

# Prise en compte de la notion de terroir dans les AOC en France : Aspects Culturels

J. FANET

INSTITUT NATIONAL DES APPELLATIONS D'ORIGINE  
138 Champs Elysées 75008 PARIS

« La vigne et le vin sont de grands mystères. Seule la vigne nous rend intelligible ce qui est la véritable saveur de la terre ». Colette.

La notion du terroir a toujours été à la base de la notion d'AOC dont elle est indissociable. C'est d'ailleurs la définition de la zone de production qui a été au départ des tentatives de mise en place de l'appellation d'origine, au début du siècle, après la crise phylloxérique.

**Tentatives de délimitations administratives** (loi du 1er Août 1905), le Cognac, l'Armagnac des Corbières seront ainsi définies mais en Champagne cela se terminera par des émeutes.

**Délimitations judiciaires par le biais de la loi du 6 mai 1919.** Un certain nombre d'AOC actuelles ont été définies sur les bases de cette loi, mais elle échouera également notamment à cause des jugements d'entente et de la prolifération d'appellations fantaisistes.

**Décret-loi du 30 juillet 1935** portant création de l'INAO. L'article 21 définit les conditions de production des AOC viticoles et en premier lieu l'aire de production. Ainsi dès leur reconnaissance en AOC, la plupart des AOC ont été délimitées entre 1936 et 1940. Mais il s'agissait d'un travail colossal et certaines AOC régionales comme Bordeaux ou Bourgogne ne furent délimitées que très tardivement quand la réglementation communautaire en a rendu le principe obligatoire.

**Enfin par l'arrêt Sables - St-Emilion** en 1977, le Conseil d'Etat a estimé que l'INAO devait avant toute reconnaissance en AOC procéder d'abord à la délimitation parcellaire.

Ces éléments montrent donc bien que le terroir est le fondement même de l'AOC.

## RELATION TERROIR AOC - INFLUENCE DE L'HOMME

Au cours de la journée d'hier, ont été présentées beaucoup de communications sur le sol, la vigne, le climat, mais il semble indispensable de ramener les choses à leur juste valeur et de bien préciser quelques notions fondamentales.

Une Appellation d'Origine Contrôlée, ce n'est pas simplement un nom qui désigne un vin produit selon un cahier des charges précis sur une zone bien déterminée.

En effet, déterminer scientifiquement un terroir homogène, y planter des cépages parfaitement adaptés, appliquer au raisin les meilleures technologies ne conduit pas automatiquement à la production d'une Appellation d'Origine dans un pays comme la France. Une appellation d'origine c'est tout l'inverse, c'est l'aboutissement de décades ou de siècles d'hésitations, de tâtonnements, d'expérimentations de cépages, de mode de conduite de la vigne ou d'élaboration du vin, de découvertes dues au hasard de la part des viticulteurs.

Ce foisonnement des évolutions en tous sens de la viticulture française a fait émerger certaines régions et y a abouti à cette culture collective d'un groupe de vigneron qui a pris conscience que certains sols de leur

exploitation conféraient à leurs vins des caractères typiques, uniques, grâce à des pratiques particulières patiemment appliquées, améliorées au fil des années d'une manière collective sans que cet aspect soit d'ailleurs toujours conscient chez chaque viticulteur pris individuellement.

Enfin, aboutissement du système, le consommateur a reconnu ces vins comme des produits d'exception et a consacré la réussite du système.

Ainsi une AOC ce n'est pas un terroir particulier sur lequel un ou des hommes ont décidé un jour d'y faire des grands vins, c'est au contraire l'aboutissement d'une longue histoire où un site naturel : le terroir, dans la conception exceptionnelle duquel l'homme n'est pour rien, a donné des produits dont la qualité, la typicité lui sont directement reliés.

C'est la nature qui a façonné ce terroir et c'est ce qui en fait la grandeur. Cependant, ce terroir en tant que site exceptionnel ne l'est que parce que les hommes ont su le mettre en évidence, l'individualiser grâce à la production viticole. En effet, les graves du Médoc, les galets de Châteauneuf du Pape, les Coteaux calcaires de la Côte de Nuits ne sont rien en eux-mêmes que des sites naturels particuliers comme tant d'autres.

