

# Sur la réalité du lien entre le terroir et le produit : de l'analyse sémantique à l'approche écologique

J. SALETTE

I.N.R.A. Centre d'Angers, Unité de Recherches sur la Vigne et le Vin  
42 rue Georges Morel, BP 57, 49071 Beaucouzé Cedex

**« Les mots empruntent leur force signifiante à une relation triple et mouvante entre les hommes qui en usent, le monde qu'ils signifient et, enfin, tous les autres signes qui les entourent dans l'exercice de la parole ».**

*Alain REY*

*(Présentation du supplément au Dictionnaire alphabétique  
et analogique de la langue française, ROBERT, 1970)*

## INTRODUCTION

Les réflexions présentées ici sont une synthèse d'un ensemble de recherches sur la construction d'une logique scientifique concernant les relations entre le terroir, la vigne, le vin, et sur l'étude d'un produit, le vin, considéré comme la résultante de nombreuses interactions entre facteurs d'ordres variés. Ce travail a beaucoup bénéficié de discussions d'ordre épistémologique autant que de nature technique avec l'ensemble des chercheurs de l'U.R.V.V. (Angers) et avec nos collègues de l'Institut National des Appellations d'Origine, pendant plusieurs années.

La réalité du lien entre un terroir et un produit est complexe ; elle l'est tout particulièrement dans le cas du vin. Sa vérification et l'analyse des phénomènes en termes de causalité nécessitent l'approche détaillée du produit intermédiaire - le raisin - et des itinéraires techniques correspondants, tant à la vigne qu'au chai : itinéraire technique de conduite de la parcelle et de l'exploitation viticole, jusqu'à la vendange ; itinéraire technique de conduite des opérations de vinification.

Il nous est apparu, peu à peu, la nécessité incontournable de préciser le sens des mots utilisés dans toutes nos démarches : le respect du sens des mots conduit à une plus grande rigueur dans les idées qu'ils véhiculent et, partant, à une meilleure garantie de la validité des raisonnements qu'ils permettent de formuler et d'échanger. L'analyse sémantique ainsi conduite s'est révélée un outil de travail extrêmement cohérent dont la résultante constitue la base d'un programme logique de recherches expérimentales. Le respect du sens des mots est une garantie du respect des idées qu'ils représentent et, en même temps, une garantie contre d'éventuelles erreurs de logique scientifique.

## 1 - LE TERROIR : UN MOT ET UN CONCEPT

La consultation synthétique de nombreux dictionnaires montre bien les deux acceptions dominantes et complémentaires contenues dans le mot terroir :

### 1) Une étendue de terre considérée au point de vue de ses aptitudes agricoles.

La notion essentielle que l'on doit en retenir est celle d'aptitude, de capacité à produire ; elle conduit à se poser la question de ce qu'il est possible d'obtenir, de ce qu'il est possible de produire sur une surface donnée et dans quelles conditions : ceci conduit au concept, classique en science agronomique, de potentialités.

### 2) Une région rurale considérée comme la cause de caractères particuliers à ceux qui y vivent ou qui en sont originaires.

« La cause de caractères particuliers » : voilà bien l'objectif des recherches cognitives dont la confrontation est l'un des objets de ce colloque sur les terroirs. Quant au terme « originaires », il montre bien que le recours à la notion d'origine est incontournable dans une démarche sur les terroirs qui se voudrait complète : ceci pose bien la question de l'origine des produits reconnue comme une cause de leur originalité. Dans le cas d'un « produit d'origine », la relation à l'origine doit être prouvée.

Examinons de plus près la signification de ce terme, l'origine : il représente une idée absolument nette, représentant, quel qu'en soit l'objet, la **provenance**, la **source**, la **filiation**. La provenance est liée au lieu, la source est liée à la fois au lieu, comme pour la source d'une rivière, et aussi à d'éventuels phénomènes impliquant une causalité ; il en est de même pour l'idée de filiation : la relation père→ fils, parents→ enfants est une expression définissant l'origine d'un individu. L'origine, tout comme la filiation, correspond à l'existence de liens particuliers de divers ordres, d'un ensemble d'états d'ordre causal qui interviennent successivement : génération des membres d'une famille par filiation ; cours d'une rivière évoluant progressivement depuis sa source jusqu'au site observé et, plus généralement, suite de faits et d'opérations se ramenant à une succession d'éléments qui s'enchaînent de manière logique, de l'un à l'autre, au cours d'une série (c'est le cas des éléments constitutifs des itinéraires techniques viticoles évoqués ci-dessous).

Dans tous les cas, remonter à l'origine est une opération qui permet de vérifier l'authenticité de l'objet étudié : le produit est identifié par sa provenance (le lieu d'origine) et comme résultat de la succession des états qui l'ont amené à sa situation actuelle. L'objet peut alors être reconnu et identifié ; il peut donc avoir un nom, et ce nom a une signification forte. Dans le cas des vins et des terroirs, le produit, le vin, est authentifié par son origine ; il est également identifiable comme étant le résultat des opérations techniques qui ont permis son élaboration ; c'est cet ensemble qui lui est spécifique et qui lui confère des caractères propres.

