

# Terroir et marché : exemples de stratégie pour les vins d'une petite région (Muscadet - Anjou - Touraine)

F. RONCIN

*Institut National des Appellations d'Origine - Délégation régionale Ouest  
73 rue Plantagenêt BP 2144 49021 ANGERS CEDEX 02*

Les appellations d'origine viticoles du Val de Loire ont été reconnues en fonction d'usages et de notoriété établies au cours des siècles depuis le moyen-âge. On y distingue quatre principaux bassins de production en remontant la Loire, depuis Nantes jusqu'à la région du Sancerrois : le Nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine et les vignobles du Centre. Dans chacun de ces bassins, il existe une large gamme d'appellations d'origine qui a été établie selon une logique qui peut ne pas paraître évidente pour les non avertis. L'objet de cet exposé est d'étudier les liens que l'on peut établir entre les différentes appellations et la notion de "terroirs" d'une part, et de s'interroger sur l'adéquation entre cette diversité d'appellation et la segmentation du marché.

Il importe d'abord de bien s'entendre dans quel sens est utilisé le terme "terroir". Suivant l'étendue géographique d'une appellation d'origine, on peut se situer à l'échelle d'un département ou d'un petit groupe de communes, voire d'un lieu-dit dans une commune. Quelque soit l'échelle d'étude, nous parlerons de "terroir" car il s'agit d'un territoire ou d'une portion de terrains dont les aptitudes ont été révélées à partir de techniques particulières et spécifiques à ce territoire. La notion de terroir implique l'existence d'usages locaux : ensemble de techniques mises en oeuvre par une collectivité de producteurs dans des conditions de terrains et de climat particulières qui ont permis de produire un vin de notoriété hors du commun. Il y a donc "terroir" dès lors que l'on considère les "terrains" en tant que "système de production" sous l'angle de l'intérêt qu'ils présentent vis-à-vis de productions particulières obtenues dans le respect d'usages locaux. Terroir n'est donc pas synonyme de territoire et encore moins de terrain.

## **L'unité des vignobles du Val de Loire est principalement liée aux données climatiques**

On a l'habitude de situer l'ensemble du vignoble du Val de Loire proche des limites septentrionales de la culture de la vigne. Il n'est donc pas surprenant d'imaginer que la présence de vignobles réputés à cette latitude n'est possible qu'à partir de l'existence de mésoclimats particuliers. La carte des isohyètes (pluviométrie annuelle fig. 1) montre déjà bien la particularité climatique des vignobles du Val de Loire et de ses affluents. En particulier, l'Anjou viticole se trouve être avec l'Alsace la région la moins arrosée du nord de la France. Sa situation particulière s'explique assez facilement du fait que les hauts reliefs de Gâtines au sud-ouest et celles du Maine au nord-ouest stoppent la majeure partie de l'humidité océanique. Le climat particulier du Val de Loire est célèbre non seulement pour la viticulture mais aussi pour l'horticulture et d'autres productions spécialisées. Des données climatiques plus spécifiques permettent d'expliquer l'originalité de certains vignobles. En particulier, le Pays Nantais, beaucoup plus sensible aux perturbations océaniques des équinoxes de septembre, a choisi un cépage (le melon blanc) particulièrement précoce par opposition à l'Anjou, région où on observe comme en Touraine généralement des mois de septembre et octobre peu pluvieux. Par ailleurs, les influences océaniques sont nettement atténuées à l'ouest de Tours. Les risques de gel sont plus fréquents au printemps, les étés sont plus chauds et plus secs, des cépages plus continentaux et moins océaniques y seront plus opportuns. Le contexte climatique a orienté au fil des siècles la sélection des cépages. En partie médiane du Val de Loire, on rencontre des cépages à maturité tardive et craignant les sécheresses excessives (chenin, cabernet franc), mais en remontant le Val de Loire à l'est de Tours prédominent les cépages sauvignon, cot, gamay noir, pinot noir... Mais, ces éléments, seuls, ne permettent pas de comprendre la répartition des différentes AOC en Nantais, en Anjou et en Touraine en particulier.

**Dans certains cas, l'expérience acquise collectivement par les vignerons a permis de mettre en évidence des "terroirs" définis avec précision à partir de données que l'on peut expliquer par l'étude du milieu physique.**

A partir du constat que l'expérience d'une communauté de vignerons en un territoire déterminé est à la source de l'émergence de la notoriété d'un vin et donc d'un terroir, il importe d'analyser les facteurs qui ont permis à un groupe d'hommes d'isoler des territoires les uns des autres afin de distinguer des qualités particulières et de les faire reconnaître au fil des siècles par les consommateurs et donc de révéler des "terroirs". Des exemples simples apparaissent en particulier dans la partie médiane du Val de Loire, dans les secteurs de Saumur, Chinon et Bourgueil, ainsi qu'à Vouvray. Nous sommes dans un contexte de géologie sédimentaire non perturbé par les mouvements tectoniques et avec des phénomènes de pédogenèse relativement simples en coteaux et haut de côtes. Il est aisé de comprendre en observant la coupe nord-sud (fig. 2) réalisée au niveau de l'AOC Bourgueil que les producteurs ont eu un nombre restreint de type de sols à valoriser en moyenne terrasse et en coteaux du Turoniens. Dans ces conditions, dès le 11<sup>ème</sup> siècle, le cépage breton (cabernet franc) y est noté dans les annales de l'abbaye de Bourgueil comme y donnant d'excellents vins et il s'est imposé. Dans un contexte géologique similaire quoique plus complexe, se sont distinguées également les appellations du Saumurois et de Chinon. Dans le cas de l'AOC Vouvray située essentiellement en première côte sur des argiles à silex riches en fer, la réussite du cépage Chenin s'est imposée également dès le 12<sup>ème</sup> siècle à partir du site viticole de l'abbaye de Marmoutier créée au 6<sup>ème</sup> siècle par le grand Saint Martin.

