



# Le terroir, essai d'une réflexion géographique à travers la viticulture

Éric Rouvellac

► **To cite this version:**

Éric Rouvellac. Le terroir, essai d'une réflexion géographique à travers la viticulture. Géographie. Université de Limoges, 2013. <tel-00933444>

**HAL Id: tel-00933444**

**<https://tel.archives-ouvertes.fr/tel-00933444>**

Submitted on 20 Jan 2014

**HAL** is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



# DOSSIER D'HABILITATION A DIRIGER DES RECHERCHES

Présenté le 4 décembre 2013 par :  
Eric ROUVELLAC

## Volume 1 Position et projet scientifique

### Le terroir, essai d'une réflexion géographique à travers la viticulture

Sous la direction scientifique de  
Hélène VELASCO-GRACIET et de Philippe ALLEE

Composition du jury :

- M. Philippe Allée, professeur de géographie, Université de Limoges
- M. Gérard Beltrando, professeur de géographie, Université de Paris 7
- Mme Claire Delfosse, professeur de géographie, Université de Lyon 2
- M. Gilles Fumey, professeur de géographie, Université de Paris IV
- M. Yves Michelin, professeur de géographie, Vetagro Sup, Clermont-Ferrand
- M. Philippe Roudié, professeur émérite de géographie, Université de Bordeaux 3
- Mme Hélène Vélasco-Graciet, professeur de géographie, Université de Bordeaux 3

## RESUME

Depuis les débuts de nos recherches nous travaillons sur le concept de terroir, sur un essai d'une réflexion géographique à travers la viticulture. Voilà pourquoi nous nous sommes intéressés à l'évolution de ce concept, à la fois dans les domaines de la recherche concernés et dans notre parcours de géographe, pour essayer de cerner un concept bicéphale entre nature et culture. Nous avons insisté à propos de la confusion qui est souvent entretenue avec le sol ou le substrat dans l'application du concept à la viticulture. Pour nous, le terroir doit être assumé sous tous les angles, et nous avons étudié comment deux approches, deux écoles s'ignorent aux sujet des terroirs viticoles alors que nous penchons pour une synthèse, une approche intégré du concept pour mieux le cerner et mieux modéliser le réel pour répondre aux demandes des viticulteurs. La justification du terroir arrive parfois à postériori, dans une logique déterministe ou alors de communication sans garde fou. Nous envisageons le terroir comme possibilité, comme potentiel, comme un concept applicable, de l'agro terroir jusqu'au marketing visant le consommateur.

Nous avons approché le concept d'abord par des biais environnementaux avec une étude et une cartographie à grande échelle appliquées à deux grands vignobles à l'échelle du Sud-Ouest viticole, Cahors et Bergerac. Cartographier des terroirs nous a mené à vérifier par l'expérience la corrélation de ceux-ci avec la qualité du vin.

Nous avons alors confronté notre vision du terroir viticole au Nouveau Monde avec l'Afrique du Sud. Nous avons analysé un système d'appellations viticoles complexe et sous-utilisé avec deux centres historiques, patrimoniaux, qui concourent à l'image des vins sud africains et un poids important de la coopération dans la diffusion de la vitiviniculture et l'amélioration de la qualité. Le terroir est mobilisé en Afrique du Sud de l'agro-terroir jusqu'à la représentation et l'instrumentalisation, notamment dans des tentatives de « déracialisation » du vin face aux défis post apartheid. Ces stratégies différenciées de marketings allant jusqu'à la fabrique des terroirs nous ont amenés à prolonger nos réflexions encore plus pour comprendre comment passait-on encore plus du cultural au culturel, à travers un vignoble artificialisé à haute dose, celui de Banyuls Collioure dans les Pyrénées orientales françaises.

Il s'est d'abord agi d'analyser les enjeux autour d'un territoire patrimonialisé, partagé (écartelé ?) entre activités balnéaires, viticulture et paysages emblématiques. Qu'était-ce qu'un terroir viticole dans le contexte de Banyuls ? Nous sommes passés alors du terroir au paysage pour comprendre leur utilisation et leur évolution depuis le début du XIX<sup>ème</sup> siècle jusqu'à nos jours à travers quatre exemples de bassin-versant. Fort de savoir comment avaient évolué les paysages viticoles, nous avons pu étudier comment la communication et le marketing frappaient l'imaginaire en inventant, en rêvant l'histoire du vignoble. Parfois classique, restant dans des domaines très historiques ou agro géologiques, la communication à propos des terroirs en arrive jusqu'à dissoudre le concept dans la poussée actuelle de l'architecture iconoclaste de certains domaines à travers le monde viticole.



Préparation de plantation de nouvelle vigne entre Banyuls-sur-Mer et Cerbère (Pyrénées Orientales). Au centre, la pelle araignée finit de dégager les anciennes murettes enfouies dans la végétation, le chaulage pour rendre les sols schisteux moins acides a été commencé et se signale par sa couleur blanche. Photo GR, 2009.