Mais, à l'image du film négatif, qui, à la sortie de l'appareil photo, ne présente aucun intérêt si l'on ne possède pas les produits de développement nécessaires, le révélateur, le fixateur, et le papier photo, de même, le terroir ne peut prendre de la valeur qu'à travers une plante, un savoir-faire humain, et un produit final qui pourra présenter des nuances sensibles et révéler des caractéristiques directement induites par le terroir.

J'ai eu l'occasion d'en faire personnellement l'expérience. En 1985, prenant de nouvelles fonctions à Avignon dans la Vallée du Rhône, il m'avait été confié une étude sur de nombreuses demandes d'extension de l'AOC Côtes du Rhône et il m'avait été demandé, puisque j'arrivais dans la région sans connaissance a priori, de déterminer avec « un oeil neuf », en faisant abstraction de toutes les demandes ou rapports précédents, les limites naturelles des terroirs caractéristiques de l'AOC Côtes du Rhône.

Afin de supprimer totalement toute influence quelconque, je me suis exercé à imaginer la région sans vigne afin de me concentrer sur les seuls caractéristiques physiques (géologie, pédologie, climat) des terroirs de la région, pour déterminer l'emplacement logique du terroir des Côtes du Rhône.

Je me suis alors retrouvé face à une situation stupide : sans vigne en place, ces terroirs de galets roulés, de molasses ou de calcaires n'avaient plus de sens. Je n'avais plus qu'une gamme de sols sous un climat donné mais plus de terroirs. Sans l'implantation actuelle du vignoble des Côtes du Rhône, résultat du cheminement séculaire de l'histoire de ce vignoble, je devenais incapable de faire la synthèse des terroirs caractéristiques de cette région.

L'importance de l'homme, de l'histoire, des usages, des traditions est donc fondamentale pour comprendre l'implantation d'un vignoble d'AOC et donc en délimiter le contour.

On peut même dire aujourd'hui que si Pétrus ou Château Simone à Palette n'existaient pas, il y aurait fort peu de chance qu'ils naissent un jour avec toutes les connaissances qui ont été évoquées hier.

Qui aurait l'idée d'aller planter de la vigne dans les argiles gonflantes de Pétrus ou sur les versants nord en plein milieu de la forêt sur les collines qui entourent Aix-en-Provence.

L'homme a su débusquer à force d'opiniâtreté les pièges que nous réserve de temps à autre la nature.

## FRAGILITE DE LA RELATION TERROIR-PRODUIT

Cette relation qui mène du terroir au produit est une chaîne fragile.

Deux exemples permettent de l'illustrer.

La région des Coteaux du Layon après avoir connu des heures de grande notoriété qui lui ont valu la reconnaissance en AOC pour ses vins liquoreux, a subi il y a une trentaine d'années la désaffection quasi générale du consommateur pour les vins plus ou moins doux et, pour subsister, les viticulteurs ont progressivement abandonné le principe des tries successives pour des vendanges en une seule fois, puis des vendanges mécaniques.

Cherchant à revaloriser leur produit, les viticulteurs ont songé à s'appuyer sur les terroirs et lieux-dits mais ils s'aperçurent qu'on ne retrouvait plus dans les vins de l'époque les différences sensibles mentionnées dans la littérature viticole de la région et ses soi-disant nuances de terroir apparurent alors plutôt comme une vue de l'esprit.

Puis le consommateur a recommencé à s'intéresser aux liquoreux en même temps que quelques viticulteurs s'acharnaient à remettre en vigueur la pratique traditionnelle des tries successives et en quelques années, avec l'amélioration sensible de la qualité des vins on vit progressivement réapparaître toutes les nuances de terroir décrites par les anciens. Ainsi, dans les vins liquoreux, la pratique des tries successives est un maillon essentiel de la chaîne qui mène du terroir au produit et permet d'en révéler les nuances et son abandon définitif aurait privé le consommateur actuel et futur du résultat passionnant de découvertes des générations passées.

Les vins rosés de Côtes de Provence peuvent nous fournir un exemple similaire. Le développement très important pour des raisons pratiques et de mode du pressurage direct a conduit vers un produit essentiellement technologique à travers lequel le terroir a bien du mal à s'exprimer. Or, on s'aperçoit aujourd'hui que le recours à la pratique traditionnelle de la saignée après quelques heures de macération, qui tend à se redévelopper dans certains secteurs permet de faire un vin beaucoup moins technologique et qui réagit beaucoup mieux aux variations de terroirs.

Ces exemples montrent que des pratiques patiemment mises au point par les hommes dans le passé sont des éléments indispensables de la révélation du terroir.