On trouve dans ces quatre exemples des territoires relativement restreints regroupant chacun quelques communes et une certaine homogénéité au niveau du parcellaire viticole dans les types de substrat que l'on peut rencontrer (fig. 3). Des exemples similaires peuvent être décrits à Sancerre ou pour le Pouilly Fumé, quoique dans ces cas, la tectonique y ait perturbé l'ordonnement des couches géologiques sédimentaires. Ces AOC s'organisent ainsi autour d'affleurement en coteaux des marnes du kimméridgien.

On rencontre pour ces appellations des conditions liées au contexte géologique et pédologique qui favorise l'acquisition de connaissances empiriques par l'expérience collective des viticulteurs sur des terrains bien précis et qui leur permettent d'optimiser leur production à partir d'un savoir faire collectif transmis de génération en génération. Dans ce contexte de milieu physique et humain, l'appellation d'origine y tire sa justification et une forte identité de par la nature des sols, la topographie et les paysages qui y sont associés.

Dans un autre contexte géologique, beaucoup plus varié quant à la nature minéralogique du substrat, on peut également observer de fortes contraintes du milieu physique qui confèrent une identité certaine à l'appellation d'origine. Il s'agit des vignobles des coteaux du Layon, très célèbres dès le Moyen-Age. Là, à l'occasion d'un accident géologique majeur, la grande faille sud armoricaine, s'est développée une topographie accentuée de coteaux où le mésoclimat favorise particulièrement la concentration des sucres dans les vendanges récoltées tardivement. Le facteur dominant reste bien le facteur "topographie" et ses conséquences mésoclimatiques, ce qui permet de définir l'appellation dite sous régionale "Coteaux du Layon" au sein de l'AOC Anjou. A l'intérieur de cette appellation peuvent se distinguer certains coteaux particulièrement bien exposés avec en plus parfois certains substrats minéralogiques particuliers qui ont permis de distinguer des typicités particulières dans les vins. C'est ainsi que peuvent s'expliquer la distinction au sein de l'AOC Coteaux du Layon, de six AOC communales et de trois AOC de crus : Bonnezeaux, Quarts de Chaume et Coteaux du Layon-Chaume (fig. 4 et 5). Le même phénomène peut s'observer dans le cas de l'AOC Savennières avec la reconnaissance des lieux-dits "Coulée de Serrant" et "la Roche aux Moines". On observe dans ces cas, à mesure que l'étendue de l'appellation se réduit, une affirmation de plus en plus forte de la typicité, laquelle est à la base d'une hiérarchie des appellations accentuant la segmentation du marché.

L'expérience collective, dans un contexte de diversité minéralogique et topographique précis, a permis d'accentuer la différenciation des "terroirs" par rapport à ce qui a été exposé pour les appellations d'origine précédemment citées de la Loire médiane. On observe pour les vins des coteaux du Layon une articulation cohérente des appellations d'origine depuis le niveau départemental jusqu'au lieu-dit. Le nombre des appellations, dans ce cas, n'est pas facteur de dispersion des efforts commerciaux, mais au contraire, il permet une segmentation des marchés et instaure une hiérarchie qui facilite l'émergence de la notoriété des appellations. Bien que ne représentant qu'une très faible production, les vins de Quarts de Chaume étaient vendus au début de ce siècle pratiquement au même prix que les vins du château d'Yquem. Aujourd'hui encore, ils restent de loin les vins les plus célèbres de l'Anjou contribuant ainsi à la notoriété de l'ensemble des vins liquoreux de cette région. Le vin de la Coulée de Serrant à Savennières a été cité par Curnonsky, prince des gastronomes, parmi les plus grands vins blancs du monde.

**Dans d'autres cas, dans le contexte d'un milieu physique apparaissant comme trop compliqué et complexe, l'expérience collective des vigneron s'acquière davantage à partir de données socio-économiques et géographiques.**

A l'opposé de ces appellations d'origine précédentes dont le terroir est parfaitement défini quant aux usages et au milieu de production tant sur le plan climatique que des terrains, on rencontre d'autres appellations où l'expérience collective n'a pas permis de définir de façon précise les terroirs vis-à-vis des caractéristiques du milieu physique. On peut l'expliquer par la complication du milieu physique. Deux exemples peuvent illustrer cette complication : l'un sur massif ancien en Pays Nantais, l'autre en bassin parisien en Touraine.