On voit bien que provenance et origine ne sont pas simplement synonymes. La provenance concerne le lieu d'où vient -d'où provient- l'objet concerné : il s'agit d'un simple changement de lieu. On peut suivre l'objet depuis son lieu de provenance jusqu'au lieu où on l'observe : c'est la traçabilité. Mais l'origine implique, en outre, une succession d'états qui s'enchaînent successivement par des relations de causalité.

### 1-1 Le terroir, expression première d'un milieu physique

Le milieu naturel, modifié par sa mise en culture, se définit fondamentalement par des composantes d'ordre physique. Pour être bien pris en compte, le milieu physique doit être **caractérisé** ; il est lié à un lieu ; il se décrit par un ensemble de facteurs de situation. Certains de ces facteurs peuvent être défavorables, d'autres sont positifs et favorables, par rapport à l'objectif viticole qui nous préoccupe. Leurs interactions conditionnent le fonctionnement de la vigne et lui confèrent un niveau qualitatif : la vigne fonctionne plus ou moins bien.

Le milieu naturel a été, en général, modifié (plus ou moins) par des interventions adaptées et orientées en fonction des objectifs fixés ou souhaités pour la production viticole. Le choix d'un site particulier pour l'implantation de la vigne lui confère évidemment une signification particulière, par rapport à ce que l'on connaît ou que l'on présume de ses aptitudes viticoles. Ce site représente une certaine étendue de terrain considéré comme homogène, et soumis à un climat particulier.

A un tel site correspond un milieu spécifique que l'on peut caractériser par un ensemble particulier de facteurs de situation. Un tel ensemble représente un système d'actions et d'interactions conduisant à différentes modalités dans le fonctionnement du peuplement végétal qui peut y être installé : on peut, dans cette perspective, évaluer des aptitudes viticoles particulières, des capacités à produire. Un tel ensemble constitue un premier niveau dans la définition du terme « terroir ».

Lorsqu'un tel site est planté en vigne, la pérennité de cette plante l'introduit comme élément constitutif du milieu et, plus largement, du paysage. Le fonctionnement de l'ensemble milieu physique x peuplement végétal relève, par définition, de la discipline scientifique appelée Ecologie (étude des relations entre un être vivant ou un ensemble d'êtres vivants et le milieu qui les entoure) (Tableau 1).

Un terroir peut donc être défini comme un agro-éco-système caractérisé, doté d'une capacité à donner des produits particuliers auxquels il confère une originalité.

Tableau 1. Le terroir concerne dans un premier degré le milieu physique

<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>UN MILIEU BIEN CARACTERISÉ PAR DES FACTEURS DE SITUATION :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- GEOLOGIE</li> <li>- PEDOLOGIE</li> <li>- CLIMATOLOGIE</li> <li>- PAYSAGE ASSOCIE</li> </ul> </li>   <li>• <b>UN MILIEU MODIFIÉ PAR DES FACTEURS D'INTERVENTION :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PREPARATION DU SOL, PLANTATION</li> <li>- TECHNIQUES CULTURALES</li> <li>- SYSTEMES DE CONDUITE</li> </ul> </li> </ul> <p><i>L'ensemble des facteurs de situation et des facteurs d'intervention conditionne le fonctionnement de la vigne, ses capacités à produire.</i></p>
---

## 1-2 Le terroir, expression d'une action organisatrice de l'homme

Si l'on veut optimiser le fonctionnement d'un tel système, il est indispensable de maîtriser le peuplement végétal. Le tableau n° 2 illustre la démarche d'ordre écologique que nécessite une vigne destinée à réaliser les objectifs du viticulteur : on voit que tout relève d'adaptations ; chaque cas doit faire l'objet d'une analyse approfondie particulière. Chacun des actes techniques réalisés fait l'objet d'une décision du viticulteur : ces choix doivent être raisonnés en fonction de leurs conséquences immédiates et ultérieures.

Quant à l'adaptation à un objectif de production, elle n'est pas autre chose que la base écologique des fameuses « conditions de production » qui figurent, au moins dans leurs grandes lignes, dans le décret de toute Appellation d'origine contrôlée : la vigne étant établie, quelles sont les actions techniques à lui appliquer, au cours de chacune des années successives, au cours des saisons, pour obtenir un type de vendange déterminé ?

Tableau 2. Un peuplement végétal maîtrisé

<p><i>L'installation et le mode d'exploitation de la vigne sont relatifs à plusieurs objectifs d'adaptation :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ <b>Adaptation au milieu physique (facteurs de situation favorables)</b></li> <li>➤ <b>Adaptation aux aléas et aux contraintes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des maladies et ravageurs</li> <li>- des variations climatiques saisonnières</li> <li>- des variations climatiques interannuelles</li> </ul> </li> <li>➤ <b>Adaptation à un objectif de production bien défini</b></li> <li>➤ <b>Adaptation au type de vin envisagé</b></li> </ul>
--

D'autre part, si « l'adaptation au type de vin envisagé » est tout à fait dans la logique d'un vin d'AOC, on doit rappeler que, d'une manière générale, les conditions de vinification (organisation des pratiques œnologiques) font également partie des « conditions de production ». Il est donc nécessaire, pour valoriser au mieux le niveau qualitatif obtenu pour une vendange donnée, d'optimiser la succession des opérations de vinification en vue des objectifs concernant le type de vin que l'on veut en obtenir (tabl. 3).