Dans le domaine des vins, mais également dans un domaine très différent comme celui des fromages (Comté), le chemin qui mène du terroir au produit fini à travers les transformations opérées par les différents moyens utilisés n'est jamais simple et direct. Il emprunte parfois une quantité d'étapes, de détours dont la complexité laisse admiratif quant à la façon dont l'homme et la nature ont su s'associer pour élaborer, mettre au point ce labyrinthe qui conduit du terroir à ce produit final qui en révélera toute la spécificité.

Cette somme de découvertes fortuites, de hasards qui ont progressivement, au cours de l'histoire, amené l'homme à concevoir l'élaboration de produits aussi complexes que le Sauternes, le Champagne, le Cognac, le vin Jaune du Jura ou le Muscat de Beaune de Venise est étonnante. Il y a là une chaîne très fragile dont souvent la rupture d'un seul maillon prive le consommateur de cette relation.

## TERROIR ET AOC

Y a-t-il relation directe, assimilation de la notion de terroir à celle de l'AOC ? Certainement pas. Si le terroir est la base indiscutable et indispensable de l'AOC, il n'y a en fait pratiquement jamais correspondance entre l'Unité Naturelle Terroir de Base définie par René MORLAT et l'AOC. Mais tout cela est affaire d'échelle. Trois cas principaux peuvent se rencontrer.

① Une AOC = un terroir de base. Le cas est rare. On peut le rencontrer dans quelques Grands Crus en Bourgogne ou Alsace comme la Romanée Conti mais déjà Château Grillet ne répond pas à cette notion.

② Une AOC = une formation géologique que l'on peut considérer comme des unités terroir de base de même famille : Muscat de Saint-Jean de Minervois, Banyuls, Grands Crus de Chablis, etc ...

③ Une AOC = un nombre plus ou moins important de formations géologiques et donc encore plus d'unités terroir de base. Exemple : l'AOC Corbières où l'on rencontre pratiquement toutes les formations géologiques du primaire au quaternaire.

Ceci montre bien l'importance de l'homme dans la notion d'AOC dont le moteur est un regroupement d'individus qui, sur un territoire donné, ont adopté avec les siècles des usages communs, ont su de manière collective, à partir des nuances du terroir qu'ils occupaient, élaborer un style, un type de vin particulier qui ne peut être uniforme puisque justement le terroir ne l'est pas.

## TERROIR ET HISTOIRE

Comment au travers des siècles l'homme est-il parvenu à mettre en place, à partir des terroirs qu'ils occupaient les appellations d'origine qui existent aujourd'hui ? Le sujet est vaste, et il serait présomptueux de vouloir en faire le tour dans cet exposé, mais on peut à travers les deux exemples de la Bourgogne et du Languedoc essayer de comprendre comment les hommes de ces deux régions par leurs actions, leurs organisations, l'environnement qu'ils ont subi ont pu aboutir à deux systèmes aussi différents quand au rapport de chaque AOC à ses terroirs.

En effet, aujourd'hui la Bourgogne, c'est 972.000 hl pour 76 AOC dont 23 AOC pour 22.000 hl dans les Grands crus de la Côtes de Nuits et 9 AOC pour 13.000 hl dans les Grands Crus de la Côtes

de Beaune, tandis que le Languedoc possède 16 AOC pour 2.000.000 hl sans les Vins Doux Naturels qui représentent 9 AOC pour 560.000 hl.

On peut trouver des causes techniques à ces différences flagrantes : les encépagements sont monovariétaux en Bourgogne et quasiment toujours pluri-variétaux en Languedoc et il est bien sûr plus aisé de prendre conscience de l'influence du terroir sur le vin avec un seul cépage.

Les structures d'exploitations et le climat sont différents et conduisent à utiliser des contenants différents (petits fûts en Bourgogne, grands foudres en Languedoc). Là encore les premiers permettent plus aisément de saisir les nuances du terroir.

On peut aussi trouver des causes culturelles, l'amour et la fierté de son produit et le plaisir à le partager sont certainement ancrés depuis beaucoup plus longtemps en Bourgogne qu'en Languedoc où cette évolution est relativement récente. Il y a vingt cinq ans le vigneron languedocien offrait rarement son vin à l'apéritif, mais plus fréquemment un verre de pastis.