Dans le Pays Nantais, la plupart du vignoble est établie sur des sols peu profonds d'où l'on peut facilement connaître la roche dure géologique sous jacente. Mais, ces roches dures, souvent d'origine métamorphique, ont soit une schistosité d'inclinaison variable, soit sont fissurées de façon très diverse entraînant des possibilités d'exploitation des racines en profondeur souvent imprévisible à partir de la seule connaissance géologique du matériau. D'autre part, dans la plupart des cas, ces roches dures ne sont pas toujours le substrat à partir duquel les sols se sont constitués. De nombreux dépôts marins ou fluviatiles les surplombent, d'épaisseur variable et de façon très hétérogène. Dans ce contexte, la présence de granit, de gneiss ou de schiste en surface du sol ou comme roche dure en sous-sol ne permet pas de prédire des caractéristiques agronomiques pour la vigne en relation avec la présence de ces roches.

Un certain nombre de profils réalisés dans cette région, à l'occasion des travaux réalisés pour l'étude des terroir et des délimitations, permet de voir la diversité des systèmes d'implantation racinaire et des sols en fonction de la topographie, des formations superficielles et des caractéristiques des roches dures (fig. 6). Dans un tel vignoble, les conséquences agronomiques de ces variations du milieu physique peuvent être considérables d'une parcelle à l'autre. L'expérience collective des vigneron n'a pas pu s'établir à partir d'une connaissance empirique fine des sols, puisque chaque parcelle de vigne est un cas particulier. D'autre part, la topographie étant relativement peu accentuée, c'est surtout à partir des bassins versants et de leur mésoclimat associé que se sont différenciées les différentes régions viticoles. Dans ce contexte, ce qui rassemble les hommes est constitué davantage à partir de contraintes socio-économiques (lieux d'échange et de communication) qu'à partir de la typicité des vins. Les appellations d'origine sous régionales se sont différenciées à partir des bassins versants (Côtes de Grandlieu, Sèvre-et-Maine, Coteaux de la Loire) et elles traduisent davantage un savoir-faire perfectionné des vinificateurs dans les sous régions sous un mésoclimat particulier qu'une typicité des produits liée au milieu physique minéral. La hiérarchie des qualités (et non l'éventail des typicités) s'est établie à partir de données technologiques (la "mise sur lie"). Dans ce cas, l'existence d'appellations régionales ne permet pas de faciliter aux consommateurs la compréhension des différents styles de vin. La segmentation du marché a du mal à se mettre en place.

Dans un contexte géologique tout à fait autre, l'AOC Touraine montre également une grande diversité des substrats géologiques et des sols avec une variabilité d'une parcelle à l'autre importante sur le plan agronomique pour la vigne. C'est dans la vallée du Cher et en amont de Tours que se rencontrent plus de 80 % du vignoble de l'AOC Touraine (fig. 7). A ce niveau du bassin parisien sédimentaire, se rencontre une très grande diversité de faciès géologiques en fonction des mouvements des anciennes mers intérieures et des phénomènes d'érosion successive alternés avec les phases sédimentaires. Localement, les vigneron désignent l'ensemble de ces sols souvent sous le vocable d'argile à silex. Mais la présence de silex en soi explique mal la nature des sols, l'exploitation réelle des racines et leurs propriétés agronomiques. Une analyse au cas par cas, parcelle par parcelle, est souvent nécessaire pour comprendre la diversité des réactions de la vigne. Dans un tel contexte, on peut comprendre que la viticulture ait été conduite à différencier ses productions à partir des vins issus des différents cépages et en fonction de leur réussite plus ou moins nette d'une parcelle à l'autre et ce d'autant plus que l'on se retrouve dans la zone climatique de transition entre les cépages océaniques (chenin, cabernet franc) et les cépages continentaux (sauvignon, gamay, cot). C'est ainsi que l'AOC Touraine s'est davantage présentée sur le marché en différenciant ses vins en fonction de la diversité de ses cépages, ce qui ne lui a pas permis de dégager une forte identité pour elle-même et l'a placé en concurrence avec d'autres vins de cépage. Il n'y a pas segmentation du marché, mais perte de spécificité de l'appellation d'origine et dilution de ses productions au sein du marché mondial des vins de cépages.

## Conclusion

Ces quelques éléments permettent de voir que la multiplicité des appellations d'origine n'est pas en soi un handicap pas plus que leur importance exprimée en superficie de vigne. Partout où dans le Val de Loire les appellations se sont organisées autour d'une identité forte reliée aux caractéristiques du milieu physique et notamment des terrains, il en est ressorti une clarté certaine pour le consommateur qui a vu au travers de l'éventail des typicités une hiérarchie des produits avec un éventail de prix parfois très important. Par contre, lorsque les appellations se sont organisées autour d'organisations socio-économiques et géographiques sans lien précis avec la typicité des produits ou en faisant référence à des définitions de cépages communes à tous les vins disponibles sur le marché, la diversité des appellations peut être sanctionnée sur le marché, car d'une part elle apparaît dans ce cas plus difficile à justifier par rapport à la logique même des appellations d'origine, et d'autre part, elle conduit à une atomisation des efforts commerciaux inadaptée à la réalité du marché des vins courants, dès lors que l'on se met à l'écart de la logique des AOC.

