

ANALYSE DU RÔLE DU TERROIR DANS LA DÉFINITION D'UNE APPELLATION D'ORIGINE

JACQUES FANET

I.N.A.O., 138 Champs Elysées, 75008 PARIS

SUMMARY

In France, the definition of appellations of origins is entrusted to the Institut National des Appellations d'Origine. (INAO). With the increase in price of appellations of origin vineyards and considering the interests at stake, Institut National des Appellations d'Origine and the Institut National de Recherche Agronomique (INRA) established a work group in 1993 in order to study the "terroir-wine" relationship as precisely as possible, taking into account the knowledge acquired by researchers of the INRA and the experience in the field of the agents of the INAO. Four years of work by this group have allowed for significant progress to be made in the knowledge of the role of terroir in the definition of appellations of origin in France. Thus, the group carried out, among other things, a research based on the different situations in France on the respective importance of natural factors and human factors in the conception of AOC (Appellations d'Origine Contrôlées); it demonstrated how the historical and human evolution of certain regions have led to the recognition of several appellations within identical terroirs or group of terroirs, or the definition of certain AOCs within several different terroirs. This study clearly specified the respective roles of natural factors (soil, climate) and human factors in the definition of AOC. It shows that in certain cases, human factors play a role which is much more important than what was acknowledged so far. However, it does not diminish the essential role of terroir as an exceptional natural medium for the vineyard.

INTRODUCTION

En France, la définition des appellations d'origine est confiée à l'Institut National des Appellations d'Origine. Sa première mission définie par les textes est la délimitation de la zone de production de l'appellation qui représente l'une de ses missions fondamentales.

Face à l'élévation des prix des vignobles d'appellation d'origine et compte-tenu des intérêts en jeu, l'INAO a été amené à justifier de manière de plus en plus précise et rigoureuse les limites des aires de production. Pour cela, il s'est rapproché de l'INRA et notamment de l'équipe de l'URVV d'Angers, auteur des travaux très importants sur les rapports du terroir aux vins et un groupe de travail mixte INRA-INAO a été mis en place en 1993 afin d'étudier de la manière la plus précise possible cette relation au regard des acquis des chercheurs de l'INRA, et de l'expérience sur les terrains des agents de l'Institut.

LES TRAVAUX DU GROUPE INAO-INRA

Quatre ans de travaux de ce groupe ont permis de faire progresser de manière très sensible, la connaissance de la part du terroir dans la définition des appellations d'origine en France.

Le groupe s'est d'abord attaché à donner des définitions précises des termes habituellement employés en matière de terroir (Unité Terroir de Base, potentiel viticole, potentiel vendange, potentiel oenologique, typicité, spécificité, etc...). Ensuite, à partir de la définition de l'unité du terroir de base proposée par l'URVV d'Angers, le groupe a étudié les différents niveaux d'échelles et étudié d'une manière générale le rapport entre les unités terroir de bases définies par Angers et la notion d'AOC.

En effet, ayant observé que certaines séquences avec des caractéristiques identiques rencontrées dans le vignoble sur les AOC Chinon, Bourgueil et Saumur-Chapigny produisaient des vins de "typicité" identique, on aurait pu en conclure que le tracé des aires géographiques étaient à refaire, et qu'il fallait davantage tenir compte de la nature des terrains si les vins AOC voulaient être conformes à ce qu'ils prétendent être: des vins de typicité différentes directement dues aux différences du terroir.

Il était aisé de considérer de telles conclusions comme hâtives et entachées de lacunes méthodologiques dans la mesure où la mise en évidence des différences de typicité des vins avaient été obtenues en vinification standard (température et durée de macération identique). Il est bien évident qu'à partir de terrains différents qui entraînent des maturités décalées, les vigneron dans la pratique ont bien appris depuis des siècles, à moduler leurs dates de vendanges et à adapter les procédés de vinification à chacun des cas.

Le groupe s'est donc appliqué, à partir d'un certain nombre d'exemples provenant de l'ensemble des territoires français, à essayer de comprendre comment les appellations d'origine s'étaient progressivement construites au fil du temps, et quelles étaient les parts respectives des facteurs naturels, c'est-à-dire du terroir, et des facteurs humains dans la construction d'une Appellation d'origine contrôlée.

