

## Parcours de découverte des terroirs viticoles

J.L. GAINARD<sup>1</sup>, D. POUIT<sup>2</sup>

<sup>1</sup> *INRA Centre d'Angers*  
42, rue Georges Morel, 49071 Beaucozé cedex

<sup>2</sup> *CCST Angers - France*

A partir des recherches conduites sur la caractérisation des terroirs viticoles par des chercheurs de l'Unité de Recherches Vigne et Vin (1, 2, 3, 4, 5) du Centre INRA d'Angers, Terre des Sciences, le Centre de Culture Scientifique et Technique d'Angers (CCSTA) a mis au point un parcours de découverte d'une journée dans le vignoble angevin avec une approche pluridisciplinaire. Différents aspects des disciplines suivantes sont abordés au cours de cette journée : géologie, pédologie, climatologie, lecture du paysage, biologie, écologie, viticulture, oenologie, biochimie, analyse sensorielle. L'histoire des sciences et des techniques, la méthodologie développée par les chercheurs (1), l'histoire des idées au travers des écrits scientifiques, et l'éducation du goût seront intégrés ainsi que, bien sûr, les dimensions commerciale et économique.

Ce parcours a pour but d'amener les visiteurs à une intégration interdisciplinaire et plus globale d'un enseignement actuellement reçu dans une démarche plutôt disciplinaire. Le produit de la vigne est le résultat d'interactions multiples dans lesquelles le terroir, la plante et les pratiques culturales et de transformation sont des éléments sur lesquels le vigneron peut agir de manière plus ou moins forte pour obtenir un vin présentant certaines caractéristiques plus ou moins marquées. A partir d'un même cépage, le vigneron peut produire des vins présentant différentes typicités, et sur des terroirs de potentialités viticoles différentes, il obtiendra des vins de niveaux qualitatifs différents. La viticulture, en Anjou, est un bon modèle pour montrer aux visiteurs cette interdisciplinarité vécue en pratique et cette nécessaire intégration des connaissances et techniques.

Les jeunes observeront la vigne sur différents sites : Savennières, Beaulieu sur Layon et St Melaine sur Aubance. Ils pourront se livrer à une analyse sensorielle et déguster des vins produits à partir d'un seul cépage, le chenin, mais à partir de différents terroirs. Une rencontre avec un vigneron et une visite du Musée de la Vigne et du Vin de St Lambert du Lattay sont prévues. Cette découverte des différents produits issus du même cépage permet de re-positionner la génétique dans un contexte biologique et écologique plus vaste et fera prendre conscience aux jeunes de l'importance des facteurs du milieu qui, en plus de la variété végétale cultivée, contribuent à façonner la spécificité du produit obtenu. L'examen de l'ensemble intégré terroir - plante et conduite de la plante - oenologie et choix des techniques de vinification montrera le rôle essentiel de l'homme dans le processus agricole. Ce parcours mettra également en évidence l'association positive de la tradition, des sciences et des technologies ; éléments trop souvent mis abusivement en opposition, alors qu'ils peuvent se compléter harmonieusement.

Il est important de former les jeunes au goût. Ils consomment des produits standardisés et ont souvent une vision du vin ennuyeuse et prétentieuse. Ils ne sont plus éduqués au goût ; parallèlement ils ne consomment plus ou pas de vin : 34 % en sont des consommateurs réguliers ou occasionnels en 1995 alors qu'ils étaient 52 % en 1980 (6). Une réflexion sur les sensations perçues à partir de vins présentant différentes typicités peut amener les jeunes à avoir plaisir à rechercher des différences dans les produits très industrialisés qu'ils consomment. Cette expérience peut développer une prise de conscience de la banalité et de la monotonie de produits tels que ceux proposés par "Coca Cola" ou "Mac Donald". Une curiosité gustative, un intérêt pour l'agriculture et ses produits, une exigence sur les produits dits de terroirs apparaîtront chez certains : cela peut être un enrichissement intellectuel ; n'est-ce pas également une manière positive d'être mieux instruit de l'existence et des dangers de l'alcoolisme ?

Dans ce parcours, il est indispensable que des professeurs de plusieurs disciplines soient associés avant, pendant et après la journée de visite afin d'aider les lycéens à en intégrer les différentes composantes. La journée fera référence aux travaux des chercheurs de l'INRA en relation étroite avec le monde professionnel, une vidéo présentant la démarche expérimentale conduite dans les "essais terroirs", les observations, les résultats et les interprétations seront intégrés. Des résultats de mesures pourront être remis pour une poursuite des travaux en mathématiques. La dimension historique et épistémologique pourrait être introduite par la suite avec les professeurs de géographie et/ou de philosophie, ainsi qu'un travail sur la construction de l'écrit scientifique.

Eduquer les jeunes au goût les amènera à une exigence dans la qualité de leur alimentation, à la recherche d'originalités et de typicités ; elle peut contribuer à une consommation responsable des produits de l'agriculture et de la viticulture par de futurs citoyens.

## REFERENCES

- (1) R. MORLAT, 1989. *Le terroir viticole : contribution à l'étude de sa caractérisation et de son influence sur les vins. Applications aux vignobles rouges de Moyenne Vallée de la Loire*. Thèse, Université de Bordeaux II. 289p.
- (2) R. MORLAT, 1992. *L'Anjou et le Saumurois, les terroirs*. in : *Le Grand Livre des vins de Loire*, ed. Chêne, 54-61.
- (3) J. SALETTE, 1993. Le terroir viticole : une problématique scientifique originale, une réponse à des besoins. *C.R. Acad. Agr. Fr.*, 79, 3, 190-191. Séance du 13 mai 1993.
- (4) C. ASSELIN, 1994. *L'Anjou - Saumur et ses terroirs*. in : *Anjou Saumur, portraits œnologiques*, ed Siloë, 46-49.
- (5) J. SALETTE, A. JACQUET, R. MORLAT, C. ASSELIN, 1995. Sol support ou sol terroir ? La dimension du sol n'est pas unique dans la notion de terroir. Colloque Entretiens œnologiques des Ravatys : 1995, Mâcon. *Revue des œnologues*, 77S, 57-60.
- (6) B. CARLHIAN, 1996. Quel vin pour la génération Coca Cola ? *Viti*, 207, 8-9.