

L'ORIGINE ET LA DECOUVERTE DU TERROIR

THE ORIGIN AND THE DISCOVERY OF "TERROIR"

M. FREGONI

Chaire de Viticulture

Université Catholique – Piacenza (Italie)

Via E. Parmense, 84

29100 PIACENZA – Italie

Mots-clés : Histoire – Terroir – Appellation d'origine contrôlé

Le mot "terroir" dérive du latin "terra", mais déjà les Romains l'indiquaient comme "locus" ou "loci", c'est-à-dire un lieu ayant le "genius" destiné à la production d'un produit d'excellente qualité. Les Égyptiens, les Juifs, les Grecs et les Romains employèrent les premiers le nom du lieu d'origine pour indiquer le vin sur le "pittacium" en argile qui était apposé sur les amphores en terre cuite qui contenaient le vin. De cette façon naquit la dénomination d'origine. Les peuples anciens de la Méditerranée n'ont pas utilisé le nom des variétés de vigne pour distinguer les différentes typologies de vin, mais leur lieu d'origine.

Les Grecs anciens, déjà à l'époque de Homère, choisissaient pour les vignes les terroirs qui permettaient la vie aux plantes du maquis méditerranéen, puisqu'ils étaient sûrs que le climat de ces lieux permettrait aux baies de mûrir parfaitement et de fournir des vins très corsés, fort structurés, riches en sucre et en alcool, mais pauvres en acides et en arômes facilement oxydables. Ce furent les anciens Romains qui en partant de la "Provincia" de la Gaule transalpine remontèrent le Rhône, le Rhin, la Moselle, le Danube, et d'autres fleuves, en rependant la vigne dans le nord de l'Europe et en créant ce que l'on peut appeler la "viticulture fluviale", qui s'oppose à la viticulture méditerranéenne pour la production de vins plus légers de corps, moins alcooliques, plus aromatiques, plus acides etc... Les Romains démontrèrent que la vigne peut mûrir même dans des climats plus septentrionaux, où les Grecs n'osèrent pas s'engager, en atteignant la limite septentrionale de culture du vignoble dans l'hémisphère Nord, c'est à dire jusqu'à 50° de latitude Nord.

Le premier exemple de délimitation géographique et territoriale nous vient de Pline (N.H., livre 14, chapitre V) qui avait étudié de façon approfondie le plus ancien cru Romain, c'est-à-dire le Falernum.

Dans le premier siècle après J.-C., Pline décrit ainsi la zone de production du Falernum : " toute cette zone de la Campania qui s'étend en rive gauche du pont Campanus à la colonie urbaine de Silla est pleine de collines à vignobles très renommés à cause du très généreux vin qui prend le nom du village Falerne. "

C'est encore Plinius qui précise " à la gauche du pont commence la campagne de Falerne. "

Le pont cité existe encore sur le fleuve Liri et il lie l'ancienne Sineussa à la mer.

Son nom comme le dit Pline dérive du pays Falernum.

Le " genius loci " a été encore confirmé pendant le moyen-âge et pendant les époques historiques suivantes, jusqu'au moment où des règlements et des lois ont établi les premières

délimitations de ces lieux. Plus tard, après la découverte de l'Amérique, la viticulture du nouveau Monde se développa, comprenant les Etats Unis, le Canada, l'Australie, la Nouvelle Zélande, l'Afrique du Sud et toute l'Amérique Latine, des pays qui, récemment, ont découvert l'importance du terroir.

Dans l'hémisphère sud, la vigne trouve sa limite de culture à 45° environ de latitude sud.

En 1700 fut délimitée par un document officiel (décret) la zone de production du Tokay Hongrois, suivie par celle du Chianti (1716) et celle du Porto (1755).

L'essence du terroir fut toutefois amplifiée en 1855 à Bordeaux avec la publication de la liste des "crus". En effet, le "cru" est produit par un terroir ayant le "genius loci" pour un vin d'excellente qualité. On fait remonter l'origine du terme "cru" à deux mots différents. Normalement on le définit comme participe passé du verbe "croître", c'est-à-dire crû sur un terroir spécifique, mais, selon l'interprétation de certains latinistes d'anciennes abbayes françaises, cela signifie également "cru", c'est-à-dire considéré comme "célèbre", ayant une renommée auprès des consommateurs. C'est justement à travers les "crus" que les Français ont inventé le terme terroir, désormais utilisé dans tout le monde de la viticulture.