<b>TABLE DES MATIERES.....</b>	<b>2</b>
<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>5</b>
<b>1. L'évolution du concept de terroir dans le parcours d'un géographe, un concept bicéphale entre nature et culture.....</b>	<b>14</b>
<b>1.1 Les confusions de termes entre terroir et territoire, paysage, finage, sol.....</b>	<b>14</b>
1.1.1 Une réflexion géographique en dehors de la viticulture.....	15
1.1.1.1 Quelques conceptions territoriales anciennes du terroir.....	15
1.1.1.2 La clarification amenée par M. Derruau .....	16
1.1.1.3 La continuité et le prolongement du concept en géographie rurale.....	18
1.1.2 Les différents originaux des géographes au sujet des terroirs viticoles.....	21
1.1.2.1 L'opposition « fondatrice » entre l'analyse de R. Dion et la volonté d'application de R. Pijassou.....	21
1.1.2.2 Les géographes bordelais approfondissent l'analyse du terroir.....	23
<b>1.2 La confusion est souvent entretenue avec le sol ou le substrat dans l'application du concept à la viticulture.....</b>	<b>26</b>
1.2.1 Une approche par les sciences de la terre.....	27
1.2.1.1 Des approches du terroir donnent souvent dans un déterminisme naturel.....	27
1.2.1.2 Notre propre implication n'a d'abord connu qu'une seule entrée.....	29
1.2.1.3 Malgré la réflexion, le sol domine souvent pour conceptualiser le terroir.....	31
1.2.2 Le terroir doit être assumé sous tous les angles.....	35
1.2.2.1 Deux approches, deux écoles.....	35
1.2.2.2 De la justification du terroir à postériori.....	37
1.2.2.3 Le terroir comme possibilité, comme potentiel.....	44
<b>2. La cartographie des terroirs à travers deux exemples dans les vignobles du Sud-Ouest de la France.....</b>	<b>49</b>
<b>2.1 Un concept que nous avons approché par des biais environnementaux.....</b>	<b>49</b>
2.1.1 Une étude appliquée à deux grands vignobles à l'échelle du Sud-Ouest viticole, Cahors et Bergerac.....	50
2.1.1.1 Une région viticole éclatée, des qualités peu exploitées.....	50
2.1.1.2 Pourquoi une cartographie à grande échelle des terroirs des vignobles de Midi-Pyrénées ?.....	53
2.1.2 Dans un premier temps, une approche se voulant objective, guidée par des valeurs naturalistes.....	58
2.1.2.1 Un contexte de recherche appliquée, de recherche action.....	58
2.1.2.2 Des terroirs à leur cartographie.....	63

<b>2.2 Le prolongement de la réflexion cartographique selon deux axes différents : l'irruption du droit et la vérification de la qualité par l'expérience.....</b>	<b>73</b>
2.2.1 La construction des appellations et la géographie juridique.....	74
2.2.1.1 Comment la géographie peut mener au droit.....	74
2.2.1.2 Comment la géographie sert la réglementation : l'exemple de la hiérarchisation de l'aire AOC Cahors.....	79
2.2.2 Les vérifications par l'expérience d'un effet terroir sur la qualité du vin.....	88
2.2.2.1 Les médailles du Concours Général Agricole confortent empiriquement les meilleurs terroirs à Cahors.....	88
2.2.2.2 Une approche quantitative de la corrélation entre terroirs et qualité des vins à travers l'AOC Cahors.....	92
2.2.2.2.1 Le degré et le rendement en fonction des terroirs.....	94
2.2.2.2.2 L'acidité et le pH en fonction des terroirs.....	95
2.2.2.2.3 L'indice de polyphénols totaux et les anthocyanes en fonction des terroirs.....	97
<b>3. De la vision du terroir dans le Nouveau Monde à travers l'Afrique du Sud.....</b>	<b>101</b>
<b>3.1 Le système des appellations viticoles sud-africaines : complexité et sous utilisation.....</b>	<b>101</b>
3.1.1 Un vignoble en renouveau.....	102
3.1.1.1 La genèse du vignoble sud-africain.....	102
3.1.1.2 Deux centres historiques, patrimoniaux, qui concourent à l'image des vins sud africains.....	103
3.1.1.3 Le poids de la coopération dans la diffusion de la vitiviniculture et l'amélioration de la qualité.....	106
3.1.1.4 Une multiplication des structures de production.....	110
3.1.1.5 La conquête de nouveaux espaces.....	114
3.1.2 La comparaison des découpages viticoles entre l'Afrique du Sud et la France....	118
3.1.2.1 Un système qui s'inspire de l'ancien Monde viticole.....	118
3.1.2.2 Système de terroirs versus identité géographique.....	121
3.1.2.3 Des appellations peu valorisées.....	124
<b>3.2 Terroirs et qualité des vins, de la construction à la représentation.....</b>	<b>126</b>
3.2.1 De la connaissance scientifique des terroirs à leur mobilisation en Afrique du Sud... .....	127
3.2.1.1 Quelques exemples de viticulteurs qui mobilisent le terroir.....	127
3.2.1.2 Construction et déconstruction du terroir.....	129
3.2.2 Pratiques, représentations et instrumentalisation de la « déracialisation » du vin en Afrique du Sud.....	132
3.2.2.1 Des stratégies marketings différenciées à la fabrique des terroirs.....	132
3.2.2.2 Deux modes principaux pour une « déracialisation » en demi teinte.....	135