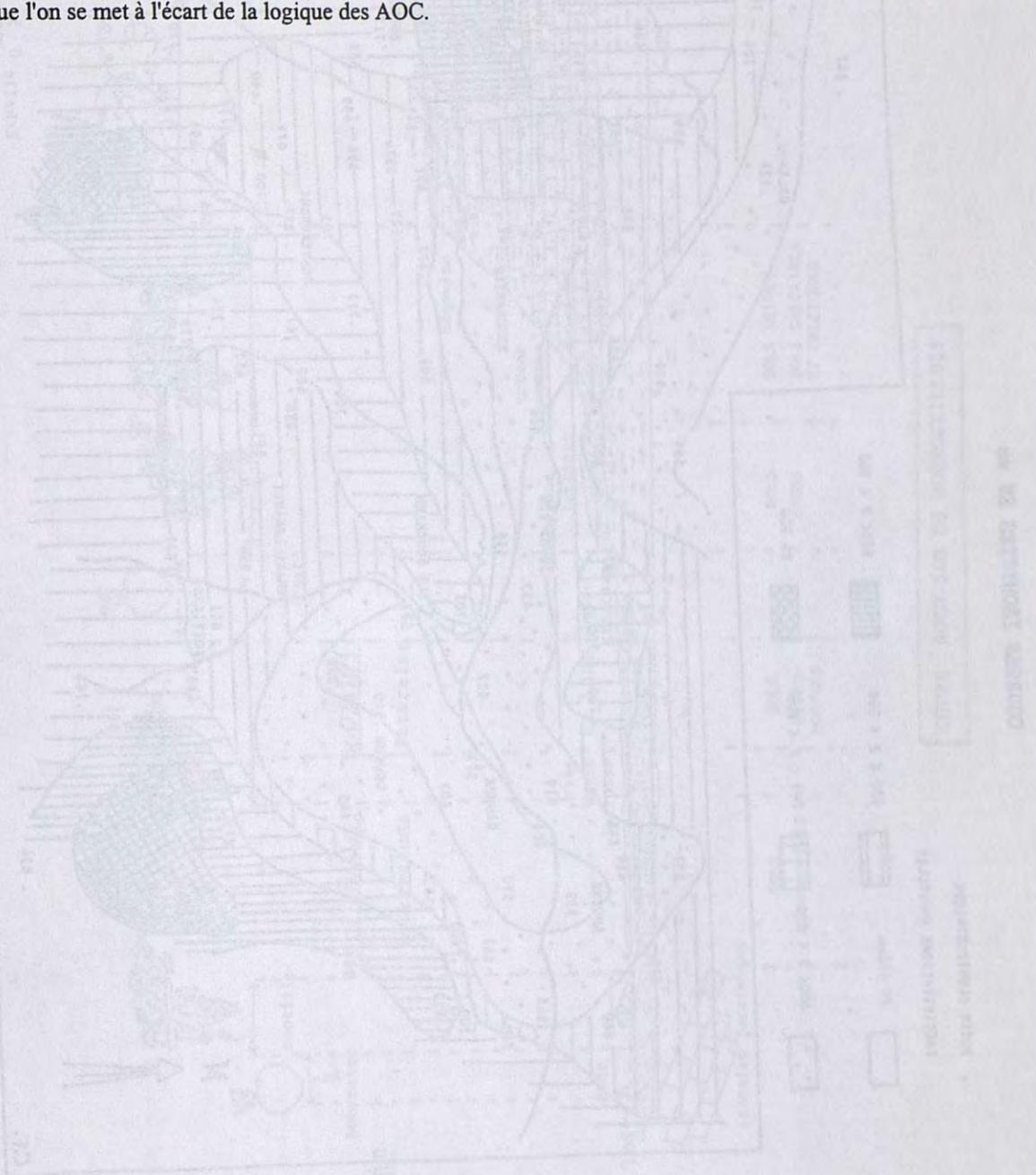
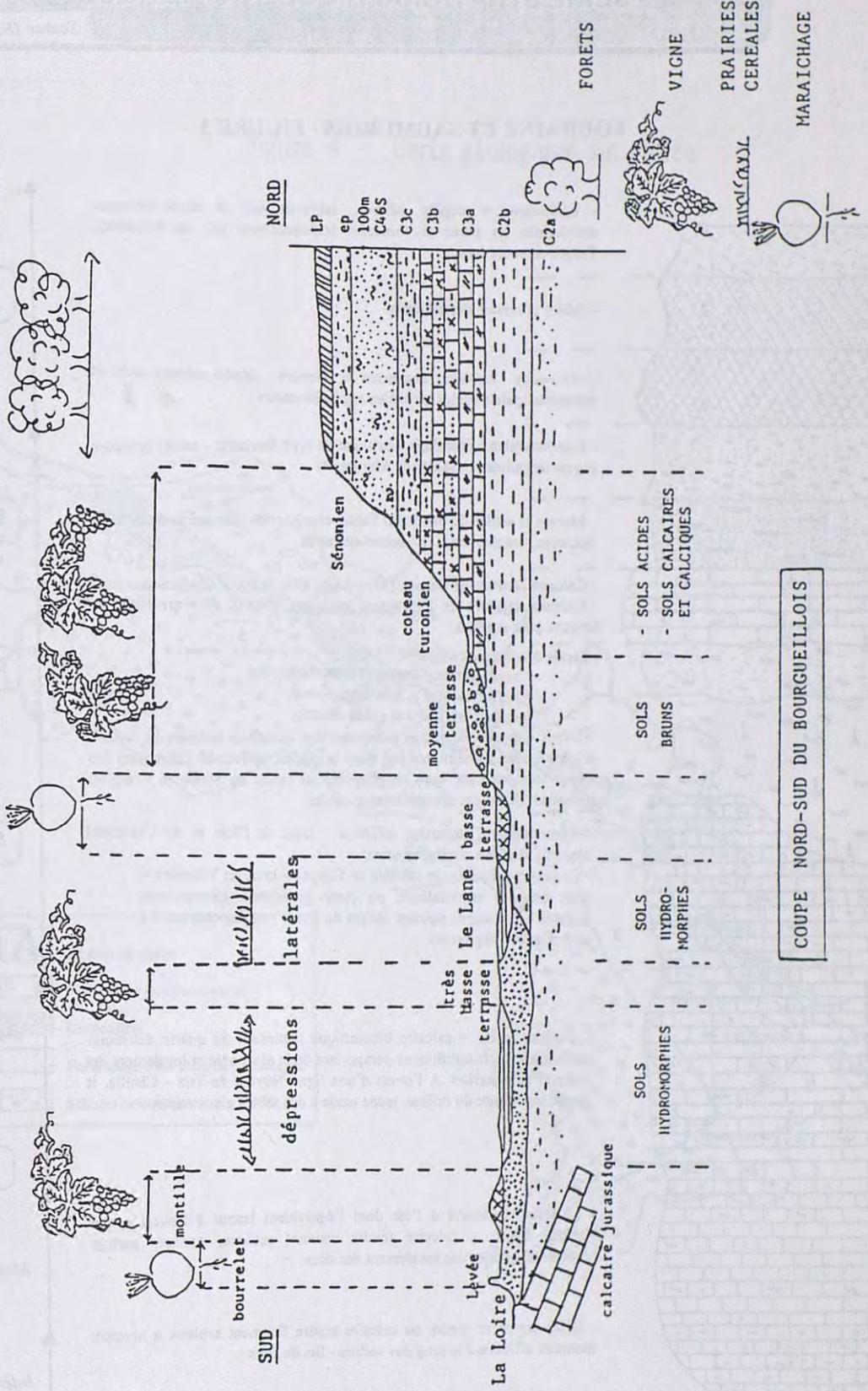