Parmi les exemples étudiés, le groupe en a retenu deux qui ont semblé particulièrement pertinents et qui expliquent parfaitement la construction d'une appellation dans deux cas extrêmes:

- la mise en place de plusieurs AOC sur un même terroir relativement homogène
- la mise en place d'une seule AOC de petite dimension sur plusieurs terroirs différents.

1er exemple: Le Médoc - situation

Le Médoc est une presqu'île triangulaire limitée au Sud par l'agglomération bordelaise, à l'ouest par l'océan Atlantique et à l'Est par l'estuaire de la Gironde.

Le vignoble médocain d'une superficie en production de 15500 ha se situe à l'Est de la presqu'île et jouit d'un microclimat très favorable dû à l'énorme masse d'eau de l'estuaire de la Gironde.

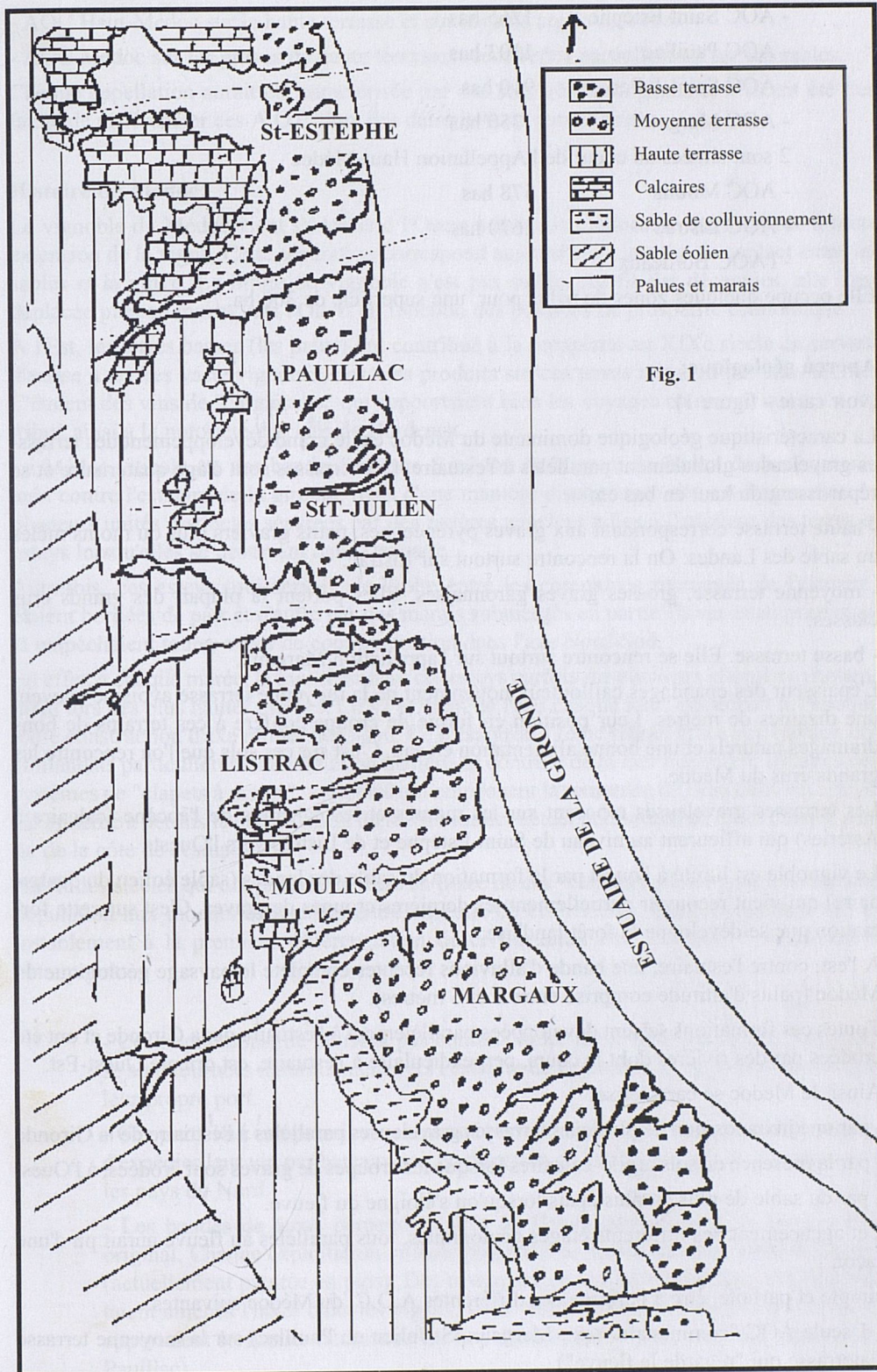
Neuf appellations recouvrent ce territoire