Cependant, l'histoire des hommes de ces régions nous apporte également et sûrement des réponses. Le vigneron bourguignon naît vers le 3<sup>ème</sup> siècle, mais il est alors barré vers Paris par le vignoble du Chablis plus proche. La renommée des vins de Beaune apparaît vers le 12<sup>ème</sup> siècle avec des petits propriétaires en faire valoir direct ; puis l'abbaye de Cîteaux achète des vignes à Meursault, Aloxe, Vougeot. Les vins se développent régulièrement sur les marchés et en 1337 le vin de Beaune est le plus taxé à Paris. Il alimente les pays d'Avignon (Urbain V avait même été accusé de ne pas vouloir revenir à Rome à cause des vins de Beaune). Puis Philippe le Hardi épouse Marguerite des Flandres, une belle aubaine qui outre les territoires rapprochent des producteurs et des consommateurs friands du vin de Bourgogne. C'est l'époque du développement du Pinot au détriment du Gamay.

En 1500 les vignobles appartenant à l'église et à des puissants seigneurs connaissent une notoriété grandissante. Au 17<sup>ème</sup> siècle ce sont les parlementaires dijonnais qui désormais acquièrent le vignoble puis le mouvement s'accélère à la révolution où beaucoup de crus sont morcelés même si certains restent intacts comme la Romanée Conti ou le Clos Vougeot achetés par le banquier Ouvrard.

Les vins jusqu'alors légers et bus rapidement, deviennent de plus en plus cuvés, charpentés et commencent à tenir plusieurs années. La notion de millésime commence à apparaître, les crus se dégagent, les appellations se multiplient. En 1855 paraît « Histoire et Statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or » du Docteur Laval, puis en 1861 le Comité d'agriculture de Beaune établissait un plan statistique des vignobles de Bourgogne pour l'Exposition Universelle de 1862.

Le système actuel était déjà quasiment en place après plusieurs siècles de développement relativement régulier et harmonieux. Le vignoble languedocien, à l'inverse, bien que plus ancien, va connaître durant la même période un développement difficile en dents de scie.

À l'époque romaine, le vignoble de la Narbonnaise se développe rapidement, mais Domitien y interdit les plantations par crainte de la concurrence pour les vins de Rome. La fondation des abbayes permet de redévelopper le vignoble et les Muscats deviennent célèbres, mais la guerre de Cent Ans a un effet catastrophique sur le vignoble. Une légère reprise s'opère de 1400 à 1550, mais les guerres de religion épuisent la région. Le 17<sup>ème</sup> siècle voit une nouvelle phase de développement, le Canal du Midi suscite de grands espoirs pour exporter les vins, mais Bordeaux leur ferme ses ports d'expédition et l'on doit transformer le vin en eau-de-vie pour sauver la région de la misère.

Les gelées catastrophiques de l'hiver 1709 ont épargné le Languedoc et un espoir de se faire connaître se fait jour, mais cette fois ce sont les Côtes du Rhône qui lui barre la route de Paris. Au 19<sup>ème</sup> siècle la reprise du début du siècle sera vite anéantie par les nouvelles maladies et surtout le phylloxera.

Au 20<sup>ème</sup> siècle, ce seront d'autres éléments qui freineront la mise en place d'une politique de terroirs. D'une part, l'arrivée des vins d'Algérie cantonnera le Languedoc dans la production de vin de faibles degrés destinés à l'assemblage avec ceux de l'autre côté de la Méditerranée. D'autre part, le développement de la coopération, s'il fut un outil extraordinaire pour empêcher la disparition de la viticulture de cette région fut, par sa conception de mise en commun de tous les apports des viticulteurs d'une commune, un frein à la mise en évidence des nuances du terroir.

Il y a 30 ans, d'ailleurs, d'éminents professeurs de viticulture enseignaient que les notions de terroir ne pouvaient être révélées dans le sud de la France, le soleil « brûlant les arômes ». Les vins d'aujourd'hui nous démontrent tout le contraire et il est intéressant de souligner qu'aujourd'hui c'est une cave coopérative, la

Société des Producteurs de Blanquette de Limoux qui a réalisé le travail de sélection de terroir le plus accompli en le portant jusqu'au stade de la commercialisation avec les quatre terroirs du Limoux.

Cette comparaison de l'évolution de deux régions viticoles comme la Bourgogne et le Languedoc montre clairement comment l'histoire des hommes influe sur la mise en place d'une appellation d'origine sur un certain territoire. Elle démontre également que quand celui qui fait le vin est également celui qui possède ou tout du moins exploite le sol, il a une connaissance directe de la relation terroir-produit fini. Conscient de la richesse de son terroir à travers le produit qui sort de sa cave, le producteur est bien placé pour exiger lors de la vente sa part de la plus-value apportée par l'appellation d'origine.