FIGURE 2



COUPE NORD-SUD DU BOURGUEILLOIS

# SERIE STRATIGRAPHIQUE SYNTHETIQUE

Source INAO

## TOURAINES ET SAUMUROIS - FIGURE 3

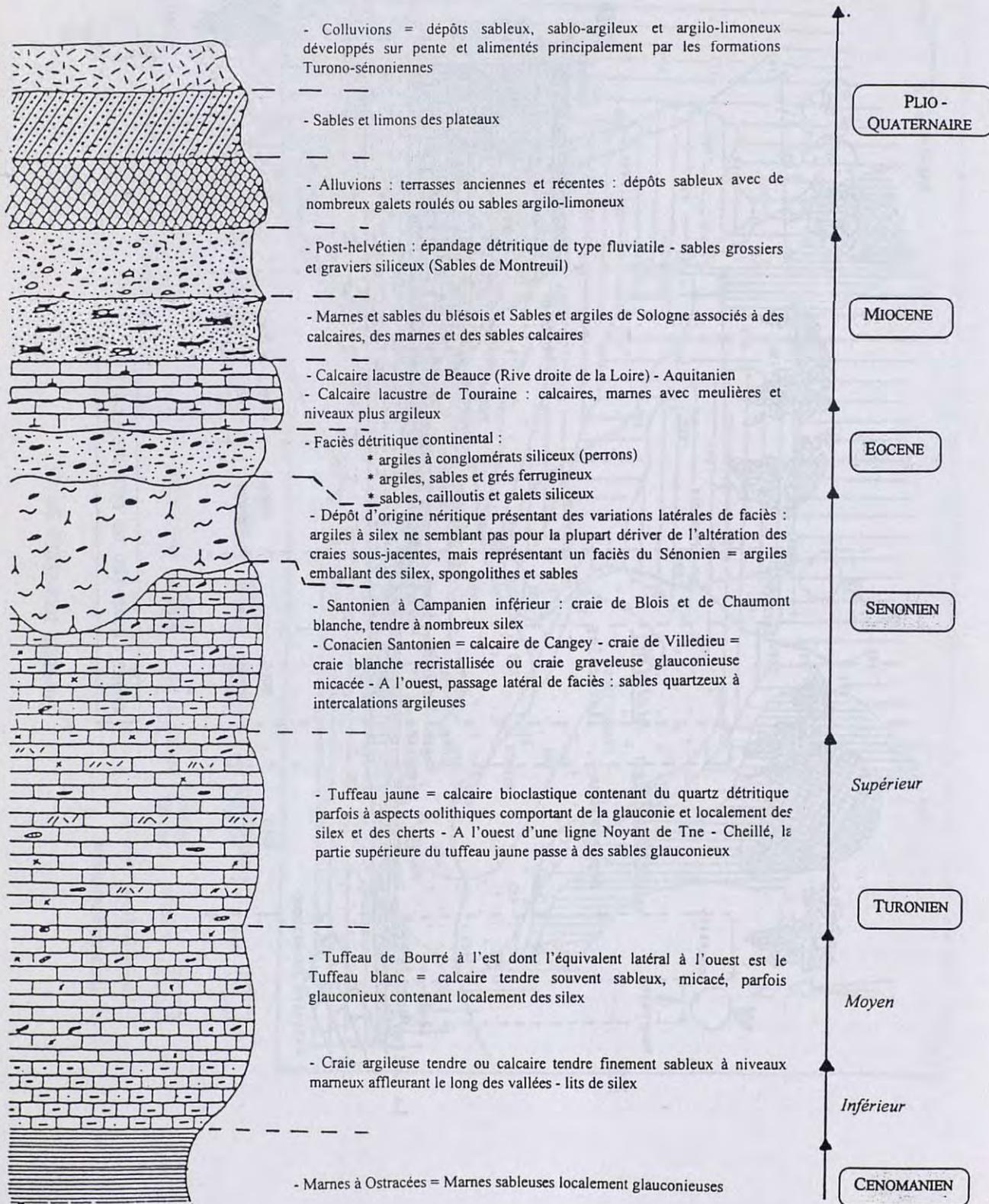


Figure 4 - Carte géologique simplifiée

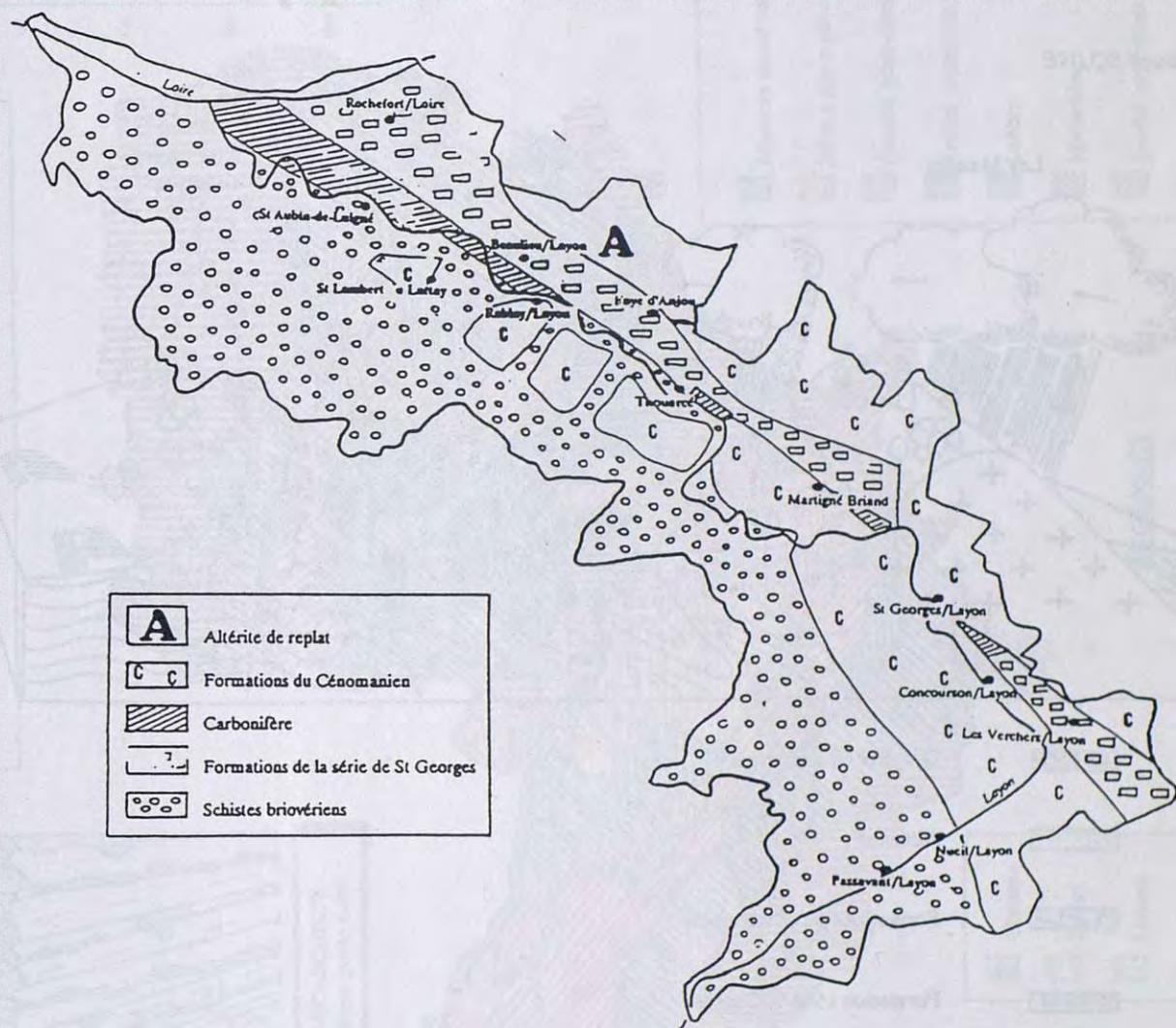
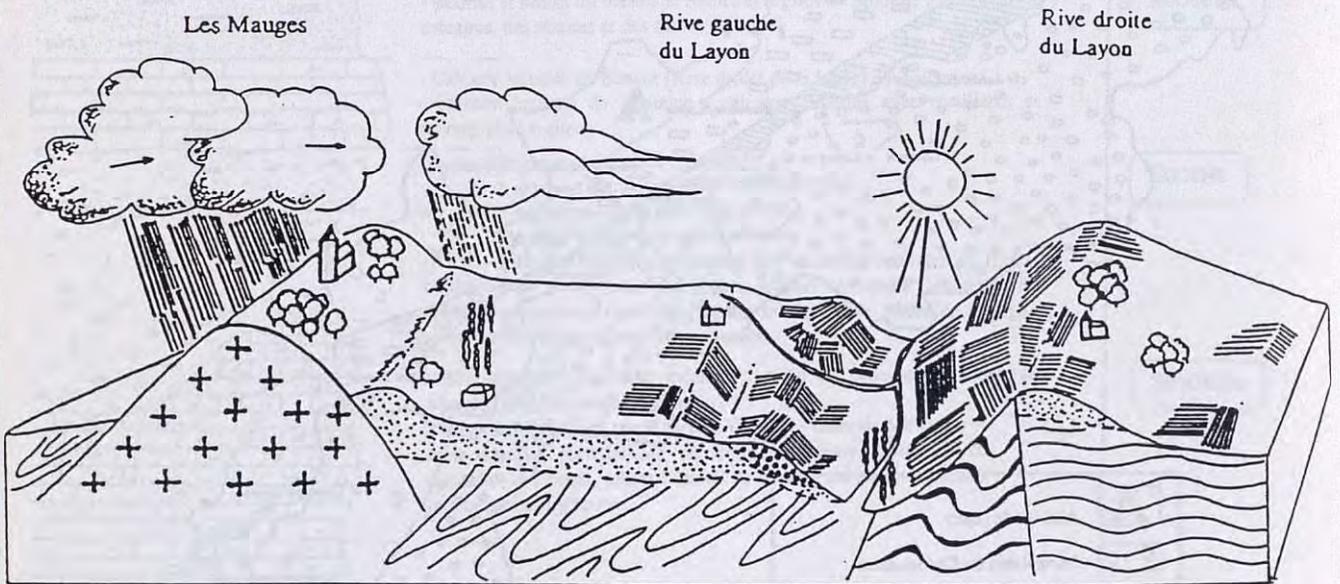


