

**LA DELIMITATION DE L'AOC SAINT-BRIS :
EXEMPLE DE RAISONNEMENT DES CRITERES DE DELIMITATION
A PARTIR DES USAGES DE PRODUCTION**

**DELIMITATION OF SAINT-BRIS AOC :
EXAMPLE OF REASONING DELIMITATION CRITERIA
FROM PRODUCTION CUSTOMS**

Eric VINCENT

INAO, 53, rue de Mulhouse, 21000 DIJON, France.

Tel (33) 3 80 78 71 90, Fax (33) 3 80 73 35 10, e-mail e.vincent@inao.gouv.fr

Mots-clés : Appellation d'origine, AOC, délimitation, Saint-Bris, usages, vin, sauvignon

Key words: Appellation of Origin, AOC, délimitation, Saint-Bris, customs, wine, sauvignon

RESUME

La définition de l'Appellation d'Origine précise que les caractères du produit doivent être dus au milieu géographique, celui-ci intégrant des facteurs naturels et humains. Lors de la délimitation d'une Appellation d'Origine, il faut donc intégrer les facteurs humains (usages de production) préalablement au travail de terrain proprement dit, qui, lui, s'appuie sur les caractères du milieu naturel : les critères techniques appliqués pour la délimitation découlent directement de l'analyse des facteurs humains (type de produit consacré par l'usage, itinéraire technologique, contexte agronomique et sociologique).

Le déroulement de la délimitation de l'AOC Saint-Bris illustre ce cheminement : à partir d'un produit à l'identité et aux caractères reconnus, l'intégration des différents éléments du contexte humain amenèrent à définir une aire de production particulière pour un vignoble septentrional. Le passage d'AOVDQS en AOC du Sauvignon de Saint-Bris s'est accompagné d'un resserrement de l'aire de production sur le village de Saint-Bris, où sont pratiquement rassemblés les producteurs, et de la délimitation d'une zone de production de raisin éliminant les situations les plus précoces (exposition sud), répondant ainsi au désir des vignerons de produire un vin frais et minéral, sans caractères de surmaturité.

ABSTRACT

The definition of Appellation of Origin clarifies that the characters of the product must be issued from geographical environment, including natural and human factors. In order to delimitate an Appellation of Origin, we have to integrate human factors (production customs) beforehand the work on land which is based on factors from natural environment : technical criteria applied for delimitation directly issue from analysis of these human factors (characteristics of the product, technological process, agronomic and sociological context).

The unfolding of the delimitation of Saint-Bris AOC illustrates this progress : from a product with defined identity and characteristics, the integration of the various elements of the human context brought to define a peculiar area of production for a northerly vineyard. The passage of "Sauvignon de Saint-Bris " from AOVDQS to AOC came along with a contraction of the area of production on the village of Saint-Bris, where live almost all the producers, and the delimitation of a zone of production of grape eliminating the most premature situations (southward exposure), answering so the desire of the wine growers to produce a fresh and mineral wine, without characters of over-ripeness.

INTRODUCTION

La définition de l'Appellation d'Origine telle qu'elle figure dans la loi du 6 mai 1919 (modifiée par la loi du 6 juillet 1966) définit clairement le lien qui doit exister entre un produit et son origine géographique. Cette origine, qui donne au produit d'appellation son identité, le relie à un milieu "naturel", c'est à dire un ensemble de facteurs topographiques, géo-pédologiques, climatiques, biologiques, qui vont lui imprimer des caractéristiques particulières : ce sont les facteurs naturels du terroir. Cette filiation se fait sous le contrôle d'une collectivité humaine liée à ce territoire : ses objectifs de production et les usages associés \propto sont eux-mêmes adaptés aux facteurs naturels et à leurs variations. SALETTE (1998) identifie le terroir comme un système d'interactions complexes entre un milieu physique, un peuplement végétal, une technologie de transformation.

Le produit de terroir est le résultat de la valorisation agricole optimale d'un territoire soumis à des facteurs naturels dans un contexte socio-économique donné. L'existence d'un produit de terroir suppose donc la coexistence d'une zone de production caractérisée et d'un savoir-faire partagé, lié d'une part à un objectif de production identifié et d'autre part à une intégration des conditions naturelles locales.