<b>4. Le prolongement de la réflexion sur les terroirs: du cultural au culturel, de la construction paysagère à la mise en tourisme.....</b>	<b>141</b>
<b>4.1 Les terroirs et les paysages du vignoble de Banyuls, évolution, utilisation.....</b>	<b>141</b>
4.1.1 Evolution de l'occupation du sol et des paysages à travers le vignoble de Banyuls (début XIX <sup>ème</sup> – début XXI <sup>ème</sup> siècles).....	143
4.1.1.1 Le bassin versant du Cosprons à Port-Vendres, des montagnes à la mer.....	143
4.1.1.2 Le bassin versant du Ravaner, entre AOC Collioure Banyuls et AOC Côtes du Roussillon.....	147
4.1.1.3 Deux parties du bassin versant de la Baillaurie à Banyuls-sur-Mer.....	150
4.1.1.3.1 Le Rec des Escoumes.....	150
4.1.1.3.2 Autour du Mas des Abeilles.....	152
<b>4.2 Des enjeux autour d'un territoire partagé (écartelé ?) entre activités balnéaires, viticulture et paysages emblématiques.....</b>	<b>154</b>
4.2.1 Entre viticulture, tourisme et préservation du patrimoine.....	155
4.2.1.1 Trois enjeux principaux président aux destinées du vignoble.....	155
4.2.1.2 Les incendies peuvent modifier régulièrement le paysage.....	160
4.2.2 Les spécificités culturelles et culturelles du vignoble.....	164
4.2.2.1 Les implications paysagères des traditions et des changements culturels.....	164
4.2.2.2 Qu'est ce qu'un terroir viticole dans le contexte de Banyuls ?.....	170
4.2.3 De la réalité au mythe.....	172
4.2.3.1 Frapper l'imaginaire en inventant, réinventant l'histoire des vignobles.....	172
4.2.3.2 L'histoire rêvée du vignoble de Banyuls-sur-Mer.....	173
<b>4.3 La progression de la communication autour du terroir.....</b>	<b>176</b>
4.3.1 La communication géologique des appellations communales Côtes du Roussillon dans les Pyrénées Orientales.....	177
4.3.1.1 Un décryptage géo pédologique qui ne vaut qu'à méso échelle.....	177
4.3.1.2 Le classement géo pédologique repose aussi sur des critères sociaux, et même climatiques.....	180
4.3.2 La dissolution du terroir dans l'architecture de certains domaines viticoles.....	182
4.3.2.1 Une approche subjective de la communication à travers la DO Somontano (Espagne).....	182
4.3.2.2 L'architecture iconoclaste comme entrée vitivinicole.....	186
<b>CONCLUSION GENERALE.....</b>	<b>192</b>
<b>BIBLIOGRAPHIE.....</b>	<b>206</b>
<b>TABLEDES ILLUSTRATIONS.....</b>	<b>221</b>

## INTRODUCTION

### Le terroir, acteur ou prétexte dans le monde vitivinicole

« Un terroir est un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine construit au cours de son histoire un savoir collectif de production, fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. Les itinéraires socio-techniques ainsi mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité, et aboutissent à une réputation pour un bien originaire de cet espace géographique. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition. » Le terroir défini par l'INRA et l'INAO<sup>1</sup> donne une idée de la complexité de la notion, pris entre des critères environnementaux jugés plus objectifs et des critères socio économiques, basés eux sur l'histoire, la culture, les perceptions, plus subjectifs. Le terroir se retrouve donc (à tort ou à raison actuellement, mais c'est un autre débat), à la rencontre avec la qualité du vin à travers la notion d'Appellation d'Origine Contrôlée. Si le consommateur suit les logiques d'appellations, un vin AOC (AOP depuis 2011), ou VQPRD<sup>2</sup>, devrait être de meilleure qualité, plus fiable, plus complexe, qu'un vin de pays, et qu'un vin de table. Or, le ressenti individuel est plus compliqué, même si la consommation de vins labellisés progresse en France de façon constante aux détriments des vins de table. Les français boivent moins, mais mieux, en théorie. Cependant la France a exporté en 2006 plus de vins de pays et de vins de tables que de vins AOP ; à l'étranger, la corrélation entre terroir et qualité des vins semble peu opérer. Et même à l'intérieur de nos frontières, si le concept est reconnu, peu savent l'expliquer et définir la corrélation entre terroir et qualité d'un vin.<sup>3</sup> Les consommateurs français pressentent le lien, mais demeurent peu informés sur la façon dont le terroir peut intervenir dans la notion de qualité d'un vin. Comment dès lors faire du terroir un atout marketing plus puissant ? « La notion de terroir et de typicité est liée à la perception de la notion de qualité. Le défi est que le consommateur ne sait pas ce que sont le terroir et la typicité pour le vin », (D. Wilson, 2008)<sup>4</sup>. Les critères d'achat semblent davantage tourner autour de la réputation du vignoble, du classement en AOC ou non, et bien sur du prix.

A part dans le cas de l'Espagne où, pour tourner habilement les lois européennes sur la publicité des produits alcooliques, le vin a été déclaré légalement comme un aliment<sup>5</sup>,

---

<sup>1</sup> Définition proposée par un groupe de travail INRA/INAO et validée lors des rencontres internationales de l'UNESCO en 2005.

<sup>2</sup> AOP : Appellation d'Origine Protégée, VQPRD : Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée, terminologie européenne qui supplante peu à peu les sigles nationaux.

<sup>3</sup> [http://www.viti-net.com/vigne\\_vin/article/terroir-export-atout-vins-24-46499.html](http://www.viti-net.com/vigne_vin/article/terroir-export-atout-vins-24-46499.html)

<sup>4</sup> D. Wilson : « Perception de la notion de terroir et de typicité par les consommateurs ». Colloque à Angers en 2008 : « Attractivité des vins de terroir auprès des consommateurs : perspectives de développement local et international ».

<sup>5</sup> Depuis 2003, le secteur vitivinicole espagnol est régi par un nouveau cadre juridique, la loi sur la vigne et le vin, (loi 24/2003 du 10 juillet 2003), qui prévoit notamment pour le vin un statut « d'aliment naturel obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moût de raisin ». Cette loi a pour objectif de mieux garantir la qualité de la production, de donner



cette qualification n'est plus de mise dans les sociétés contemporaines. Le vin est passé du statut de l'aliment à celui de produit culturel, et ce, dans un contexte d'utilisation de cépages internationaux, d'industrialisation de la vinification, de banalisation des appellations et des crus. Pour exister dans ce nouveau contexte le vin doit être porteur de valeurs et d'identité. Ces deux aspects impliquent que le produit développe une image identifiable qui justifie un prix, que le goût plaise, qu'un certain potentiel de garde soit présent. Le goût du vin doit correspondre à des parts de marché, doit être apprécié, complexe pour ne pas lasser, être, inimitable, contemporain, (des éléments subjectifs), et localisable. Même si ce raisonnement ne s'applique pas à tous les vins, le terroir apparaît toujours en filigrane, en fil conducteur, de l'agronomie jusqu'au consommateur en passant par le négoce<sup>6</sup>, parfois ne surgissant qu'*a posteriori* pour justifier les appellations. Deux stratégies sont alors adoptées pour aborder le terroir en tant qu'objet sublimé, soit le magnifier par le passé, ou au contraire par le post moderne<sup>7</sup>, à travers le design, les vins de création, la transformation des chais en lieux culturels ou créatifs...