Il est important d'insister sur ce point : tenir compte de la caractérisation d'une vendange (de composition variable selon le site où est cultivée la vigne, le millésime et les conditions de production *s.l.*), de

manière à organiser la cohérence d'une succession d'opérations de vinification permettant d'atteindre l'objectif d'un type de vin particulier, c'est précisément, là aussi, une démarche d'ordre écologique.

Tableau 3 : Des techniques de vinification orientées

Cette orientation doit être organisée en vue d'objectifs qui doivent être précisés :

- Optimiser la transformation de la vendange obtenue :
- Quel type de vin produire ?
- Par quels itinéraires techniques ? Une suite de décisions à prendre, avec, pour chacune d'entre elles, des conséquences particulières sur les suivantes et, finalement, sur le vin produit.

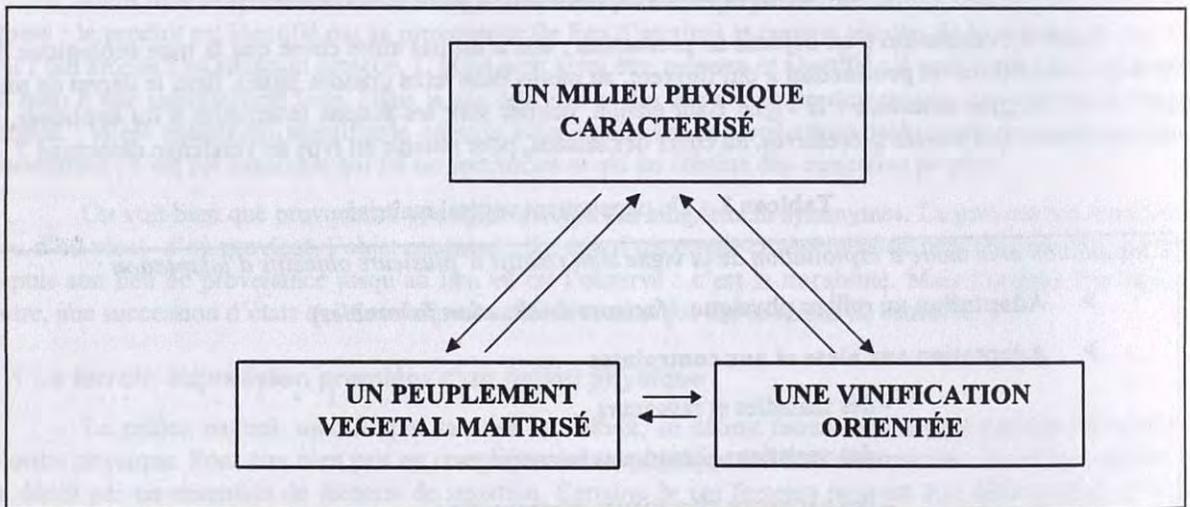
Il s'agit d'une véritable éco-oenologie : l'éco-oenologie prend en compte toutes les possibilités de variabilité d'une vendange donnée, elle examine les possibilités d'orienter les techniques de vinification à mettre en oeuvre dans la perspective d'un objectif bien précis de type de vin et que les caractéristiques du terroir et de la vendange permettent d'envisager comme normalement réalisable.

Le Terroir apparaît donc bien comme le lieu dans lequel se structure un système d'interactions complexes qu'il s'agit d'organiser positivement, en vue d'objectifs bien définis (tabl. 4).

Ce système d'interactions a trois dimensions : une dimension physique relevant du milieu naturel ; deux dimensions d'ordre écologique qui relèvent de l'adaptation des facteurs techniques d'intervention aux caractéristiques de ce milieu et à ses possibilités de production ; l'une d'elles concerne la vigne et la production de raisin, l'autre concerne le chai et l'élaboration du vin.

Un terroir est donc un système d'interactions complexes entre un ensemble d'actions et de techniques conduites par des hommes, et un milieu physique à valoriser par un produit auquel il confère une originalité particulière.

Tableau 4. Le terroir : un système d'interactions complexes entre un milieu et des hommes



## 2 - LA LOGIQUE DU LIEN DU TERROIR AU PRODUIT

Considérant ce qui vient d'être exposé, apparaît comme parfaitement logique l'enchaînement des relations explicatives fondant le lien du terroir au produit (tabl. 5).

Des aptitudes à produire d'un milieu donné, on déduit la nécessité de maîtriser un peuplement végétal dans le but de rechercher l'expression maximum de ces aptitudes, de cette capacité à produire : ainsi se définissent le **potentiel viticole** qui caractérise un ensemble milieu x vigne, et sa résultante, le **potentiel vendange**, qui caractérise les aptitudes qualitatives des raisins ainsi obtenus à la suite de la réalisation d'itinéraires techniques précis appliqués par le viticulteur chaque année à ses différentes parcelles. C'est la réalisation des conditions de production et leur organisation en opérations techniques successives (chacune avec ses conséquences particulières), qui conditionnent la réalisation effective du potentiel vendange, et qui permettent de l'atteindre (Salette *et al.*, 1995).