Figure 5 - Implantation schématique du vignoble

Coupe SO/NE



Graviers Cénomaniens



Altérites



Formations du Carbonifère

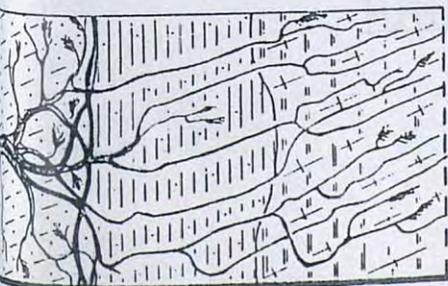


Formation série St Georges

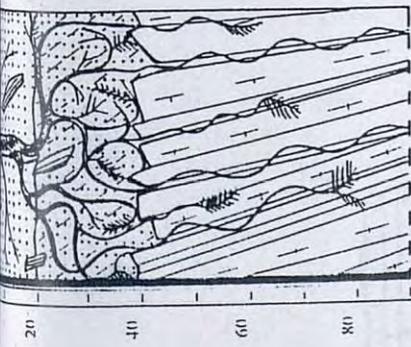


Formations du Briovérien

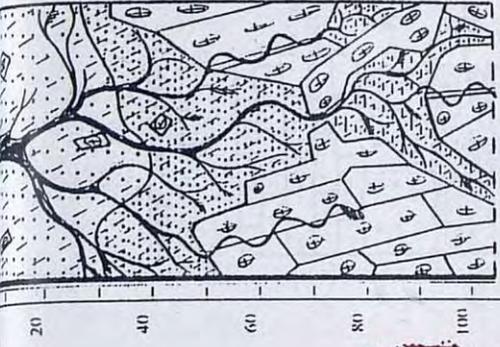
**UNE GRANDE VARIÉTÉ DE TERRAINS**  
Le profil de 6 situations sélectionnées au sein d'un réseau de 14 parcelles