La reconnaissance d'une Appellation d'Origine Contrôlée s'accompagne obligatoirement d'une identification de la zone de production et des usages collectifs accompagnant l'élaboration du produit. Pour un produit viticole, la délimitation de l'aire de production de la matière première (raisin) devra bien sûr s'appuyer sur des critères techniques encadrant au mieux les conditions naturelles qui permettent l'obtention de la meilleure vendange possible (BECHET, 1998). Mais cette "meilleure vendange possible", peut avoir des caractéristiques très différentes selon l'objectif de production partagé par la communauté locale. C'est par la connaissance et la description des caractéristiques recherchées pour la vendange que l'on pourra déterminer le cadre naturel le plus adapté (FANET, 2000).

Une illustration de ce processus va être donnée avec la délimitation de l'AOC SAINT-BRIS.

CONTEXTE VITICOLE

Le sauvignon, cépage principal des vignobles du Centre de la France (Sancerre, Pouilly, Quincy, Menetou-Salon...) et de certaines appellations du sud-ouest, est absent de l'encépagement de la Bourgogne à l'exception d'un petit îlot centré sur la commune de Saint-Bris-le-Vineux dans le département de l'Yonne. Sa présence est attestée dans l'Yonne depuis 1860 (GALET, 1957).

Cette production très localisée était valorisée jusqu'en 1973 en Appellation d'Origine Simple. Après la disparition de cette catégorie, les viticulteurs de cette région ont obtenu pour leur production l'Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure (1974). L'aire de production de l'AOVDQS Sauvignon de Saint-Bris s'étendait sur 7 communes (Chitry,

Cravant, Irancy, Quenne, Saint-Bris-le-vineux, Saint-Cyr-les-Colons, Vincelottes), totalisant 2835 hectares de zone de production de raisin pour une superficie plantée en 1992 de 87 hectares. La délimitation incluait indistinctement tous les terrains viticoles des communes de l'aire, quelles que soient les expositions et la morphologie.

En 1991, le Syndicat des Producteurs du Sauvignon de Saint-Bris a sollicité l'accession en Appellation d'Origine Contrôlée sous la dénomination "SAINT-BRIS". La procédure de reconnaissance, incluant la définition des conditions de production, la délimitation de la zone de production du raisin, a débuté en 1994 et est arrivée à son terme au début de l'année 2002. Le décret de définition de l'AOC SAINT-BRIS est en cours de parution.

Le Sauvignon de Saint-Bris cohabite, sur un même territoire, avec les appellations régionales de Bourgogne (Fig. 1) ; les aires de production occupent les mêmes sites sans qu'il n'existe de relation entre les deux. Les deux familles n'ont cependant pas la même importance : 100 hectares en sauvignon pour 1000 hectares de vigne produisant des appellations de Bourgogne. La famille des Bourgognes est organisée en deux niveaux :

- Bourgogne : coteaux exposés au sud, assurant un niveau maximal de maturité aux cépages pinot noir et chardonnay.
- Bourgogne ordinaire, Crémant de Bourgogne, Bourgogne Aligoté : coteaux diversement exposés et plateaux, produisant des vins plus légers et des mousseux, avec les autres cépages bourguignons : aligoté, gamay.

L'ENVIRONNEMENT NATUREL

Saint-Bris est une des principales communes viticoles de l'Auxerrois dont elle occupe à peu près le centre. Le village est situé dans une vallée latérale à la vallée de l'Yonne, sur sa rive droite. Le vignoble auxerrois, comme son voisin Chablis, est installé sur les pentes marneuses de la cuesta très découpée de la Côte des Bars, une des principales auréoles sédimentaires du Bassin de Paris (Fig. 2). Le versant principal est formé d'une série marneuse du Kimméridgien supérieur, les Marnes à *Exogyra virgula*, dominée par une corniche résistante, le Calcaire du Barrois (Tithonien). Sous les marnes, un banc plus dur, le Calcaire à Astartes, forme un ressaut topographique bien marqué. Il forme souvent la limite inférieure du vignoble (Fig. 3). La structure est compliquée par la présence de failles d'orientation générale nord-sud à rejet de quelques dizaines de mètres.