De même, c'est le respect des conditions de vinification, adaptées à une vendange donnée et de caractéristiques bien déterminées et connues, qui par une véritable démarche d'éco-oenologie va permettre d'atteindre, dans le vin, l'expression maximum des potentialités du terroir : c'est le **potentiel oenologique** ou **potentiel vin**.

**Tableau 5.** La triple logique du lien du terroir au produit

• <b>Terroir de base</b>	+ <b>Peuplement végétal adapté</b>	→ <b>POTENTIEL VITICOLE</b>
• <b>Peuplement végétal maîtrisé</b>	+ <b>Itinéraires techniques raisonnés</b>	→ <b>POTENTIEL VENDANGE</b>
• <b>Vendange identifiée</b>	+ <b>Vinification orientée</b>	→ <b>POTENTIEL VIN</b>

La logique de cette démarche a été longuement validée par les résultats des travaux scientifiques sur l'effet des facteurs du milieu naturel ou des actions techniques sur la vigne, le raisin, le vin : Seguin (1970, 1975), Morlat (1989), Asselin et Morlat (1992), Morlat *et al.* (1981, 1983), Asselin *et al.* (1983, 1990, 1994, 1996). Les axes thématiques principaux de ces travaux sont résumés sur le tableau n° 6.

**Tableau 6.** Trois niveaux de facteurs explicatifs du lien du terroir au produit

◇ <b>LE FONCTIONNEMENT DE LA VIGNE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• enracinement et fonctionnement racinaire</li> <li>• vigueur et fonctionnement végétatif</li> <li>• régularité dans l'alimentation hydrique</li> <li>• précocité</li> <li>• fonctionnement de la grappe ; biosynthèses</li> <li>• rendement</li> </ul>	<p><b>POTENTIEL VITICOLE</b></p> <p>↓</p> <p><b>POTENTIEL VENDANGE</b></p> <p>↓</p> <p><b>POTENTIEL VIN</b></p>
◇ <b>LA VENDANGE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• différences de cinétiques de maturation</li> <li>• caractérisation du grain : pulpe, pellicule</li> <li>• composition des moûts</li> <li>• date de vendange possible</li> </ul>	
◇ <b>LE VIN</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• caractéristiques analytiques, équilibre</li> <li>• caractéristiques sensorielles, complexité</li> <li>• typicité et plus-value qualitative</li> <li>• évolution au cours du vieillissement</li> </ul>	

## 2-1 Une démarche expérimentale

La logique de ce qui précède impose la démarche expérimentale qui pourra permettre l'étude cohérente des principales causalités. Cette démarche expérimentale doit être d'autant plus rigoureuse qu'elle doit conduire à des preuves de la réalité d'un lien, fort et significatif, entre un terroir et un produit (Morlat, 1989, 1996...).

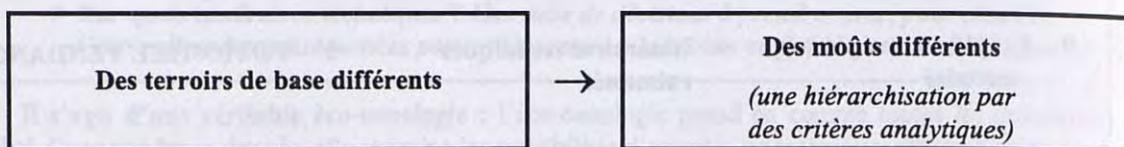
La démarche expérimentale exposée ici concerne la partie essentielle et la plus novatrice des recherches concernées : celles relevant de l'effet du milieu naturel (cette démarche étant ensuite, naturellement complétée par l'étude de l'effet des facteurs d'intervention technique).

La première étape consiste à caractériser des sites plantés en vigne et qui diffèrent par les seules conditions de leur milieu physique. Ces conditions de milieu doivent être particulièrement bien caractérisées (Morlat, 1996).

C'est ainsi que peut se justifier et se définir le « **Terroir de base** » : c'est la plus petite unité naturelle d'ordre éco-géo-pédologique que l'on peut différencier utilement et qui constitue une entité de fonctionnement unitaire du système « milieu physique x vigne ».

Le terroir de base a une dimension d'ordre élémentaire, il a essentiellement la justification d'être une unité opérationnelle d'analyse des relations entre le fonctionnement d'un sol et le fonctionnement d'une vigne sur une parcelle expérimentale (Salette, 1993). La logique de l'étude de l'unité terroir de base conduit naturellement à développer la nécessité de préciser la notion d'échelle dans les approches sur le terroir (Jacquet *et al.*, 1995).

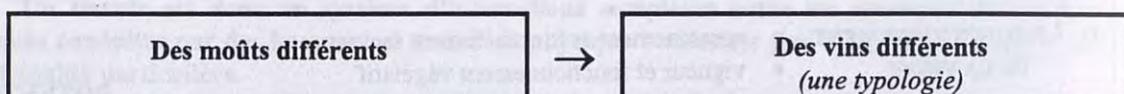
La deuxième étape, corrélative, est de vérifier le mieux possible ce qui, sans vérification expérimentale, ne serait qu'un postulat sur le lien produit-terroir : à des terroirs de base différents sur lesquels la vigne est conduite de manière identique, correspondent des raisins de composition différente, des moûts différents :



L'étude comparée de ces moûts par analyse instrumentale chimique et physico-chimique permet de les classer par rapport à des critères analytiques simples (teneurs en sucres, en acides, en anthocyanes...). Une telle classification permet de les hiérarchiser. (Salette, 1994).