Ce cheminement de l'aliment au produit culturel, du local au global, apporte un sens symbolique nouveau à la notion de terroir, comme l'a montré par exemple une émission télévisée « Echappées belles » diffusée par la chaîne France 5 en Juin 2010 au sujet de la viticulture. Y est filmé un viticulteur de la Vallée de la Loire qui va aux Etats-Unis pour vendre ses vins auprès de riches américains, réunis autour d'un repas conférence sur les vignobles français de cette région (façon Rotary ou Lion's club). L'écoute est polie, attentive, la dégustation amicale, mais les ventes sont rares. Alors le viticulteur sort de ses affaires quelques cailloux calcaires qu'il a prélevé dans ses vignes, au cas où. Et la magie opère, les convives font le lien imaginaire avec la roche, les sols que présente le viticulteur en les nommant terroirs, en dissertant sur l'influence de ceux-ci sur les goûts des vins, et les ventes démarrent...

A travers cet exemple, le terroir apparaît comme un élément fondateur de la qualité. Mais à quoi se réfère celle-ci ? La qualité d'un vin demeure historiquement liée à sa capacité à se conserver (vin de garde), à ne pas se transformer en vinaigre trop vite. C'est simplement tenir jusqu'à la vendange suivante sans se piquer, dans le cadre d'une économie essentiellement vivrière d'avant la Révolution industrielle. Si le transport et/ou le stockage doit être plus long, surtout avant l'utilisation du chemin de fer, la qualité se mesure à supporter ce temps de latence, de maturation ou de maintien en l'état du vin avant sa consommation. Avec les travaux de Chaptal<sup>8</sup> au XVIII<sup>ème</sup> siècle, et ceux de

---

les moyens au secteur de s'adapter aux marchés et de soutenir la promotion du vin. Le vin, en tant qu'alcool de fermentation, est ainsi distingué des alcools de distillation.

<sup>6</sup> Souvent les acteurs vitivinicoles ne s'accordent pas eux mêmes sur ce qu'est un terroir.

<sup>7</sup> Le post moderne est une critique du modernisme, s'inscrivant en faux de son incarnation positiviste comme la modélisation par exemple. Le post moderne, en géographie comme en général, met en avant un relativisme intégral, voulant par exemple que la qualité d'un vin soit liée uniquement à l'environnement socio culturel, valorisant les approches anthropologiques ou ethnographiques de l'espace, pour étudier les productions, les expériences, les représentations, (C. Jencks, 1975, R. Brunet, 2004).

<sup>8</sup> J. A. Chaptal (1746-1832), chimiste, a donné son nom à la chaptalisation, procédé permettant d'augmenter par sucrage la teneur en alcool des vins.

Pasteur<sup>9</sup> le siècle suivant, puis avec l'avènement de l'œnologie au XX<sup>ème</sup>, la qualité devient biochimique pour apprécier, entre autres, ce temps de conservation, avec l'étude du degré, de l'acidité, du pH, des anthocyanes, des polyphénols, etc... Cependant, la qualité d'un vin, aujourd'hui où sont maîtrisés bien des paramètres techniques, comme au temps d'Horace ou de Pétrone, repose peut être avant tout sur l'occasion de le boire dans un moment agréable en compagnie de gens avec qui on a envie de le savourer. La qualité possède une dimension subjective et la mobilisation du terroir n'est ou ne peut donc être jamais la même.

Les géographes se sont intéressés au terroir d'abord dans un contexte agronomique en dehors de la viticulture. Puis dans le cadre vitivinicole, leurs préoccupations ont été d'utiliser le concept pour déterminer son rôle dans les éléments constitutifs de la qualité d'un vin, et ce sont R. Dion ou les bordelais H. Enjalbert et R. Pijassou par exemple qui ont essayé de le faire au départ.

Pour nous, le terroir reste souvent une notion ballotée entre cultural et culturel, entre enjeux agronomiques et sociétaux. J.C. Hinnewinkel, (2002), provoque même en reprenant le titre d'E. Weber, (1983), qui retrace les profondes mutations du monde paysan français entre fin XIX<sup>ème</sup> et début XX<sup>ème</sup>, écrivant sur « *la fin des terroirs* »<sup>10</sup>. Cette comparaison entretient d'ailleurs la confusion entre terroir et territoire, entre terroir et paysage même. J.C. Hinnewinkel, (op. cité), a l'acuité de souligner aussi que les débats autour de la définition ne pourront pas être clos de sitôt et que le rappel de la littérature là-dessus relève du fastidieux et n'apprend rien au spécialiste. Mais sans revenir sur un ballet de définitions qui ont ponctué les recherches sur et autour de ce terme, il faut comprendre que le concept de terroir a évolué dans et en dehors de la géographie. Il nous paraît alors opportun d'expliquer comment nous l'avons appréhendé et comment notre vision de ce concept a mûri, ceci amenant des évolutions de sa définition et de son utilisation pour nos études et nos recherches. C'est un concept ancien, galvaudé par le langage courant, ignoré ou employé péjorativement par certains au cours du XX<sup>ème</sup> siècle, remis au goût du jour par le milieu viticole mais parfois sans réflexion préalable. Celle-ci est parfois oubliée après avoir pris acte de l'évolution de la notion de terroir, entre géographie humaine et physique, terme qui n'est ensuite utilisé que dans son acception agronomique et/ou pédologique.