C'est un agriculteur qui gagne de l'argent proportionnellement à la notoriété de l'appellation qu'il produit.

A l'inverse, lorsque l'agriculteur de base est un producteur de matière première, il est privé de sa relation avec le produit fini, il ne perçoit pas la valeur de son sol, et n'a pas conscience de la relation terroir-produit fini.

Ainsi le producteur de matière première destiné à l'élaboration d'un produit d'A.O. doit avoir parfaitement connaissance de la relation existant entre la spécificité de son terroir et les caractéristiques du produit final. Il doit être fier de son produit, car il est l'image de la terre à laquelle il est attaché et qu'il exploite.

Le terroir ayant une part prépondérante dans la qualité A.O., celui qui le travaille doit percevoir une rémunération en relation directe avec la valeur de ce produit. Nul ne sera mieux placé que lui pour défendre le produit issu de son sol. La matière première étant ainsi payée à sa juste valeur, le producteur sera incité à s'organiser pour défendre sa profession et son appellation. C'est la base même du syndicalisme à vocation spécialisée qui est un des autres piliers de la réussite de l'appellation d'origine dans le domaine des vins français.

## CONCLUSION

J'ai voulu essayer de recadrer l'importance de l'homme, de l'histoire et des usages à côté de l'importance physique du terroir dans la notion d'AOC françaises.

Les vins français sont appréciés, exportés partout dans le monde. Mais ils sont aussi largement copiés.

Et comment copier les vins français ?

Comme l'a dit M<sup>r</sup> TINLOT :

- par le nom de nos AOC,
- puis en amenant dans les pays neufs ce qui est la plus facilement transposable :
  - les cépages,
  - les méthodes de vinification.

Le terroir est a priori intransposable, mais le colloque d'aujourd'hui montre que chaque jour on va de plus en plus loin dans la caractérisation des terroirs. En France comme dans les autres pays du monde et demain par comparaison avec les terroirs européens on pourra caractériser, identifier des zones viticoles dans d'autres pays viticoles du monde. Aura-t-on pour autant mis ces pays sur le bon marchepied de l'appellation d'origine ce n'est pas sûr, car on aura oublié une chose fondamentale, c'est l'importance des hommes.

En février de cette année, je me trouvais en Bulgarie dans la région de Plovdiv ASSENOVGRAD. On nous a présenté des Cabernets Sauvignon de la région. Puis presque à titre de curiosité des vins de Mavrud cépage développé localement. Les vins de Mavrud étaient beaucoup plus originaux, beaucoup plus intéressants que ceux de Cabernet.

Je ne sais si les vins du Plovdiv avec le Mavrud auraient pu donner naissance à une forme d'AOC, mais j'ai éprouvé le regret que le concept complet de l'AOC depuis le terroir jusqu'au produit en intégrant l'importance des cépages n'ait pas vu le jour dans cette région. Cela aurait certainement évité de perdre une partie du patrimoine mondial viticole.

L'autre conclusion que je voulais faire c'est que le terroir reste cependant l'assise de base de l'AOC et que l'INAO y apporte une importance fondamentale. Je ne veux pas ici rentrer dans le détail de la procédure de délimitation, mais simplement dire que pour les réaliser, nous faisons appel depuis 1935 à des experts dont certains sont ici dans la salle.

Mais les choses évoluent :

- d'abord parce que comme l'a montré M<sup>r</sup> TINLOT le prix des terres augmente sans cesse (exemple : Champagne)

- ensuite le citoyen français va de plus en plus souvent devant les tribunaux et nous avons du apporter de plus en plus de rigueur non pas dans le travail de délimitation mais dans l'argumentaire des limites définies.

C'est la raison pour laquelle nous nous sommes rapprochés des scientifiques de l'INRA et notamment de l'U.R.V.V. d'Angers.

Bien sûr, on ne demandera pas à l'INRA de déterminer scientifiquement ce qu'est une appellation d'origine, les vignerons sont là pour le faire et le font très bien.

Mais on leur demande de nous accompagner, de nous aider dans cette argumentation qui consiste à expliquer pourquoi l'homme a choisi tel ou tel terroir pour s'implanter.