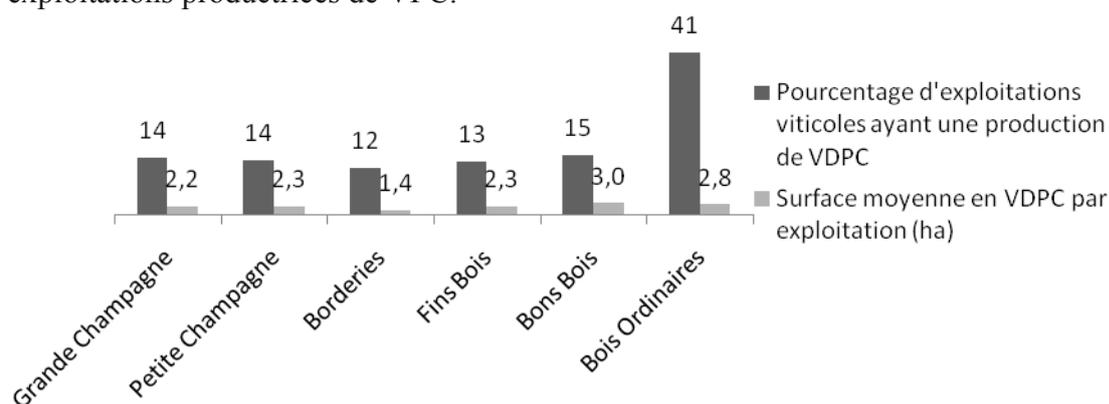


Figure 1 : Répartition des exploitations viticoles productrices de VPC et par cru de Cognac.

La sélection est effectuée par un tirage au sort respectant l'ensemble des critères ainsi définis. On note qu'il existe une petite proportion d'exploitations qui font une demande d'agrément tout en adhérant à une coopérative.

### *Première enquête auprès d'un échantillon de producteurs de VPC*

Deux questionnaires semi-directifs ont été élaborés pour les besoins de la première enquête. Un premier à destination d'un échantillon d'exploitations agricoles, un second à destination des coopératives. Ces questionnaires sont qualifiés de « semi-directifs » du fait qu'ils contiennent des questions ouvertes qui serviront de trame de discussion avec les personnes interrogées.

L'analyse des résultats montre clairement que la quasi-totalité des exploitations qui produisent du VPC le font pour des raisons essentiellement liées aux crises successives du Cognac. Ceci apparaît dans les motivations exprimées par les viticulteurs, et se concrétise dans la proportion du vignoble dédiée au Cognac sur l'exploitation, qui reste bien supérieure à celle du VPC : sur la quasi-totalité des exploitations, l'eau-de-vie reste la production

prioritaire. Par ailleurs, la conduite du vignoble VPC diffère très souvent, au moins partiellement, de la conduite du vignoble eau-de-vie. Il existe une grande diversité de pratiques culturelles entre les exploitations pour la production de VPC. Enfin, dans le cas des exploitations adhérentes à une coopérative, elle valide l'hypothèse de départ, à savoir que c'est principalement les cahiers des charges et/ou grilles de rémunération des coopératives qui vont déterminer les pratiques mises en œuvre.

A l'issue de cette première enquête, 3 groupes de producteurs de VPC se distinguent:

- *Groupe 3* : viticulteurs adhérant à une coopérative pour toute leur production de VPC ;
- *Groupe 2*: viticulteurs qui ne sont pas exclusivement coopérateurs, ayant une petite surface en VPC et une approche du terroir qui se limite au facteur sol ;
- *Groupe 1*: viticulteurs qui ne sont pas exclusivement coopérateurs, avec une approche du terroir qui prend en compte des éléments pédologiques mais aussi topographiques et/ou climatiques, et/ou possédant une grande surface en VPC.

### ***Seconde enquête auprès des groupes de producteurs pratiquement distingués***

Trois questionnaires ont été élaborés dans l'objectif de caractériser aux mieux les itinéraires de production de VPC et les raisons de leur mise en place. Chaque questionnaire est en effet adapté aux caractéristiques des groupes d'exploitants qui ont été identifiés lors de la première enquête. Les producteurs du groupe 3 ne sont pas interrogés à nouveau, mais leurs pratiques culturelles sont étudiées grâce à un deuxième entretien avec les coopératives.

*Le questionnaire destiné au groupe 1* doit permettre de déterminer les moyens techniques mis en œuvre par le viticulteur pour produire du VPC sur des terroirs qu'il appréhende empiriquement. Il se compose de trois parties. La première partie cherche à distinguer la production de Vin de Table (VDT) des autres productions afin de juger des pratiques spécifiquement liées au VPC. La deuxième partie se présente sous la forme d'une succession de questions fermées, qui par un procédé dichotomique, amène progressivement le viticulteur à identifier ses pratiques culturelles sur le VPC en fonction de sa perception du terroir. La troisième partie du questionnaire fait ressortir de façon la plus exhaustive possible les pratiques culturelles et les éventuelles variantes que le viticulteur applique sur ses parcelles VPC.