L'alternance de niveaux durs et tendres (calcaire-marne-calcaire) se marque dans la topographie des coteaux exposés au soleil (est, sud, sud-ouest), principalement en rive droite de la vallée de Saint-Bris. Les deux niveaux calcaires principaux forment alors des talus raides et parfois boisés bien visibles dans le paysage. En rive gauche de la vallée (exposition nord, nord-ouest, ouest), le relief est empâté par des formations de versant (éboulis cryoclastiques et colluvions argilo-caillouteuses).

L'érosion, récente et actuelle, le relief sont responsables d'un rajeunissement constant des sols (sols peu évolués). Leur répartition dépend de la nature pétrographique du substrat mais elle est largement tributaire de la pente et de l'exposition (BAIZE, 1989).

- Sur le plateau du Calcaire du Barrois, les sols sont généralement superficiels et très caillouteux. En s'éloignant du front de côte, on observe parfois des sols riches en argile, profonds, désignés localement sous le nom d'"aubues".

- Dans les pentes les plus fortes (Crêt du Calcaire du Barrois, Calcaire à Astartes), on rencontre un complexe de sols squelettiques, riches en éléments très grossiers, recouvrant la roche en place ou le plus souvent un manteau.
- Dans les pentes sur Marne à *E. virgula*, les sols sont d'une manière générale très calcaires. Leurs caractères varient suivant la situation topographique et la profondeur du substrat : argileux s'ils sont directement en contact avec la marne en place, argilo-limoneux, riches en cailloux et graviers calcaires, s'ils sont développés sur le manteau de colluvions. Ce dernier type représente des surfaces très importantes dans les côtes viticoles de Saint-Bris.

ANALYSE DES USAGES DE PRODUCTION

Depuis 1974, date de reconnaissance en AOVDQS, le vignoble de sauvignon s'est peu dispersé malgré une aire de production très étendue. Une statistique effectuée sur les données de 1997 extraites du Casier viticole informatisé à l'aide du logiciel "Viti INAO" a permis de préciser cette observation : sur 104 hectares de sauvignon, 98 le sont sur Saint-Bris même, les autres vignes étant en général à proximité de la limite de commune.

Dans leur dossier de demande de passage en AOC, les producteurs avaient bien exprimé les caractéristiques de leur vin : Le Sauvignon-de-Saint-Bris est un vin frais, acidulé, aux arômes fruités (agrumes et bourgeons de cassis), avec des notes végétales discrètes (asperge, sureau, poivron), souvent marqué par une certaine minéralité. Ce type de vin ne s'obtient que par une parfaite maîtrise du niveau de maturité ; les arômes liés à la surmaturité sont spécialement évités.

Contrairement aux appellations de la moyenne vallée de la Loire, le sauvignon est, à Saint-Bris, vinifié "à la bourguignonne" : la fermentation malo-lactique est habituellement effectuée, comme il est d'usage dans l'Yonne, sauf en année exceptionnellement chaude où certains viticulteurs ne la laissent s'effectuer que partiellement.

L'apparente contradiction entre la recherche d'un type de vin suffisamment vif et cet usage entraînant une perte d'acidité trouve sa solution dans l'implantation du vignoble de sauvignon : les viticulteurs, afin d'assurer à leur vendange une maturité optimale mais préservant un bon niveau d'acidité, évitent les sites les plus précoces du vignoble. Ils privilégient principalement deux types de situation :

- Plateaux. Malgré une altitude modérée (250 à 300 m), ces secteurs sont relativement frais et venteux.
- Pentes en envers sur marnes. Les expositions sont assez diversifiées, de plein ouest à nord-est, excluant en principe les expositions sud où la maturation ne convient pas pour le type de vin recherché (risque de surmaturité). Les pentes sont variables mais généralement modérées.