De plus, terroir reste un mot très français car difficilement traduisible, inexistant en tant que tel dans les principales autres langues viticoles que sont l'anglais, l'espagnol ou l'italien. En anglais, la traduction en termes de *soil* renvoie d'abord au sol... Les versions espagnole ou italienne ne sont pas suffisantes avec *terruño* ou *terreno*, qui évoquent en premier le territoire. Le mot terroir n'a pas d'équivalent, et le prononcer avec l'accent anglo-saxon donne déjà une idée de l'évolution culturelle du concept, porteur d'une petite dose de snobisme et d'une grande part d'imaginaire.

---

<sup>9</sup> L. Pasteur, (1822-1895), communication à l'Académie des sciences sur de « Nouvelles observations au sujet de la conservation des vins », 1864.

<sup>10</sup> Sur le même sujet, il est possible de mettre en regard cet ouvrage avec « L'identité de la France » de F. Braudel, (1986).

Il ne s'agit pas ici d'écrire un énième tour d'horizon autour d'une notion aussi polysémique autant pour certains scientifiques que pour le grand public. Il y a près de 20 ans, quand nous commençons nos recherches, nous souhaitions à l'époque seulement montrer comment nous nous situons par rapport à quelques grandes écoles sans penser prendre part à un débat. Nous avons pensé évacuer le problème de la définition du terroir en nous réfugiant derrière des notions qui nous paraissaient objectives comme la notion d'échelle, qui conduit à visiter la taxonomie des espaces, ou bien la notion d'homogénéité à travers des critères d'observation et d'analyse. Cela était insuffisant, et occultait le débat socio-économique, masquait les utilisations de communication et de marketing, oubliait une approche essentielle des représentations malgré les bases que nous avons posées concernant la liaison, la corrélation entre terroirs et qualité des vins.

Notre conception du terroir a pris en compte l'évolution majeure, le développement de cette notion dans le giron des productions de qualité, dans le contexte de la mondialisation du marché vitivinicole. Mais nous avons appliqué la notion de terroir à une demande locale, régionale, dans le cadre d'une recherche action. Nous nous sommes contentés au départ d'une vision liée au Sud-Ouest de la France viticole, ce qui s'est vite révélé insatisfaisant. Il fallait sortir du contexte de l'unité offerte par le Bassin aquitain à petite échelle, penser à d'autres situations environnementales et socio économiques. Par exemple certains paysages ont été complètement transformés pour lutter contre l'érosion et les effets de fortes pentes, ils ont été façonnés par la canalisation des eaux de ruissellement ou la construction de terrasses. La notion de terroir mérite alors d'être appréhendée aux travers de paysages artificialisés parfois en totalité.

Notre activité de chercheur liée à des programmes de recherche se confond d'abord avec notre formation puisque nous avons bénéficié de l'appui de programmes financés à partir de l'année de maîtrise, et ce, durant toute la suite de nos études universitaires et après. Ces travaux concernent des champs appliqués de la recherche, même si une réflexion globale et fondamentale n'a jamais été exclue, notamment à propos du concept de terroir. Depuis la soutenance de thèse de doctorat en 1998, cela fait 15 ans que nous observons et analysons l'évolution et les mutations du monde de la vigne et du vin aux travers des terroirs viticoles.

Nous avons continué à faire fructifier nos thèmes de géographie viticole, à conceptualiser et à cartographier des terroirs en tentant de montrer leurs liaisons avec la qualité du vin ; notamment en menant des recherches dans les vignobles de Cahors et de Bergerac dans le Sud-Ouest de la France. La question principale était alors de fournir une analyse scientifique des potentialités viticoles de ces aires AOC, surtout d'un point de vue agro pédologique, dans un contexte général de recherche de la qualité du vin, pour offrir une alternative aux politiques quantitativistes qui continuaient de sévir.

La réflexion dès la fin de notre thèse à travers lectures, colloques et discussions avec des collègues nous a amené à comprendre la complexité d'un concept que nous avons voulu simple, ou voulu rendre simple, notamment en croyant dépasser le débat entre nature et culture. Ceci s'est avéré pourtant souvent primordial quant il nous a été donné d'assister à des oppositions parfois simplistes entre partisans de terroirs uniquement agronomiques ou purement constructions sociales. Il est donc un peu bizarre de conserver cette dichotomie.

Le terroir n'exprime-t-il pas une interface intéressante entre ces deux notions nature et culture ? Car loin de les opposer il les réunit, s'inscrivant dans un débat où il est maintenant habituel de vivre les rapports entre nature et culture non comme entre deux entités distinctes mais comme une articulation qui : « au sein même de la culture, est pensée, vécue comme de la nature », (J.M. Besse, 2004).

Pour nous au départ, le terroir a été réduit à un simple taxon, à un simple problème d'échelle et de critères d'homogénéité. Cette fausse simplification a induit une entrée naturaliste mais telle était la demande. Le terroir peut être conçu comme un curseur pouvant glisser de la simplification agronomique à la complexité socio économique utilisée en marketing et en communication. Cela nous a fait comprendre qu'il fallait prendre cette notion à bras le corps et l'étudier sous différents angles. Il était nécessaire de l'approcher, d'une part, pour cerner le concept, puis, d'autre part, dans son ensemble par rapport à certains terrains donnés, et enfin de manière englobante pour en saisir la complexité, sans la prétention de vouloir modéliser à tout prix le vivant.

Le concept de terroir comme nous l'avions envisagé au départ était par sa cartographie essentiellement axé, et presque confondu avec un agro-terroir. Ceci ne permettait pas de dépasser des visions unilatérales ou manichéennes en intégrant uniquement l'interaction entre des facteurs biotiques : géomorphologiques, climatologiques, hydrologiques, biogéographiques ou pédologiques. Il n'aurait pas fallu oublier, ou négliger, sa dimension systémique à travers l'action anthropique, tant passée qu'actuelle.