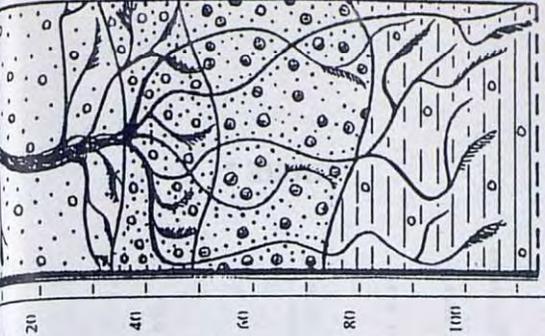
**GNEISS**  
Amorce de plateau 1-3%



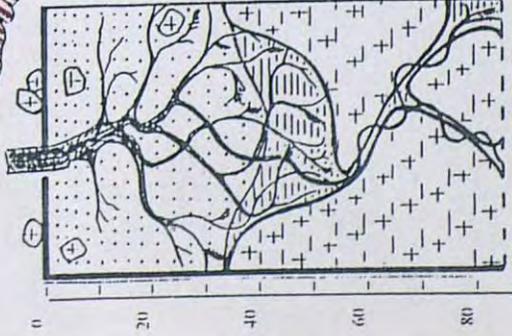
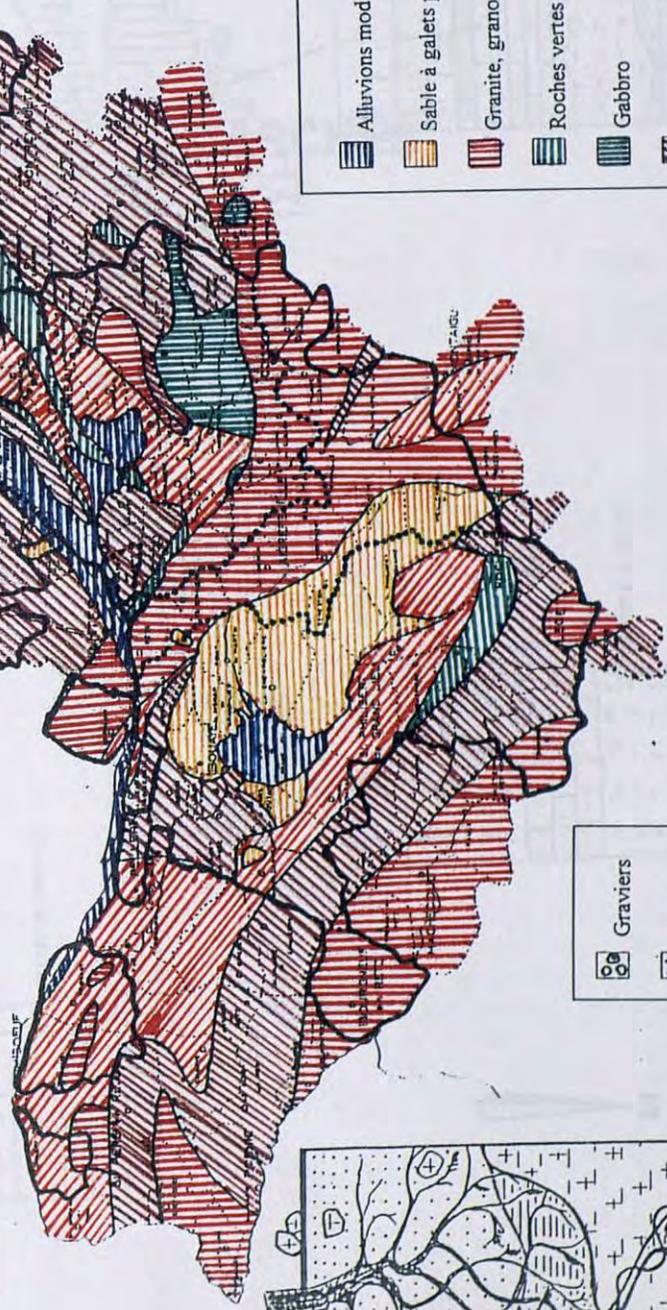
**MICASCHISTE**  
Coteau pente 6-9%



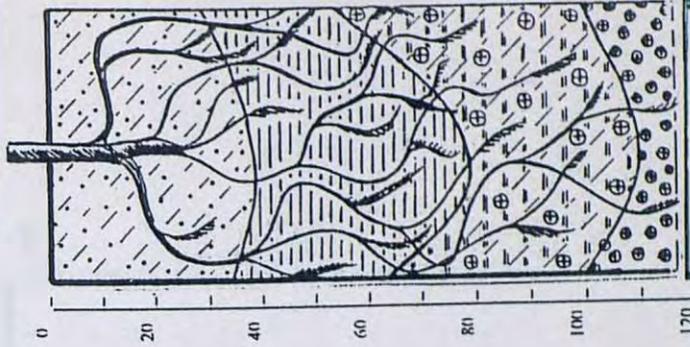
**AMPHIBOLITE**  
Coteau faible pente 1-4%



**SABLE A GALETS**  
Coteau faible pente 2-3%



**GRANITE**  
Coteau pente 4%



**GABBR0**  
Coteau faible pente 2-3%

- LEGENDES**
- Alluvions modernes
  - Sable à galets pliocène
  - Granite, granodiorite
  - Roches vertes (amphibolite,...)
  - Gabbro
  - Micaschiste
  - Gneiss, orthogneiss
  - Schistes et grès paléozoïques

Pédologie ← Géologie

FIGURE 7