Terroir, "locus" privilégié

Lorsque l'homme commença à cultiver la vigne, en passant de nomade à sédentaire, c'est-à-dire pendant le néolithique, à peu près 6000 ans avant Jésus Christ, il se rendit compte qu'il était nécessaire de sélectionner les variétés spontanées les meilleures et les meilleures terres pour obtenir des vins de qualité. Pendant de nombreux siècles et jusqu'à nos jours, l'homme a appliqué la sélection des terres sur la base du résultat, c'est-à-dire qu'il se rendait compte seulement a posteriori de l'existence du "genius loci". Dans l'exploitation de terres nouvelles, conquises lors des guerres et des émigrations des peuples anciens, la sélection a posteriori a été la seule méthode dans le domaine de la viticulture. Cela demandait plusieurs années, mais c'est seulement de cette façon que l'on "découvrait" les terroirs, en goûtant les crus, les vins d'origine différente. Les terroirs en effet existent depuis des milliards d'années, à partir de la divine création de la terre. L'homme a découvert leur existence avec une lenteur séculaire, en évaluant les produits agricoles. Il existe en effet des terroirs propres à la production d'huile, de fromages, de charcuterie, etc.... Il s'agit de produits transformés qui exaltent les caractéristiques organoleptiques, aromatiques, sensorielles capables de cerner un terroir adapté à une excellente qualité. Dans les pays de la Méditerranée et dans le vieux monde (l'Europe) ce processus s'est accompli il y a longtemps et il a été consacré par les lois portant sur les dénominations d'origine, visant à protéger les vins des terroirs et, indirectement, à reconnaître la valeur, le "genius loci" du lieu de production, et même à protéger ces zones des imitations et des usurpations. Les lois internationales reconnaissent et protègent les dénominations d'origine qui portent le nom du terroir, tandis que le nom du cépage de la vigne n'est pas protégé et il est considéré cosmopolite.

Les terroirs ne sont pas tous égaux, y compris dans une même zone de production délimitée, surtout si elle est vaste, mais il existe des familles de terroirs, qui donnent des vins plus au moins semblables, dont l'ensemble peut donner des vins plus complexes et structurés par rapport à un vin provenant d'un seul terroir. En tout cas, c'est toujours le terroir qui donne l'originalité, l'individualité au vin. Le degré maximum d'expression d'un terroir se produit lorsque celui-ci efface les caractères de la variété, et donc, dans ce cas, on n'arrive pas à distinguer à la dégustation des variétés qui ont des arômes primaires reconnaissables dans le monde entier, comme le merlot et le cabernet provenant d'un même terroir.

La division en zones (zonage), c'est-à-dire la méthode employée pour découvrir et délimiter les terroirs, a mis en valeur l'origine des vins et les terres correspondantes, mais il reste encore beaucoup à faire, dans le vieux et surtout dans le nouveau monde, où les pionniers ont occupé en premier les terres fertiles de la plaine, en désignant les vins avec des noms des variétés de vigne. Il a fallu des siècles aux pionniers de l'Amérique du Nord pour découvrir- depuis l'implantation du premier vignoble de Père Junipero Serra à S. Diego- Californie- les terroirs de la Napa Valley, de Sonoma, de Monterey, etc. au nord de la Californie. Maintenant, les viticulteurs se rendent compte que les grands vins sont le fruit du terroir et aussi des vendanges mixtes, c'est-à-dire du mélange de plusieurs variétés, ancienne tradition latine, aujourd'hui encore largement appliquée en Italie, en France, en Espagne, au Portugal, etc. Une longue histoire similaire, de migration de la vigne dans les terroirs, s'est répétée en Australie et en Amérique Latine, où le vignoble s'est déplacé des zones chaudes et arides vers les zones tempérées, condition fondamentale pour l'accumulation d'arômes, des anthocyanes et des tanins "doux", non agressifs ou astringents.

Tous les peuples peuvent aujourd'hui sélectionner leurs terroirs et les protéger des abus de l'urbanisation, de l'industrialisation des territoires agricoles, des tracés sans discrimination des autoroutes, des chemins de fer et des autres moyens de communication. L'Europe en premier a besoin de cette protection puisque les terroirs les meilleurs (en forte pente, à terrasses) sont souvent abandonnés à cause de l'exode des populations et utilisés pour d'autres usages de production. On perd des îles et les plus belles pentes de montagne. On perd ainsi des paysages irremplaçables, des anciens terroirs construits par l'homme au cours des siècles, sièges de l'histoire de l'humanité, des premières civilisations et de la viticulture archaïque et héroïque, des paysages très attrayants pour le tourisme.

L'auteur a proposé à l'OIV de reconnaître officiellement et d'inscrire ces "terroirs" dans un livre d'or des "patrimoines des viticultures exceptionnelles" afin d'indiquer aux responsables politiques du monde entier quels sont les patrimoines viticoles à sauvegarder pour l'avenir.