L'objectif n'était pas tant de donner une définition du terroir, bien que cela nous ai souvent préoccupé, que de cerner son utilisation dans les diverses sphères de construction de savoirs : les scientifiques, les producteurs, les « communicants », les politiques...

Comment construire scientifiquement une modélisation des potentialités des terroirs viticoles ? Cette approche peut-elle se généraliser à n'importe quelle appellation, ou bien à n'importe quel type de production ? Les cartographies de terroirs apportent-elles des réponses suffisantes ? Comment conceptualiser le terroir au carrefour de l'environnemental et du culturel, à l'intersection de courants scientifiques divergents ? Le terroir demeure un terme souvent polysémique, malléable, comment sont alors utilisées les représentations qui lui sont attachées ?

Le plan de notre mémoire est à l'image de notre parcours, un enrichissement de la démarche scientifique, une progression, une évolution vers la complexité en étudiant un objet polysémique, le terroir, dans un milieu où la symbolique compte un peu plus qu'ailleurs, celui du vin.

Partis d'une approche culturelle, nous avons alors essayé de saisir les aspects culturels en ouvrant notre recherche et en prenant des distances avec nos premiers résultats de cartographie des terroirs. La recherche-action a alors rejoint une dimension plus fondamentale, plus théorique, au regard des questions soulevées par la cartographie des terroirs telle que nous l'avons opérée.

L'évolution de notre recherche a glissé de préoccupations très environnementalistes à des considérations prenant pleinement en compte des données socioéconomiques et aussi culturelles, idéelles, liées aux représentations. Ceci pour essayer d'élaborer une synthèse des deux, d'analyser la façon dont le poids successif de chacune intervenait pour donner l'unité d'un terroir et d'un vin. Nous avons donc réfléchi à d'autres entrées pour la

valorisation des produits vitivinicoles que le terroir, (F. Joliet, 2005), entrées qui peuvent apparaître opposées et complémentaires à la fois. Ainsi avons-nous surtout considéré le paysage, milieu ou ambiance où s'insère le terroir alors que nous nous sommes moins intéressé à la place des cépages, pourtant emblématique du potentiel de commercialisation du Nouveau Monde viticole.

### **Une recherche appliquée, une recherche action, problématisée dans le Sud-Ouest de la France**

La partie la plus appliquée de nos recherches s'est située dans le Sud-Ouest de la France où nous nous sommes penchés tout d'abord sur la définition, l'étude et la cartographie des terroirs des vignobles de Cahors (Lot). Nous avons par la suite élaboré un projet de hiérarchisation au sein de l'aire. Ces recherches appliquées nous ont suivi à partir de l'année de maîtrise jusqu'après le recrutement en temps que maître de conférences, de 1992 jusqu'en 2000. Nous avons appliqué la même méthode au vignoble de Bergerac (Dordogne), de 2002 à 2005<sup>11</sup>.

Les questions étaient alors : comment relier un potentiel agronomique à la qualité du vin ? Comment corréliser les deux en réfléchissant sur le concept de terroir et sa place dans la taxonomie des espaces ? Nous sommes alors partis de l'élaboration de critères retenus pour identifier et cartographier ces plus petites parties homogènes de l'espace.

Nous avons cherché une corrélation agronomique et surtout pédologique, (E. Rouvellac, 2005), puis topoclimatique, (E. Rouvellac, 2007). Cette corrélation a été étudiée à l'aide de microvinifications élaborées selon les terroirs viticoles cartographiés par la Ferme expérimentale viticole à Cahors. L'interrogation suivante a porté ensuite sur les conditions de hiérarchisation à l'intérieur de l'appellation en fonction des terroirs. C'est là qu'un complément historique, socio-économique et juridique s'est immiscé dans nos réflexions.

Il s'agissait d'étudier et de proposer des politiques de développement économique durable en milieu rural viticole. Des prolongements pouvaient être envisagés à tous les types de production, comme l'élevage ou la production de lait et/ou de fromage, la sylviculture, etc., conduisant chaque fois à des réflexions sur les méthodes de recherche et de cartographie. Il existe d'ailleurs des études de terroirs dans des AOC fromagères, (J.C. Monnet et al, 1998) ou même une réflexion sur la notion de station forestière pour essayer de définir des terroirs forestiers, (B. Valadas et al, 1990).

Nous voulions construire un modèle qui à partir de la viticulture, était transférable, reproductible à toutes productions agricoles. Cela ouvrait en conséquence des champs de recherche thématiques sur le milieu rural en général. Force est de reconnaître que nous

---

<sup>11</sup> Le financement pour Cahors était assuré par le Syndicat viticole de défense de l'aire AOC, l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), et FranceAgriMer – Office national interprofessionnel des fruits, des légumes, des vins et de l'horticulture. Le financement pour Bergerac était assuré par le département de Dordogne, la région Aquitaine et l'Union européenne, avec comme partenaires l'ENITA de Bordeaux, la Chambre d'agriculture de Dordogne, le Syndicat viticole de défense de l'AOC Bergerac, la Fédération des Vins de Bergerac (FVB) et le Comité Interprofessionnel des Vins de la Région de Bergerac (CIVRB).

n'avons eu ni le temps, ni l'occasion de creuser des pistes de recherches en dehors de la viticulture.

Conscient d'avoir travaillé pratiquement uniquement à grande échelle et dans une optique très agronomique pour qualifier et quantifier des phénomènes dans une seule région viticole, nous avons alors essayé d'élargir ces recherches axées sur les terroirs. Cela nous a guidé à nous intéresser à d'autres latitudes pour tenter d'appliquer nos problématiques en dehors du Sud-Ouest de la France.

### **Les problématiques liées au terroir viticole élargies à un grand pays viticole du Nouveau Monde, l'Afrique du Sud**

Sortir du Sud-Ouest viticole était devenu une volonté forte, nous désirions confronter notre vision du terroir au Nouveau Monde, acteur majeur dans un marché vitivinicole globalisé.