Afin d'avoir une idée plus précise sur la répartition des vignes de sauvignon, un inventaire en a été fait et chaque parcelle a été codée selon sa situation topographique : une catégorie "plateau" regroupe les vignes de pente faible ou nulle ; les vignes en coteau ont été codées selon leur exposition, en 16 classes (Fig. 4). Les vignes en plateau représentent 44% de la surface de sauvignon. Les vignes en coteau (56 % du total) sont majoritairement tournées vers le nord : 41 % sont dans le quadrant WNW-NNE. Plus de 10 % des surfaces se trouvent par contre dans un quadrant SSW-ESE, dans un environnement ne correspondant pas a priori aux critères avancés par les viticulteurs. Interrogés sur cette anomalie, ils ont avancé deux justifications pour ces situations :

- secteurs gélifs ; certaines parcelles en bonne exposition sont sensibles au gel et la plantation d'un cépage au débourrement plus tardif que pinot et chardonnay (en l'occurrence le sauvignon) permet de limiter le risque.
- bas de coteaux tardifs ; l'accumulation de colluvions en pied de versant a généré des sols plus profonds et enrichis en particules fines, plus lents au réchauffement que ceux du coteau, bien que l'exposition soit la même. Le caractère tardif favorable au sauvignon est donc ici dû au climat du sol.

ETABLISSEMENT DES CRITERES TECHNIQUES

Pour établir son projet de délimitation, la Commission d'experts-délimitation nommée par le Comité National de l'INAO a pris comme point de départ les observations de terrain et les explications du Syndicat des Producteurs de Sauvignon de Saint-Bris : le type recherché pour le vin de sauvignon est bien défini et les conditions pour obtenir une vendange conforme, proposées par les viticulteurs, sont vérifiées sur le terrain. Les experts ont donc pu établir la liste des critères à appliquer à la délimitation de l'AOC SAINT-BRIS (BISSON *et al.*, 1999) :

- L'aire de production est centrée sur la commune de Saint-Bris. Peuvent s'y adjoindre des secteurs des communes voisines s'ils sont en continuité et si des usages de production y existent.
- Les secteurs à retenir sont situés dans deux types principaux d'environnement topographique : plateaux et pentes marneuses tournées vers le nord. Les flancs ouest sont considérés comme suffisamment tardifs pour pouvoir être intégrés.
- Nuances dans la couverture pédologique : certains secteurs de "piémont surélevé" ou de replat sont pourvus d'un manteau colluvial composé une argile limoneuse dépourvue de cailloux, décarbonaté, parfois épais. Ces sites peuvent s'avérer favorables au sauvignon.

L'application de ces critères sur le terrain a permis la délimitation d'une aire de production de 895 hectares (BISSON *et al.*, 2002). Sur les 104 hectares de vigne en production, 10 hectares sont hors de l'aire délimitée et ne pourront revendiquer l'AOC Saint-Bris. Il s'agit des vignes plantées en exposition sud, qui, par leur fort potentiel de maturité, ne permettent pas d'obtenir régulièrement une vendange ayant les caractéristiques recherchées pour cette appellation. Le seul caractère "gélif" de ces secteurs ne peut être considéré comme un argument favorable au classement.

DISCUSSION

La délimitation de l'AOC Saint-Bris approuvée par le Comité National de l'INAO peut paraître injuste si l'on considère que les seules vignes éliminées le sont pour "un excès de potentiel de maturité". Ce résultat est en fait la conséquence directe de la réponse faite à la question préliminaire, celle de l'objectif de production de la collectivité des vigneron de Saint-Bris : la délimitation permet de limiter la dispersion autour d'un modèle reconnu ; la mise en avant d'un type de vin différent aurait abouti à une délimitation différente.

La sincérité de la démarche est attestée par la répartition des vignes de sauvignon : 90 % des surfaces sont implantées dans les situations présentées comme favorables à l'obtention du type reconnu. Le choix de sites exposés au sud pour les 10 % restants ne répond pas à la volonté de produire un type de vin particulier (et différent), mais à des considérations micro-climatiques : la plantation de sauvignon permet de réduire les risques de gelée tardive.