- l'AOC HAUT MEDOC

Elle est située dans la partie sud et occupe une aire de production de 4200 ha

- l'AOC MEDOC: Elle occupe la partie Nord-est de la presqu'île. Sa superficie est de 4700 ha
- les AOC "communales":

4 sont contiguës et perpendiculaires à l'estuaire



- AOC Saint Estèphe 1265 has
 - AOC Pauillac 1103 has
 - AOC Saint Julien 910 has
 - AOC Margaux 1350 has
- 2 sont situées au coeur de l'Appellation Haut-Médoc
- AOC Moulis 578 has
 - AOC Listrac ..670 has
 - l'AOC Bordeaux

Elle occupe quelques zones de palus pour une superficie de 300 ha.

Aperçu géologique:

(voir carte - figure 1)

La caractéristique géologique dominante du Médoc est le grand développement des terrasses graveleuses globalement parallèles à l'estuaire. Ces terrasses sont d'âge quaternaire et se répartissent du haut en bas en:

- haute terrasse correspondant aux graves pyrénéennes, petits graviers plus ou moins mêlés au sable des Landes. On la rencontre surtout sur Listrac.
- moyenne terrasse, grosses graves garonnaises. Elles portent la plupart des grands crus classés.
- basse terrasse. Elle se rencontre surtout sur l'appellation Margaux.

L'épaisseur des épandages caillouteux notamment de la moyenne terrasse avoisine souvent une dizaine de mètres. Leur position en forme de croupe confère à ces terrains de bons drainages naturels et une bonne alimentation en eau. C'est sur ces sols que l'on rencontre les grands crus du Médoc.

Les terrasses graveleuses reposent sur les marnes et les calcaires de l'éocène (calcaire à Astéries) qui affleurent au niveau de Saint Estèphe et de Listrac vers l'Ouest.

Le vignoble est limité à l'ouest par la formation du sable des landes (sable éolien du quaternaire) qui vient recouvrir partiellement les dernières croupes de graves. C'est sur cette formation que se développe la forêt landaise.

A l'est, contre l'estuaire, une bande d'alluvions récentes complète le paysage géologique du Médoc (palus d'altitude comprise entre 2 et 6 mètres).

Toutes ces formations se sont développées parallèlement à l'estuaire de la Gironde et ont été érodées par des rivières dont le cours, perpendiculaire à l'estuaire, est orienté Ouest-Est.

Ainsi, le Médoc se caractérise:

- par une juxtaposition de plusieurs terrasses graveleuses parallèles à l'estuaire de la Gironde
- par la présence de sols argilo-calcaires lorsque les croupes de graves sont érodées, à l'Ouest
- par du sable de plus en plus épais lorsqu'on s'éloigne du fleuve.

Cet agencement des différents étages géologiques, tous parallèles au fleuve aurait pu d'une façon

simple et parfaite, être à l'origine des différentes A.O.C. du Médoc suivantes:

- 1 seule AOC "communale" (ex.: Margaux, St Julien ou Pauillac) sur la moyenne terrasse (laterrasse qui "regarde le fleuve")

- AOC Haut-Médoc sur la haute terrasse et sur les sols argilo-calcaires
- AOC Médoc sur les graves de haute terrasses recouvertes partiellement par les sables.

Chaque appellation aurait été caractérisée par des sols très homogènes et il aurait été très facile de différencier ces A.O.C. lors des délimitations parcellaires.

Histoire du Médoc:

Le vignoble du Médoc vient s'adosser à l'Ouest à la lande médocaine qui s'oppose à toute extension de la vigne. Cette séparation correspond aujourd'hui à la zone de contact entre les sables et la grave. La limite du vignoble n'est pas stable. Au fil des décennies, elle s'est déplacée plus ou moins vers l'Ouest en fonction des périodes de prospérité économique.