Nous avons pu alors mener à bien des recherches sur l'utilisation et la représentation des terroirs viticoles en dehors de nos terrains de recherche d'origine à travers le vignoble sud-africain entre 2007 et 2009. Nous avons concrétisé un volet important de nos investigations en intégrant les recherches menées dans le cadre du C2R, (Contrat de Recherche Renforcé) : « Gestion sociopolitique de l'environnement dans les pays du sud » dirigé par S. Guyot. C'est en étudiant les aspects vitivinicoles de ce pays que nous avons bâti des éléments de comparaison avec la France et d'autres pays viticoles d'Europe, que nous avons élaboré et analysé une base de données regroupant tous les producteurs d'Afrique du Sud. Non seulement nous avons cherché à définir ce qu'était le terroir pour les acteurs de la filière vitivinicole sud-africaine, mais nous avons cherché à comprendre comment ils l'utilisaient, si s'était un moteur de promotion de qualification.

C'est encore une fois à travers un prisme environnemental, puis culturel, d'analyse des représentations, du marketing que nous avons essayé d'appréhender le terroir. Pour cela nous avons voulu parcourir ce spectre large, de l'agronomie aux représentations associées aux terroirs, à la viticulture. Dans un second temps, nous avons cherché à cerner comment les producteurs utilisent et instrumentalisent ce cadre juridique et le concept de terroir à l'intersection nature et culture. Le terroir est-il synonyme de référence à une origine géographique et à une qualité du vin ? Si oui, est-il instrumentalisé comme un outil d'appropriation identitaire voire foncière et d'intégration économique pour les populations non-blanches, se limitant parfois à une simple dimension marketing ?

L'évolution de notre vision du terroir, après être passée de l'agro-terroir à un concept intégrateur tenant compte de toutes les influences, s'est alors dirigée vers le détournement du concept par la communication et de marketing, usant des représentations liées à celui-ci.

### **Un focus sur l'interférence du paysage patrimonialisé et de ses représentations, les cas des vignobles de Banyuls Collioure et de Somontano (Aragon espagnol)**

L'approche sud-africaine à petite échelle a été complétée depuis 2009 par un projet de recherche à nouveau à grande échelle, sur le vignoble de Banyuls-Collioure (Pyrénées Orientales). Financé dans le cadre du CPER (Contrat de Plan Etat région) du Limousin, ce travail ambitionne de concevoir cette appellation comme un laboratoire de géographie viticole, rassemblant l'ensemble des thèmes relatifs aux évolutions paysagères passées,

actuelles et futures. Ces évolutions sont liées, pour partie, à la concurrence avec l'urbanisation et les activités balnéaires, entremêlés aussi de questions de santé publique du vignoble avec l'exposition aux désherbages chimiques encore systématiques.

Le vignoble banyulenc est confronté à trois problèmes principaux : l'érosion due aux fortes pentes et à la violence des abats d'eau méditerranéens, le jeu d'attraction répulsion entre le vignoble et les activités balnéaires, le premier se nourrissant du second et vice versa, et la pollution par l'usage systématique des engrais et des désherbants.

Cette situation où s'entremêlent différents enjeux et différents acteurs nous renvoie à une interrogation sur l'évolution et l'utilisation des terroirs dans le contexte particulier de Banyuls Collioure. Comment la notion de terroir évolue-t-elle dans un milieu autant artificialisé ?

Mais aussi comment le terroir se complète-t-il avec le paysage, pour construire et développer des représentations en réécrivant l'histoire du vignoble pour une communication jugée plus efficace ?

En passant les Pyrénées un peu plus à l'ouest dans le cadre du projet européen INTERREG IIIB SUDOE Revital (2001-2006)<sup>12</sup>, nous nous sommes penchés sur des questions liées à la vigne au nord de l'Espagne, en Aragon. Voulant, au départ, calquer nos problématiques de cartographie des terroirs en nous inspirant du Sud-Ouest de la France, nous nous sommes vite aperçus que les questionnements dans quelques parties viticoles aragonaises tournaient beaucoup plus autour de l'image et du marketing qui y étaient développés qu'autour des terroirs viticoles.

La notion de terroir devait une nouvelle fois y être abordée dans un aspect plus intégré, en prenant en compte les aspects sociaux et culturels que nous avons jusque là négligés dans notre approche. Le terroir pouvait et devait se décliner de l'agronomie jusqu'à la communication la plus effrénée, jusqu'à la dissolution du concept, pouvant s'incarner dans, par exemple, des projets architecturaux de chais très avant-gardistes.

A travers les terrains de recherche que nous venons de citer, principalement les vignobles de Cahors et de Bergerac dans le Sud-Ouest de la France, l'Afrique du Sud viticole ou le vignoble de Banyuls Collioure, nous proposons un développement structuré en quatre parties.

Une première partie présente de façon assez épistémologique quel fut notre parcours au sein des écoles géographiques qui ont fait évoluer le concept de terroir, avant tout dans la viticulture. Nous avons alors voulu nous inscrire dans un débat où ni le déterminisme naturel, ni le déterminisme culturel ne doivent dominer, le terroir devant être assumé sous tous ses angles.

Dans une deuxième partie, beaucoup plus appliquée, nous avons approché le concept d'abord par des biais environnementaux avec une étude et une cartographie des terroirs de deux grands vignobles à l'échelle du Sud-Ouest viticole, Cahors et Bergerac, au sein d'une région viticole éclatée, aux qualités peu exploitées. Les cartographies, à grande

---

<sup>12</sup> Programme intitulé : « Etude et mise en marche d'une stratégie pour la revitalisation de sous-régions fragilisées du Sud-ouest européen en Espagne (Teruel) et en France (Creuse) ».  
[http://www.interreg-sudoe.org/francais/proyectos/approved\\_proyecto\\_ficha.asp?ID\\_Proyecto=21](http://www.interreg-sudoe.org/francais/proyectos/approved_proyecto_ficha.asp?ID_Proyecto=21)

échelle, au 1/25000 ou au 1/10000, possèdent des implications territoriales importantes, structurant le territoire à l'aide du droit, et cartographier des terroirs nous a mené à vérifier par l'expérience la corrélation de ceux-ci avec la qualité du vin.