**Il y a donc validation, par des différences de composition des moûts, des différences entre plusieurs terroirs de base.**

La troisième étape consiste, naturellement, à conduire des vinifications séparées et, ensuite, à discuter des relations vins - moûts - terroirs :



A ce point de l'analyse logique, il convient de remarquer que, s'il est simple de hiérarchiser des moûts en les classant, par exemple, dans l'ordre de leurs teneurs en sucres, il est moins simple de hiérarchiser les vins qui en résultent (du moins selon des critères qualitatifs simples) et l'importance de cette question ne doit pas être sous-estimée. Nous préférons suggérer la nécessité d'établir une typologie des différents vins que l'on peut obtenir à partir de terroirs de base différents. Il en résulte un thème de recherche extrêmement important, à la fois par sa complexité (interactions multiples, difficultés de la définition des types) et par ses conséquences pratiques, théoriques et économiques (cf. ci-dessous, § 3-2).

## 2-2 - La problématique des études des terroirs pour les vins

Telle que nous venons de la présenter, la problématique du lien entre le terroir et le produit peut se résumer par les opérations suivantes (Salette, 1994) :

- ◆ Caractériser les milieux
- ◆ Définir leurs potentialités
- ◆ Classer les milieux selon ces potentialités (relation terroir de base-produit intermédiaire) : caractériser le potentiel viticole.
- ◆ Définir et différencier les produits intermédiaires provenant de milieux différents (la vendange, les moûts) ; en proposer un classement hiérarchisé selon des critères simples (ex. teneur en sucres, acidité...) : caractériser le potentiel vendange, valider les potentiels viticoles.
- ◆ Définir les relations entre le produit intermédiaire et le produit fini (par des vinifications séparées) : potentiel vin.
- ◆ Définir les « bonnes pratiques » permettant d'atteindre l'expression maximum des potentialités successives et imbriquées que constituent le potentiel viticole, le potentiel vendange, le potentiel vin.

Les différents programmes de l'Unité de Recherches sur la Vigne et le Vin de l'I.N.R.A. à Angers relèvent de cette problématique. Il a été particulièrement intéressant pour les chercheurs de cette équipe d'avoir

des collaborations étroites avec le monde plus concret de la pratique des A.O.C., ce qui renvoie à d'autres communications de ce colloque (C. Papin, P. Cellier, pour la région angevine, etc...).

### 3 - LA CONNAISSANCE du produit dans ses rapports au terroir

#### 3.1 La nature des différences

Dans le cadre de l'étude des terroirs viticoles, les différences entre plusieurs vins procèdent de deux ordres de nature différente : la **diversité** et la **variabilité**.

La diversité considère les différences liées à un état des lieux, à l'existence des choses non modifiables à court terme : la diversité se constate. La notion de diversité, dans notre domaine, correspond principalement à la diversité des origines, à la diversité des cépages utilisés. Dans ce domaine, la diversité, telle qu'elle est donnée, constitue **une richesse à valoriser**. La diversité est aussi une donnée à respecter. Mais cette notion est très incomplète et elle ne peut rendre compte des différences que l'on peut obtenir dans les vins par le jeu des techniques associées aux multiples facteurs naturels sur lesquels agissent à chaque saison, et quotidiennement, le viticulteur et le vinificateur.

Le deuxième ordre qui intervient dans la nature des différences concerne une autre notion : la **variabilité**.

La variabilité résulte de l'action de facteurs que l'on peut modifier, par lesquels on peut intervenir, et sur lesquels on peut agir ou dont on peut modifier les effets ; ce sont les **facteurs de variation** : les facteurs d'intervention technique, les facteurs naturels auxquels on s'adapte ou que l'on modifie, font partie de cette catégorie. Ils fondent la variabilité. La connaissance de leur mode d'action sur le fonctionnement de la vigne ou sur les processus de vinification conduit à prendre en compte notre possibilité d'agir sur la variabilité. La variabilité peut être maîtrisée : cette maîtrise de la variabilité est à la fois l'objectif et la justification de conditions de production bien déterminées. Elle est la base fondamentale de la démarche agronomique.

La variabilité bien maîtrisée peut alors être orientée vers des objectifs précis : type de vendange, type de vin. On retrouve ainsi l'un des fondements de l'approche terroir pour des produits d'origine. Dans cette perspective, on peut estimer qu'une Appellation d'origine est une unité d'action dans une unité de lieu.