Quant à la volonté des viticulteurs de ne pas rechercher une maturité trop poussée pour leurs vins de sauvignon, on peut avancer quelques hypothèses :

Bien que relativement proche géographiquement des AOC Sancerre et Pouilly (70 km à vol d'oiseau), Saint-Bris en est culturellement séparée par son appartenance au monde de la Bourgogne viticole. Sancerre n'est donc pas une référence, un modèle qui aurait pu influencer le goût des vigneron. Le sauvignon a fait sa place dans un vignoble diversifié, occupant territorialement et dans les esprits un espace qui a sa logique propre.

Le sauvignon de Saint-Bris cohabite pour la production de vins blancs avec l'aligoté et le chardonnay. Celui-ci a deux finalités : en situation fraîche, il produit des vendanges destinées à l'élaboration de Crémant de Bourgogne, une des productions principales de Saint-Bris ; dans les coteaux les mieux exposés, il produit des vins tranquilles, sous l'appellation Bourgogne Côtes d'Auxerre. C'est sur ce dernier type de vin que l'on recherche naturellement la plus forte maturité. Le sauvignon n'est pas un concurrent de l'aligoté, vendu sous l'appellation Bourgogne Aligoté ou entrant dans les cuvées de Crémant de Bourgogne. Il bénéficie en effet d'une image particulière et d'une certaine préférence de la part des vigneron qui le mettent fréquemment en avant dans leur gamme.

CONCLUSION

L'analyse d'un cas un peu particulier comme le Sauvignon de Saint-Bris permet de mettre en lumière le processus logique qui, à partir d'un vin aux caractéristiques originales, a conduit à la délimitation parcellaire de la nouvelle AOC. Il apparaît que le milieu naturel, support de la délimitation, est un simple cadre dans lequel rien n'est possible sans la prise en compte du contexte humain :

- Une production inféodée à une étendue géographique limitée mais surtout un savoir-faire et une propriété collective centrés sur le village de Saint-Bris,
- Un type de vin reconnu et partagé localement,
- La coexistence d'autres productions (Bourgogne rouge, blanc, Aligoté, Crémant de Bourgogne) sans qu'il n'existe de relations hiérarchiques (pas de repli possible),
- Usages de vinification "incontournables" : fermentation malo-lactique traditionnelle,

La non prise en compte d'un seul de ces faits aurait pu conduire à un contresens et une délimitation apparemment neutre mais conduisant à terme à une banalisation ou même une disparition de ce produit à forte personnalité.

BIBLIOGRAPHIE

- BAIZE D., 1989. Typologie des sols de l'Yonne – Plateaux de Bourgogne, éd INRA, Service d'Etude des Sols et de la Carte Pédologique de France, Paris.
- BECHET C., 1998. La délimitation des aires d'Appellation d'Origine Contrôlée. C. R. Acad. Agr. Fr., 84, n° 2, pp. 51-60.
- FANET J., 2000. Variabilité des critères de délimitation dans les AOC françaises. Actes du 3^e Symposium international Zonage viti-vinicole, mai 2000, Tenerife, Canaries.
- GALET P., 1957. Cépages et vignobles de France, T. II : les raisins de cuve. Déhan, Montpellier, 1655 p.
- BISSON J., BOUCHARD C., MENOT J.C., 1999. Projet de délimitation de l'AOC Saint-Bris. Comité National de l'INAO, séance de novembre 1999, document interne.
- BISSON J., BOUCHARD C., MENOT J.C., 2002. AOC Saint-Bris – Aire délimitée – délimitation définitive. Comité National de l'INAO, séance de février 2002, document interne.
- SALETTE J., 1998. Le concept de terroir : une logique pour l'étude du lien du terroir au produit. C. R. Acad. Agric., Fr., 84, n° 2, pp.3-17.