À l'Est, les terres basses (les palus) ont contribué à la prospérité au XIX^e siècle en servant d'assise à un très vaste vignoble. Les vins produits sur ces terres n'étaient pas sans mérite. C'étaient des vins de "cargaisons" qui supportaient bien les voyages en mer et qui ont contribué ainsi à la notoriété des vins de Bordeaux.

Le Médoc viticole est une bande d'environ 5 à 7 km de large et de 70 km de long qui s'étend contre l'estuaire de la Gironde mais d'une manière discontinue: elle est fragmentée en plusieurs unités distinctes séparées par des rivières appelées jalles à l'intérieur des terres et esteys lorsqu'elles se déversent dans l'estuaire.

Autrefois, ces esteys (qui servent de limite entre les communes riveraines de l'estuaire) étaient bordées de part et d'autre par des marais submergés en partie l'hiver et au printemps et empêchaient toutes voies de communication dans l'axe Nord-Sud.

En effet, à chaque marée, la mer remontait ces esteys parfois sur plusieurs kilomètres notamment lors des plus hautes marées. Ce va et vient de l'eau chaque jour, empêchait à l'époque toute construction d'axe routier nord-sud. Ce n'est qu'au 17^e siècle, grâce aux travaux des Hollandais particulièrement habiles en matière de contrôle de la mer que furent installés des systèmes de "clapets à marée", systèmes qui empêchent la remontée de l'eau dans les esteys. Ce système a permis la construction du réseau routier actuel permettant de relier chaque partie de la côte de l'estuaire.

Au fil des siècles qui ont précédé la mise en place de ces "clapets à marée", il s'est créée une population aux moeurs différentes entre chacune de ces rivières. Cela a contribué incontestablement à la première différenciation de ce qui allait être les AOC "communales" notamment:

- Ces populations, ne pouvant pas communiquer facilement dans l'axe Nord-Sud, se sont tournées naturellement vers l'estuaire de la Gironde et ont construit chacune leur propre port.
- Ces ports leur ont permis de communiquer entre elles par voie maritime, ensuite d'expédier leur vin par bateaux soit en direction de Bordeaux, soit directement vers les pays du Nord.
- Les bandes de terre, perpendiculaires au fleuve constituaient un éco-système original. Chaque exploitation viticole possédait de vastes étendues dans la "lande" (actuellement plantée en pins). Des troupeaux de moutons y paqueaient l'été et étaient amenés l'hiver dans les vignes. Ils se nourrissaient des mauvaises herbes et apportaient le fumier nécessaire au bon développement du vignoble (agneau de Pauillac).

Les pacages, dans les palus, étaient réservés aux boeufs et à la production de foin. Chaque exploitation possédait enfin des parcelles de pins et produisaient de la résine. Cette culture forestière a beaucoup aidé les châteaux en contribuant à assurer une réserve permanente de trésorerie.

Tout naturellement, les agriculteurs ont installé la vigne sur chacune des terrasses de graves et sur les sols argilo-calcaires.

Les AOC "communales" (AOC Margaux par exemple) ont consacré tous ces usages lors de leur création: aujourd'hui la plupart des exploitations possède des vignes sur plusieurs étages géologiques qui correspondent chacun à une unité de terroir de base. Pour chacune de ces unités, ils choisissent un cépage, un porte-greffe, une technique de vinification. En fonction des différents microclimats, ils peuvent étaler la date des vendanges et obtenir ainsi un raisin qui exprime au mieux chaque terroir. Pour arriver enfin à produire de l'AOC, ils font un assemblage de ces différents vins.

L'histoire des populations locales explique donc clairement comment à partir des terroirs identiques (principalement la moyenne terrasse) on a pu aboutir à plusieurs appellations distinctes.

2ème exemple - AOC Clos Vougeot

La multiplicité des appellations et des dénominations de premiers crus ou de lieux-dits utilisés en Côte d'Or illustre une approche a priori plus fine (quoique empirique) des Unités Terroirs de Base.

Reposant sur l'expérience plus que millénaire de l'implantation viticole, cette multiplicité faussement complexe intègre, outre cette approche des Unités Terroir de Base, une part parfois prépondérante de l'histoire par l'utilisation humaine (et les usages qui en découlent) de ces potentiels élémentaires.