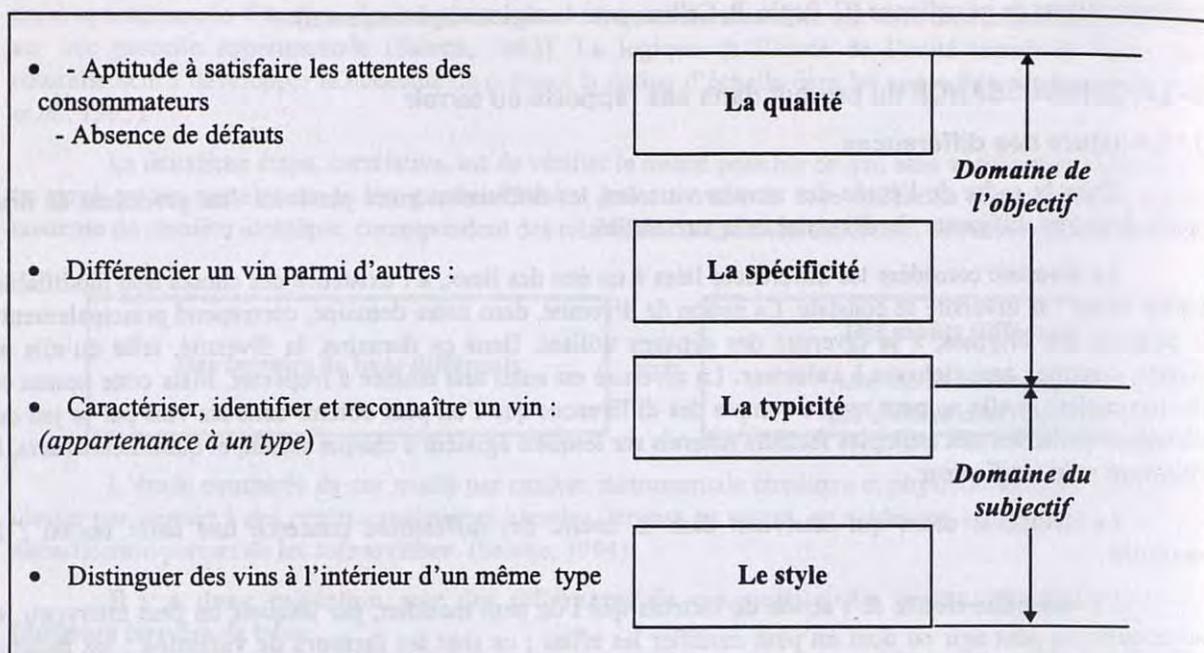
#### 3.2 L'appréciation des différences : approche critique du concept de qualité.

Dans son acception actuelle la notion de qualité implique des aspects favorables et positifs : un produit est dit de qualité dès lors qu'il répond aux attentes présumées du consommateur (tel est le contenu de la norme AFNOR) ; parallèlement, il doit être exempt de défauts. A cet égard, la qualité peut être seulement un ensemble de critères référencés, normés ; cette approche d'une qualité normalisable est parfaitement dominante actuellement (Casabianca et de Sainte-Marie, 1995). Mais une telle approche est beaucoup trop réductionniste pour servir à décrire, de manière satisfaisante, l'originalité des vins provenant d'un terroir. Il convient d'établir une démarche plus exigeante et basée sur l'étude des critères qualitatifs qui confèrent au produit cette originalité particulière que nous avons analysée plus haut.

La notion de spécificité, largement utilisée dans le domaine descriptif et réglementaire des produits à label (C.E.E., 1992), correspond à une notion qui est relativement récente (on relève le mot dans les dictionnaires à partir de 1830). La spécificité, caractère de ce qui est spécifique, permet d'établir la différence entre deux espèces ; les critères de la spécificité doivent pouvoir être décrits sans ambiguïté ; (pour les vins d'appellation, ce sont notamment l'aire délimitée, les cépages, les conditions de production, etc...) ; ils sont vérifiables ; ils sont contrôlables. Les critères de la spécificité peuvent et doivent faire partie d'un cahier des charges adapté à un produit et à ses producteurs.

La notion de qualité telle que nous l'avons abordée ci-dessus, soit qu'elle relève d'une norme, soit qu'elle concerne un refus de défauts habituellement reconnus comme tels, est donc parfaitement objectivable ; il en va de même de la spécificité et cette dernière est plus intéressante parce qu'elle fait intervenir des critères spécifiques plus nombreux et qui sont contrôlables. Mais ces critères objectifs et normalisables ne sont absolument pas suffisants pour des produits liés aux influences d'un terroir. Ceci nous conduit à avoir recours à la notion de **plus-values qualitatives** : un tel ensemble regroupe tous les critères qui font qu'un produit donné trouvera un acheteur prêt à accepter un prix plus élevé, justifié par sa plus-value qualitative. Ceci tend à confirmer l'idée que la qualité est bien une notion plurielle.

Tableau 7. Les divers aspects de la qualité pour les vins



Nous venons de voir que les critères qui définissent la qualité et la spécificité relèvent d'un domaine de connaissances parfaitement objectivable. Pour aller plus loin dans la description des indicateurs d'une plus-value qualitative dans le but de mieux caractériser un vin, de l'identifier, de pouvoir le reconnaître, il est nécessaire de faire appel à un autre domaine de la connaissance : le domaine du subjectif.