*Le questionnaire adressé au groupe 2* se compose de deux parties. La première se présente sous la forme d'une succession de questions, qui par un procédé dichotomique, amène progressivement le viticulteur à identifier son lien au système coopératif et l'impact sur ses pratiques culturelles. La seconde partie est identique à celle du questionnaire du groupe 1 : elle recense l'ensemble des pratiques culturelles effectuées sur le vignoble VPC et leurs éventuelles variantes.

*Le questionnaire à destination des coopératives* se présente sous la forme d'une trame de discussion, basée sur un schéma dichotomique, qui vise à déterminer l'origine des pratiques actuelles sur le vignoble, les critères de sélection des parcelles ainsi que les objectifs ou les constats qui vont amener le maintien ou l'évolution de certaines pratiques. Les personnes sollicitées pour répondre à ce questionnaire sont celles qui décident des apports de raisins et les orientent vers la cave.

Les résultats de l'enquête sont particulièrement intéressants : l'approche exhaustive permet de chiffrer les pratiques culturelles, et l'approche dichotomique permet de déterminer ce qui motive leur mise en œuvre.

Par exemple, parmi les exploitations interrogées, la densité de plantation varie de 2800 à 5600 pieds par hectare. Plusieurs exploitations ont jusqu'à 3 densités différentes uniquement

sur leurs parcelles VPC. De même, l'enquête relève 6 modes de taille différents avec à nouveau des variations au sein même des exploitations : un tiers des exploitations du groupe 1 interrogées ont au moins deux modes de taille différents sur leurs parcelles VDC.

Les itinéraires techniques culturaux mis en place sont principalement liés aux « objectifs produits » que se donnent les exploitants (volume, degré, caractéristiques organoleptiques du vin...) ainsi que leur relation avec les contraintes et conditions pratiques et économiques spécifiques à leur exploitation (outillage disponible, main d'œuvre, rentabilité recherchée...). De même, la deuxième enquête auprès des caves coopératives permet d'établir des relations entre les pratiques culturales de leurs adhérents et les objectifs produits et critères de rémunérations de ces coopératives.

Le terroir joue un rôle dans les « objectifs produits », principalement en conditionnant les pratiques qui visent à ajuster le rendement potentiel, par exemple la fumure azotée, le mode de taille, l'ébourgeonnage etc. ... . Sinon, le terroir est pris en compte par les contraintes qu'il impose, tel que le facteur gel, le risque de pourriture ou encore le risque de chlorose.

## CONCLUSIONS

Le travail de collecte et d'analyse d'informations réalisé dans le cadre de cette étude a permis caractériser des Itinéraires Techniques Culturels pratiqués dans le cadre de la production de Vins de Pays Charentais, de les hiérarchiser et de les quantifier, ce qui n'avait pas été réalisé à ce jour. La réalisation d'enquêtes successives auprès de ces vignerons et caves coopératives a permis d'obtenir une analyse assez fine des pratiques culturales et des raisons qui motivent leur mise en œuvre au vignoble. On constate que ce sont les objectifs produits et les conditions pratiques et économiques de ces exploitations qui déterminent majoritairement les itinéraires techniques sur le vignoble VPC. Le terroir n'influe essentiellement sur les pratiques que par le biais des contraintes techniques qu'il impose.

La méthode proposée par l'UMT Vinitera pour approcher les itinéraires techniques et leurs liens au terroir a été transférée dans des conditions de production très différentes de celles pour lesquels elle avait été conçue. Bien qu'ayant nécessité de profondes adaptations, le succès de ce transfert méthodologique démontre l'intérêt générique d'une approche des itinéraires techniques par enquêtes successives afin d'améliorer la compréhension de l'expression du terroir au travers des pratiques humaines.

## REMERCIEMENTS

Cette étude a été menée avec le soutien financier de FranceAgrimer.

## BIBLIOGRAPHIE

Goulet E., Morlat R., 2007. Perception des études de terroirs viticoles par différents acteurs et impact sur le vignoble. *Rapport de fin d'études, Programme P4 UMT Vinitera, transfert et valorisation 2007*. UMT Vinitera. Angers, France.

Scholtus-Thiollet M., Coulon C., Morlat R., 2008. Comparaison d'itinéraires techniques viticoles et d'unités de terroir en moyenne Vallée de la Loire à l'aide d'un réseau de parcelles. *Actes du Congrès de l'OIV, Juin 2008*. Italie.