Un exemple pris au sein des AOC Grands Crus de Côte d'Or peut illustrer l'approche intégrée du terroir, des potentiels qui en découlent et l'aboutissement à la définition d'une appellation.

CLOS DE VOUGEOT (cf. carte - figure 2)

Sans doute un exemple extrême, connu, dont on abuse peut-être. Aucune présentation de ce grand cru n'est introduite par les facteurs naturels qui le caractériseraient, toutes passent par une approche historique mais, dérogeons à la règle pour une fois.

A.1. Unités Terroirs de Base

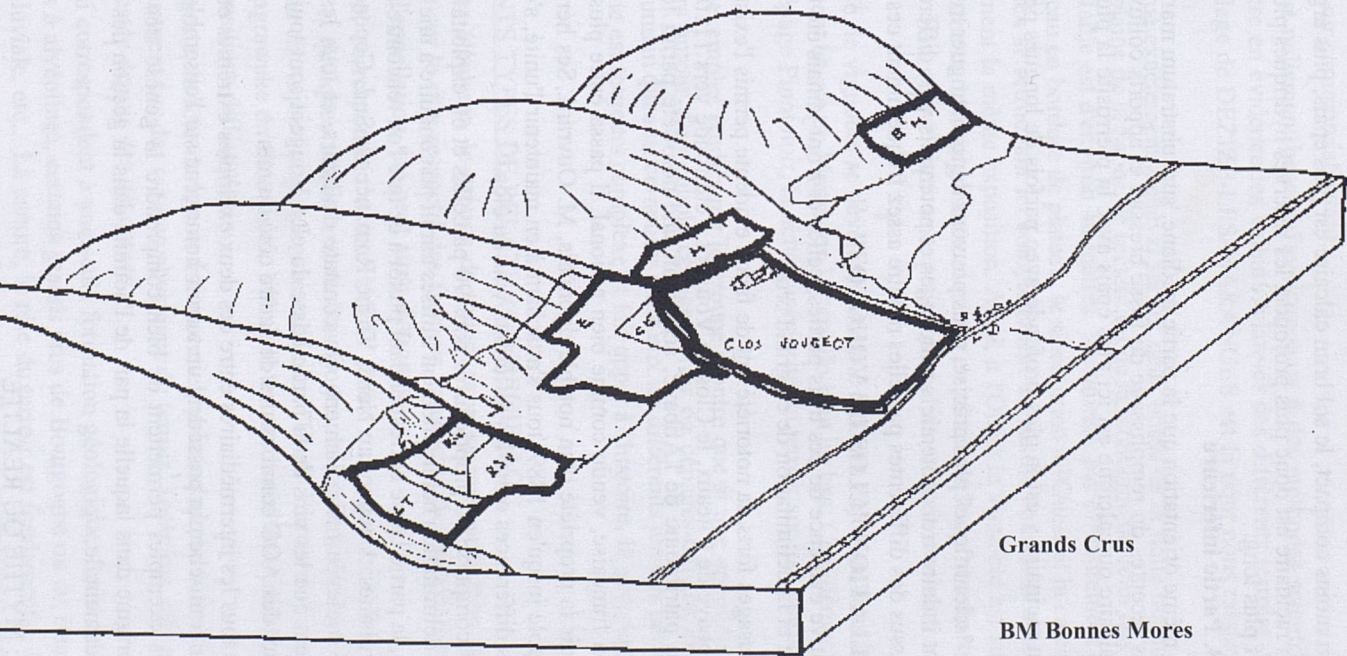
Une approche rapide et habituelle de cette appellation permet de distinguer trois parties au sein de ce clos, réparties le long du profil topographique du coteau sans masque vers la plaine de la Bresse.

A.1.1. Partie supérieure

Située sous les grands crus Musigny, Echezeaux et Grands Echezeaux, bénéficiant de l'insolation maximale, en pente douce orientée vers l'Est/Sud-Est, sur un substratum de calcaires compacts du Bajocien avec une couche peu épaisse d'apports colluviaux à forte pierrosité. L'implantation racinaire est peu profonde (la dalle calcaire est proche), le régime hydrique est marqué par une certaine aridité.