C'est ainsi que, peu à peu, a été introduit et utilisé le mot « typicité ». Notre propre équipe, à Angers (URVV) l'a utilisé de façon naturelle vers 1980 pour décrire les vins provenant de terroirs de base différents par vinifications expérimentales séparées ; d'autres groupes l'ont également utilisé, naturellement (Létablier et Nicolas, 1994...) : on peut estimer que ce terme correspondait à l'expression d'un véritable besoin, et qu'il préexistait dans le champ lexicographique de la langue française. Il est logiquement formé comme d'autres couples analogues : spécifique - spécificité; sphérique - sphéricité, modique - modicité, etc... La typicité peut se définir comme « le caractère de ce qui est typique<sup>1</sup> », « l'état de ce qui est typique ».

La conséquence évidente, utile et nécessaire, en est qu'il faut apporter plus d'efforts au travail consistant à définir des types de vins : classer dans des types bien définis les vins que l'on veut mieux identifier. La typologie et l'analyse de la typicité font essentiellement appel à l'analyse sensorielle. Même si un petit nombre de critères mesurables comme la teneur en sucres résiduels ou la couleur peuvent servir à définir une typicité, celle-ci reste essentiellement du domaine de l'analyse subjective (du moins dans l'état actuel de nos connaissances). Le tableau 7 résume ce qui précède.

Nous sommes donc conduits à développer d'une manière plus organisée la recherche d'une meilleure caractérisation de la typicité des vins. Lorsqu'un vin correspond nettement à un type, on dit qu'il est typique : il a alors une typicité nettement affirmée. La typicité peut être plus ou moins marquée ; les caractères qui permettent de définir un type (par leur présence, leur fréquence de rencontre et leur intensité d'expression) ne sont pas simples à établir ; les sensations auxquelles ils correspondent ne sont pas facilement communicables ; elles correspondent à l'expression dans le vin de caractères particuliers dont certains proviennent de critères de la spécificité (par exemple, vin de vendanges tardives, vin vieilli en barriques neuves, vin issu de raisins provenant d'un terroir particulier...). Il est donc important que le dégustateur soit entraîné à reconnaître les diverses sensations qu'il perçoit lors des analyses sensorielles : à la finesse de sa perception, à sa fiabilité, il convient d'ajouter l'intérêt d'une forte mémoire sensorielle. C'est ainsi que « le dire d'expert » peut valider, pour un échantillon donné, la **conformité à un type**. Une telle démarche est très importante à développer lorsqu'il s'agit des **dégustations d'agrément**. La conformité à un type conduit alors à la notion de recevabilité (Casabianca et de Sainte-Marie, 1995).

<sup>1</sup> *Typicité figure désormais au dictionnaire : notamment, Le Petit Robert, édition de 1993.*

Au-delà de la caractérisation des types de vin, il peut être utile de prendre en compte la notion de style : à l'intérieur d'un même type, des nuances dues à l'art du viticulteur apparaissent, sensibles pour les dégustateurs expérimentés et recherchées par les connaisseurs ; de telles différences permettent de caractériser un style.

Il convient de promouvoir l'idée que la caractérisation des types de vins doit faire l'objet de travaux précis et qu'il convient de les organiser efficacement. De tels travaux conditionnent une plus grande précision dans la fixation des objectifs de la vinification et auront comme résultat tangible une plus grande homogénéité dans la correspondance des vins d'une appellation donnée au type ainsi précisé. Ils sont corrélatifs d'une meilleure approche de la notion de terroir.

## CONCLUSIONS

L'approche du lien au terroir permet de définir les conditions d'une meilleure expression, dans le vin produit, des diverses potentialités du terroir correspondant ; elle permet aussi de renforcer la démarche et la doctrine des Appellations d'Origine.

Le viticulteur, composante fondamentale du terroir, voit ainsi accrues sa responsabilité et ses capacités d'initiative ou de choix.

Si l'on admet qu'une Appellation est une unité d'action dans une unité de lieu, on peut s'interroger sur le bien-fondé d'y introduire la notion d'unité de temps : celle-ci s'inscrit dans l'histoire et dans l'évolution lente des pratiques technologiques qui peuvent répondre au besoin d'accentuer l'expression des potentialités ; elle s'inscrit aussi dans la maîtrise d'une certaine constance dans l'expression de la typicité des vins que les meilleurs terroirs permettent de réaliser lors de la succession de millésimes différents.

Par ailleurs, la propriété collective que constitue une Appellation peut être également considérée comme rendant nécessaire **une plus grande discipline collective**. La rigueur dans la mise au point et le respect des pratiques relevant des conditions de production (à la vigne comme au chai), apparaît alors non plus comme devant répondre aux exigences d'un contrôle administratif, mais comme la conséquence naturelle de la logique qui relie un produit à cet ensemble d'interactions complexes qu'est un terroir.

Enfin, la définition et la reconnaissance des types de vin comme résultant d'une valorisation des terroirs, peuvent devenir des outils cohérents et performants pour une bonne politique de communication.