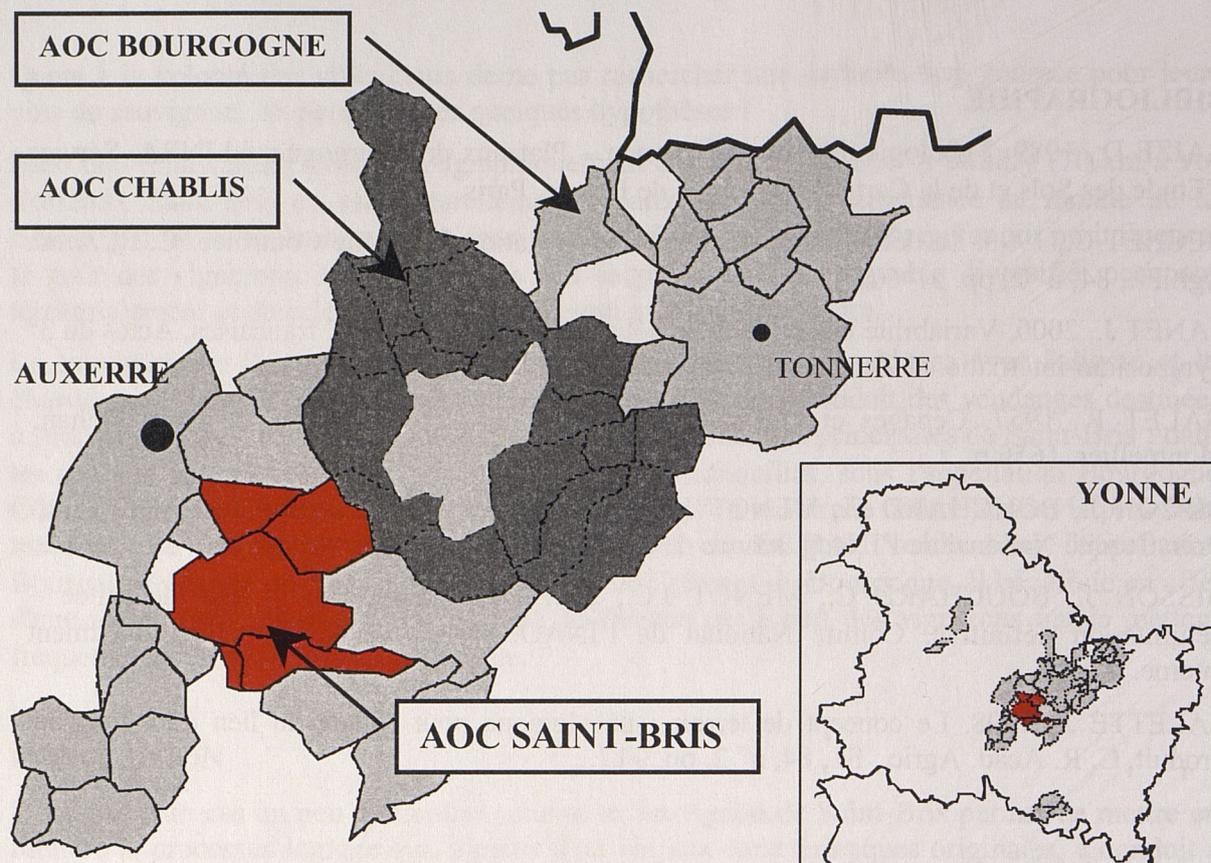


Fig.1 : Situation de l'aire SAINT-BRIS au sein des vignobles de l'Yonne

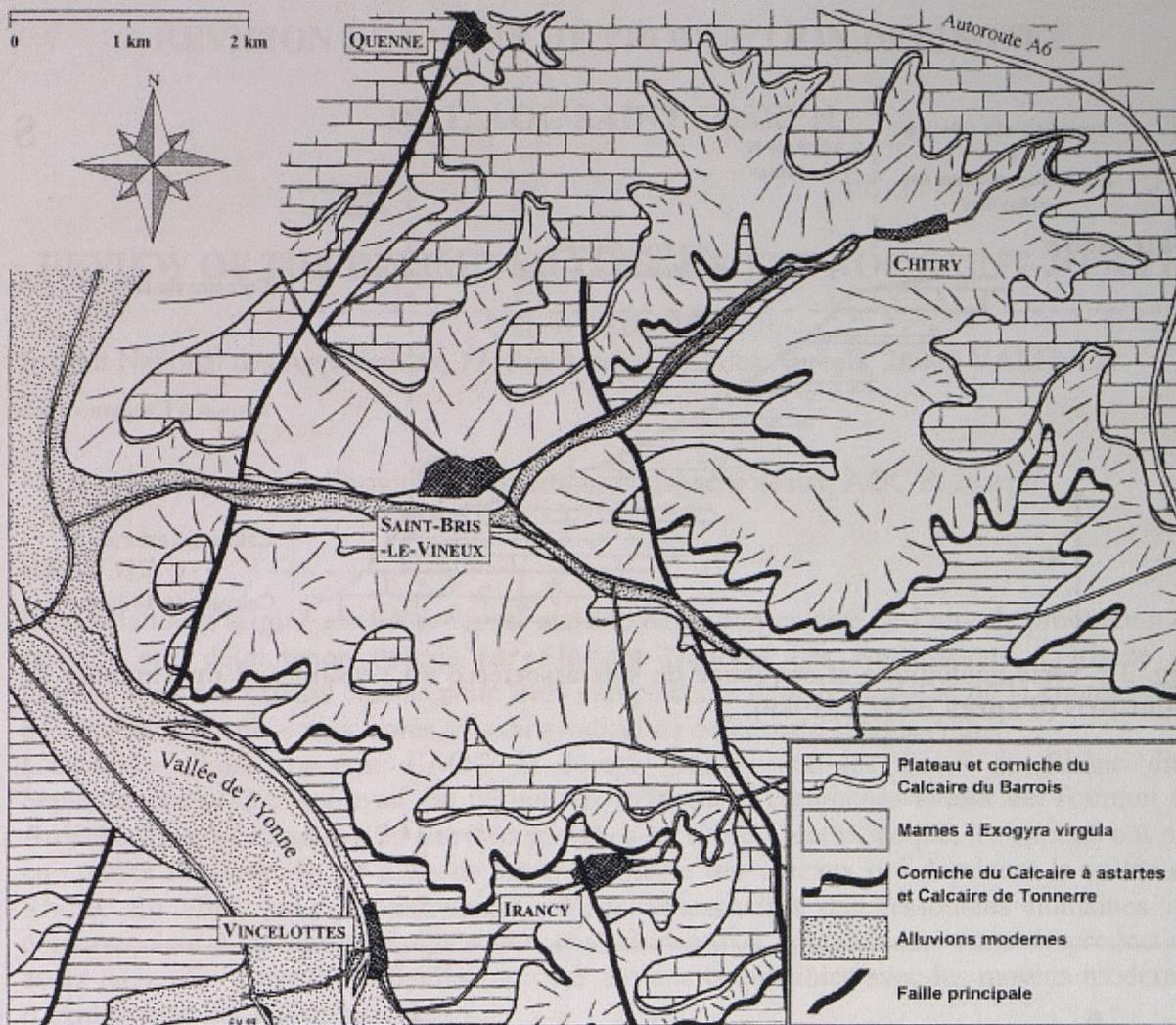


Fig. 2 : Schéma géologique simplifié de la