A.1.2. Partie médiane

En pente légère, orientée vers l'Est, avec un léger bombement induisant quelques orienta-



Grands Crus

BM Bonnes Mores

M Musigny

E Echereaux

GE Grands Echereaux

tions parcellaires ESE ou ENE.

Sur substratum moins compact, le sol brun calcaire est plus épais, plus argileux.

L'implantation racinaire est donc plus profonde, les réserves hydriques plus importantes, le cycle végétatif plus long.

A.1.3. Partie inférieure

Plus plane, de même orientation que la partie médiane, sur substratum marneux avec apport des formations récentes du remplissage du fossé bressan et apports colluviaux importants. Le sol brun calcaire ou calcique est ici plus épais avec la pierrosité la plus faible des trois parties.

L'implantation racinaire y est la plus profonde avec parfois de longues périodes de saturation en eau.

Sans approche "scientifique" plus précise, nous pouvons donc distinguer trois Unités Terroir de Base devant induire trois potentiels vendanges et potentiels vins différents. La dégustation des vins issus des différentes parcelles montre assez fréquemment ces différenciations.

A.2. L'APPELLATION "CLOS DE VOUGEOT"

Malgré la relative évidence de ces trois parties, celles-ci n'ont jamais été discutées pour la reconnaissance et la délimitation de ce grand cru.

L'histoire, les usages forts, la notoriété ont de façon évidente permis l'existence de ce cru.

Oeuvre de l'Abbaye de Cîteaux, le Clos de Vougeot a été fondé vers 1110. Il demeura 680 ans au sein du patrimoine de l'Abbaye, acquérant une notoriété parmi les plus fortes en Bourgogne.

A la révolution française, vendu comme bien national, il passa entre plusieurs acquéreurs avant de devenir la propriété d'un notable dijonnais, M. Ouvrard. Ses héritiers l'ont maintenu en monopole jusqu'en 1889, tous s'attachant à en maintenir l'unité, s'offusquant qu'on puisse voir des différences entre les différents vins du clos.

Aujourd'hui, il comporte 80 propriétaires pour 90 parcelles et 60 exploitants. L'application des critères de délimitation habituellement utilisés aurait pu conduire à une distinction à l'intérieur du clos, la partie basse correspondant plutôt à ce que l'on rencontre au sein des AOC communales voisines: Vougeot au Nord, Vosne Romanée au Sud. Cependant, la question n'a jamais été soulevée officiellement. On constate d'ailleurs, et tous les producteurs du secteur l'attestent que les vins de la partie basse du clos Vougeot sont toujours d'un niveau supérieur à ceux des AOC communales de l'autre côté du mur.

Il existe certes tous les intermédiaires entre ces deux exemples extrêmes et notamment certaines AOC qui à mi-chemin possèdent un terroir homogène sur l'ensemble de leur surface.

Cependant, ces exemples permettent de bien comprendre la genèse très complexe d'une appellation d'origine dans laquelle la part de l'homme dans la gestion des terroirs de haute qualité est fondamentale.

LE TERROIR: MYTHE OU REALITÉ

Il ne faut cependant pas tomber dans l'excès inverse, dans le travers des détracteurs de la notion de terroir, qui la nient farouchement.

On connaît les thèses anglo-saxonnes qui privilégient le rôle de l'homme, vigneron et surtout vinificateur, sur celui du sol ou de climat. On connaît aussi les thèses de certains géographes qui justifient la situation des grands vignobles d'AOC par leur seule proximité de grands

centres de consommation ou par le fait d'être installés en bordure de fleuves qui ont facilité leur transport et leur commercialisation.

Cependant, il n'est nullement besoin d'avoir recours à des méthodes scientifiques sophistiquées pour mettre en évidence les valeurs relatives des différents terroirs. Sans sortir de Bourgogne le village de DEZIZE-LES-MARANGES est là pour nous rassurer. (cf. carte - figure 3)

Le village est situé exactement à cheval sur les deux bords de la faille majeure qui sépare, entre Morvan et plaine de la Saône, le secteur dit de la montagne de celui des Hautes Côtes. Le rejet de cette faille est d'environ 40 mètres. Il a amené, par effondrement du bloc oriental, au même niveau en bordure de plateau, le sinémurien à l'Ouest et la calcaire bajocien à l'Est, le sinémurien se retrouvant ici complètement en bas de coteau. Les deux cotés de la faille ont exactement la même exposition. Ainsi, à l'Ouest le vignoble est situé de haut en bas sur le trias marneux, le trias gréseux, et même en partie sur le granite du socle hercynien. Il est classé en bourgogne sauf une petite partie de coteau en haut, en appellation "Maranges".