## REFERENCES

- ASSELIN C., MORLAT R., LEON Huguette, ROBICHET Jacqueline, REMOUE M., SALETTE J., 1983. Méthode d'analyse sensorielle adaptée à la caractérisation des vins rouges issus de terroirs différents. *Sciences des Aliments*, 3, 245-263.
- ASSELIN C., PAGES J., MORLAT R., 1990. Typologie sensorielle du Cabernet Franc et influence du terroir. Utilisation de méthodes statistiques multidimensionnelles. *Institut Régional Agronomique de San Michele sur Adige - Italie, 16-20 juillet 1990*.
- ASSELIN C., MORLAT R., 1992. Optimisation des critères qualitatifs du Chenin. Résultats - Perspectives. *Compte-rendu de l'étude réalisée avec la contribution de la Région Pays de Loire, renforcée par le Comité Interprofessionnel des Vins d'Anjou et de Saumur*, 44 p. Rapport d'activité Région Pays de Loire, juin.
- ASSELIN C., PAGES J., MORLAT R., 1992. Typologie sensorielle du Cabernet franc et influence du terroir. Utilisation de méthodes statistiques multidimensionnelles. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, n° 3, 129-154.
- ASSELIN C., MOUTOUNET M., MORLAT R., BROSSAUD F., 1994. Effet Terroir et potentiel phénolique du Cabernet franc en Val de Loire. *EUROVITI*, 8ème Colloque viticole et oenologique, Bordeaux, p.106-116.
- ASSELIN C., MORLAT R., SALETTE J., 1996. Déterminisme de l'effet Terroir et gestion oenologique en Val de Loire. Application aux vins rouges de Cabernet franc et aux vins blancs moelleux de Chenin. *Revue française d'Oenologie*, n° 156, 14-20.

- ASSELIN C., MORLAT R., CELLIER P., BOUVET Marie-Hélène, JACQUET A., COSNEAU M., 1996. Aptitude du chenin à l'élaboration de vins liquoreux en relation avec les grandes catégories de terroir de l'A.O.C. Coteaux du Layon. *C.R. du 1er Colloque International « Les Terroirs Viticoles », Angers, sous presse.*
- CASABIANCA F., de SAINTE-MARIE C., 1995. La typicité est-elle normalisable ? Réflexions autour des épreuves sensorielles. *Séminaire qualification des produits et des territoires.* INRA, Toulouse, publication en cours.
- C.E.E. Règlement n° 2081/92 du Conseil du 14 juillet 1992 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires.
- JACQUET A., SALETTE J., CELLIER P., MORLAT R., FANET J., 1995. Réflexions sur la notion d'échelle pour le terroir, conséquences pour le classement des sites viticoles. *Revue des Oenologues*, n° 77S, 9-11.
- LETABLIER M.T., NICOLAS F., 1994. Genèse de la typicité. *Sciences des Aliments*, 14(5), 541-556.
- MORLAT R., 1989. *Le terroir viticole : contribution à l'étude de sa caractérisation et de son influence sur les vins. Application aux vignobles rouges de Moyenne Vallée de la Loire.* Thèse d'Etat de Dr. Sci. soutenue à Bordeaux II. Tome I : texte, 289 p. ; tome II : annexes, 129 p.
- MORLAT R., 1996. Eléments importants d'une méthodologie de caractérisation des facteurs naturels du terroir, en relation avec la réponse de la vigne à travers le vin. *C.R. du 1er Colloque International « Les Terroirs Viticoles », Angers, sous presse.*
- MORLAT R., PUISSANT A., ASSELIN C., LEON Huguette, REMOUE M., 1981. Quelques aspects de l'influence du milieu édaphique sur l'enracinement de la vigne. Conséquences sur la qualité du vin. *Science du sol*, 2, 125-145.
- MORLAT R., ASSELIN C., PAGES J., LEON Huguette, ROBICHET Jacqueline, REMOUE M., SALETTE J., CAILLE Monique, 1983. Caractérisation intégrée de quelques terroirs du Val de Loire. Influence sur la qualité des vins. *Connaissance de la Vigne et du Vin*, 17 (4), 219-246. Communication Symposium International O.I.V., Le Cap, octobre 1983.
- MORLAT R., ASSELIN C., 1992. L'effet terroir et sa gestion. Application en Val de Loire, *Revue Française d'Oenologie*, novembre-décembre 1992, n° 139, 43-54.
- SALETTE J., 1993. In 'Compte-rendus des réunions du groupe de travail Terroirs, INAO-INRA'. Document interne INAO.
- SALETTE J., 1994. Le lien du terroir au produit : réflexions sur l'ensemble terroir-vigne-vin. In 'Rapport AIP-INRA. La qualité dans l'agro-alimentaire, émergence d'un champ de recherches'. Editions INRA 1996, p. 160-169.
- SALETTE J., JACQUET A., MORLAT R., ASSELIN C., 1995. Sol support ou sol terroir ? La dimension du sol n'est pas unique dans la notion de terroir. *Revue des Oenologues*, 1995, n° 77S, 57-60.
- SEGUIN G., 1970. *Les sols viticoles du Haut-Médoc. Influence sur l'alimentation en eau de la vigne et sur la maturation du raisin.* Thèse Doctorat ès Sciences Naturelles, Bordeaux, 141 p.
- SEGUIN G., 1975. Alimentation en eau de la vigne et composition chimique des moûts dans les grands crus du Médoc. Phénomènes de régulation. *Connaissance Vigne Vin.*, n° 1, 23-34.