région de Saint-Bris-le-Vineux

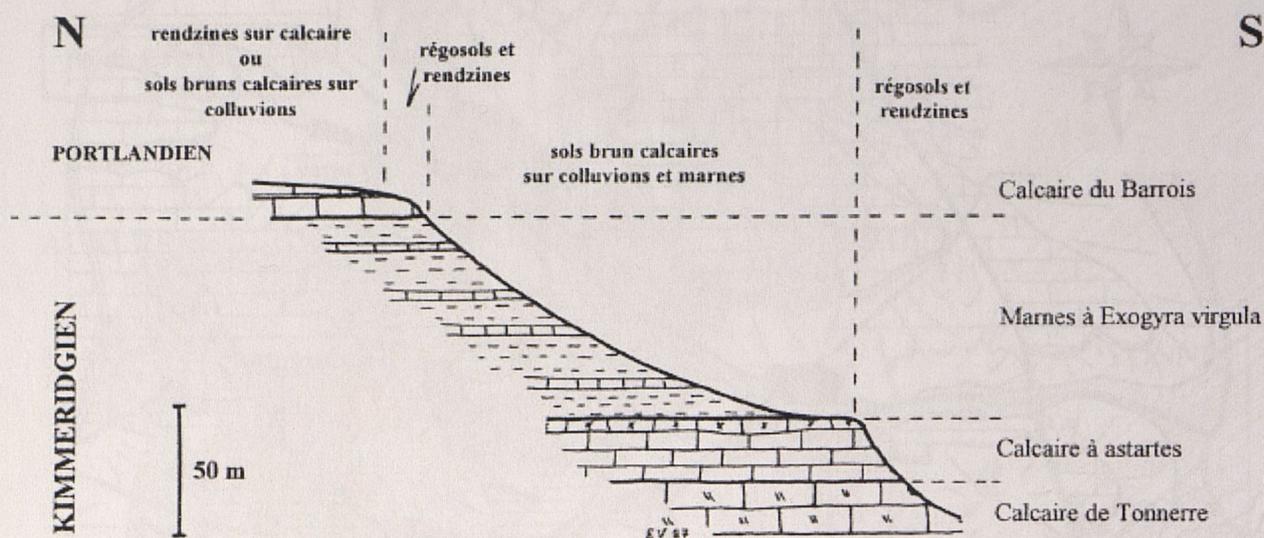


Fig. 3 : Série géologique et séquence de sols associée d'un versant sud du vignoble de Saint-Bris (d'après BAIZE, 1989).