A l'est de la faille, le vignoble se développe sous le calcaire bajocien dans le lias marneux et il est entièrement classé en Maranges 1er cru du haut en bas. Ceci démontre clairement, dans le cas du cépage Pinot noir, la nette supériorité du terroir sur lias marneux par rapport à ceux sur trias.

L'ensemble des exemples étudiés par le groupe montre que si une appellation d'origine se construit toujours autour d'un couple cépage-terroir ou cépages-terroirs exceptionnels, le rôle du groupe humain qui a su composer entre eux les différents terroirs pour aboutir à l'appellation d'origine est toujours complexe et fait appel à l'histoire, la géographie et même la sociologie.

LES DIFFERENTS TYPES DE RELATION TERROIR-AOC

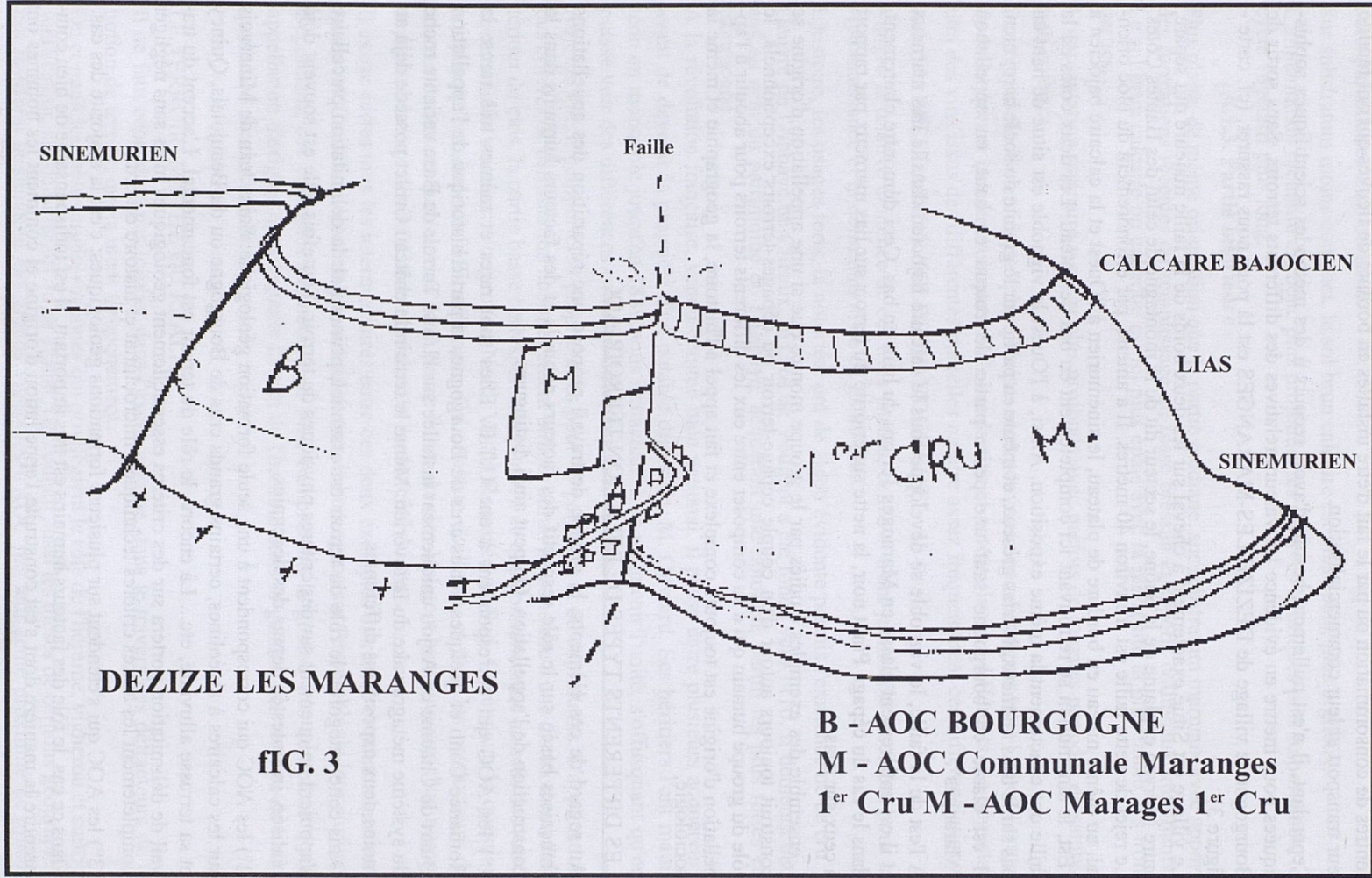
Au regard de ces éléments, le groupe de travail propose une répartition des appellations françaises basée sur le rôle respectif des facteurs naturels et des facteurs humains dans la construction de l'appellation. On peut ainsi distinguer:

1°) les AOC qui correspondent à une U.T.B. Elles sont rares et mêmes très rares: la Romanée Conti et quelques autres crus de Bourgogne, la partie historique de l'appellation Quart de Chaume en Anjou uniquement installée sur l'Unité Terroir de Base variante roche du système métagrawake du Briovérien. Même le terroir de château Grillet possède déjà au moins deux expositions différentes.

Dans cette catégorie, le rôle du terroir est essentiel, primordial: la délimitation parcellaire s'appuiera uniquement sur des critères physiques du terroir. Toutefois, elle est souvent déjà réalisée, incontestée depuis des décennies.

2°) les AOC qui correspondent à une seule formation géologique: Saint Jean de Minervois sur les calcaires à alvéolines, certains grands crus de Bourgogne ou du Beaujolais, Quincy et sa terrasse alluviale, etc... Là encore, le rôle du terroir est fondamental. L'accent du travail de délimitation portera sur des critères essentiellement géologiques mais sans négliger complètement les autres critères techniques, microclimat et histoire du cru.

3°) les AOC qui s'étendent sur plusieurs formations géologiques: c'est la majorité des cas. Dans ce cas, le rôle des facteurs humains est très important. Il est indispensable de bien comprendre la manière dont s'est construite l'appellation d'origine et comment les hommes ont



DEZIZE LES MARANGES

FIG. 3

- B - AOC BOURGOGNE
- M - AOC Communale Maranges
- 1^{er} Cru M - AOC Marages 1^{er} Cru

su au cours des siècles combiner les différents terroirs de leur région entre eux. C'est dans un deuxième temps, seulement que seront définis les limites des terroirs que la tradition aura mis en avant.

4°) les appellations que l'on peut qualifier d'englobantes, qui n'ont plus de référence "directe" au terroir qui les supportent. Dans ce cas, l'appellation est basée sur des notions simplement géographiques (la Vallée du Rhône pour les cotes du Rhône), administratives (le département de la Gironde pour Bordeaux). Une appellation comme les Corbières qui constituent un massif géographique compact mais qui possède toutes les formations géologiques depuis le primaire jusqu'au quaternaire ainsi que des habitudes humaines sociologiquement orientées vers des bassins différents (Carcassonne, Narbonne, Perpignan) pourrait être classé dans cette catégorie.

Dans ce cas, le terroir est extrêmement varié et représente la somme des terroirs de chaque sous-région. Souvent, la délimitation d'une telle appellation d'origine se rapproche plus d'un modèle de zonage viticole où sont retenus les terrains qui présentent les meilleures aptitudes viticoles pour les cépages régionaux.

Toutes ces exemples justifient la procédure employée dans les appellations d'origine en France où les délimitations parcellaires sont toujours l'oeuvre d'une commission d'enquête composée des professionnels de l'appellation d'origine et d'une commission d'experts composée de scientifiques, géologues, viticoles et oenologues. La Commission d'Enquête est chargée d'étudier les problèmes de gestion du territoire par l'homme avant de fixer le cadre des travaux de définition technique des limites sur le terrain par une commission d'experts qui travaillent sous la responsabilité de la Commission d'Enquête.