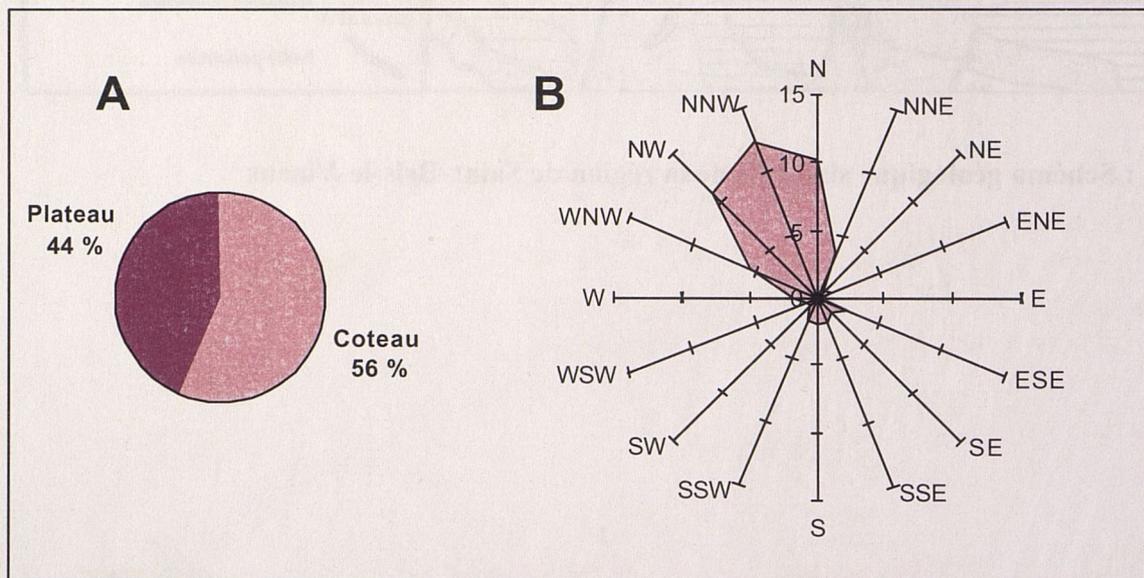


Fig. 4 : Répartition des vignes de sauvignon de la région de Saint-Bris selon leur situation topographique. A : selon la pente - B : exposition des vignes en coteau