La troisième partie nous fait changer d'échelle avec notre confrontation du terroir viticole au Nouveau Monde avec l'Afrique du Sud. Nous avons analysé un système d'appellations viticoles complexe et sous-utilisé. Le terroir est mobilisé en Afrique du Sud de l'agro-terroir en poussant le curseur jusqu'aux représentations et des instrumentalisation, notamment dans des tentatives de « déracialisation » du vin face aux défis post apartheid. Ces stratégies différenciées de marketing allant jusqu'à la fabrique de terroirs nous ont amenés à prolonger nos réflexions. Ceci pour comprendre comment passait-on encore plus du cultural au culturel, à travers un vignoble artificialisé, celui de Banyuls Collioure dans les Pyrénées Orientales françaises.

Nous sommes revenus à des problématiques à grandes échelles dans la quatrième partie avec l'étude d'une partie très escarpée du vignoble catalan. Il s'est d'abord agi d'analyser les enjeux autour d'un territoire très patrimonialisé partagé, (écartelé ?), entre activités balnéaires, viticulture et paysages emblématiques. Que devenait notre approche du terroir viticole dans le contexte de Banyuls ? Nous sommes passés alors du terroir au paysage pour comprendre leur utilisation et leur évolution depuis le début du XIX<sup>ème</sup> siècle jusqu'à nos jours à travers quatre exemples de bassin-versant. Fort de savoir comment avaient évolué les paysages viticoles, nous avons pu étudier comment la communication et le marketing frappaient l'imaginaire en inventant, en rêvant l'histoire du vignoble. Ceci nous a amené à chercher à propos de la communication autour du terroir, parfois classique, parfois échevelée.



## **1. L'évolution du concept de terroir dans le parcours d'un géographe, un concept bicéphale entre nature et culture**

Conceptualiser le terroir a été une quête au début de nos recherches, avant que nous nous fassions une idée correspondant à ce que nous croyions le plus objectif possible, à savoir que le terroir est une division de l'espace, une portion de territoire homogène à tous les points de vue, environnementaux et sociaux, et cartographiable à grande échelle.

Avant de comprendre le débat qui animait la notion, nous avons cru bon d'y couper court. Mais, même si un débat entre nature et culture est voué à la rhétorique vaine de la poule et de l'œuf, (J.R. Pitte, 2000), nous ne pouvions pas échapper à une réflexion plus vaste à l'issue de nos premiers contrats de recherches. Au-delà des définitions, l'aspect qui nous a frappé, tout d'abord, est la confusion qui se révèle dans la plupart des approches du concept de terroir. Confusion provoquée par la formation, (ou déformation) des auteurs, ou l'utilisation de la notion, qui se fait parfois *a posteriori*.

### **1.1 Les confusions de termes entre terroir et territoire, paysage, finage, sol**

Les différentes politiques de reconnaissance de l'origine géographique en tant que support de la qualité puisent leur antériorité loin dans le passé. On peut remonter pour l'anecdote jusqu'en 1351 où le roi Jean le Bon reconnaît en Aquitaine que des vins gagnent à rester authentiques et originaux en édictant que : « *Nul marchand de vin en gros ne pourra faire mêler deux vins ensemble sous peine de perdre le vin et peine d'amende* », (R. Drouhin, 2001). Cette volonté de cautionner la qualité du vin par l'origine géographique jalonne l'histoire viticole jusqu'à aujourd'hui, et possède l'intérêt d'amener la discussion sur la certification territoriale de la qualité d'un produit agroalimentaire par la reconnaissance des terroirs.

Mais la notion de terroir ne passe pas, en premier lieu, seulement à travers le prisme viticole. Dans une Europe s'urbanisant à marche forcée depuis plus d'un siècle et demi maintenant, et depuis les années 1960, en même temps que paradoxalement la campagne se retrouve peu à peu revalorisée par rapport à la ville, le mot terroir prend parfois une tournure péjorative. Il est rentré dans un vocabulaire impliquant, donnant dans le stéréotype d'une ruralité retardée, décalée, démodée, par rapport à un espace urbain porteur de nouveau et de modernité dans un contexte d'exode rural et de déprise rurale. D'où les expressions « *... du terroir* », « *d'accent du terroir* », « *d'écrivain du terroir* », etc., qui ont pu fleurir et dater le concept. Cette péjoration a desservi la notion et empêché parfois une réflexion saine. Alors que scientifiquement, le terroir est un concept géographique et taxonomique des espaces. Les représentations liées au milieu rural ont penché véritablement depuis les années 1980 dans une valorisation et une magnification de celui-ci. Et donc l'évolution du concept, non négligeable et toujours objet géographique, prend en compte l'image renouvelée de la ruralité et le contexte viticole. Les « *produits du terroir* » sont devenus symbole de qualité face à un productivisme battu en brèche. De même, les vignobles n'ont cessé d'appuyer leur politique de qualité et leur marketing sur cette notion.

Il est d'usage de citer la première apparition du mot terroir dans un contexte agronomique avec Olivier de Serres, (1601) : « *Le fondement de l'agriculture est la connaissance du*

*naturel des terroirs que nous voulons cultiver* ». Le mot terroir, apparu en 1212 est considéré comme doublet de territoire, et est d'abord pris dans un sens agraire. O. de Serre reste en effet considéré comme un promoteur des cultures fourragères pour palier la jachère dans l'assolement d'avant la révolution industrielle et chimique. Cherchant à donner des bases rationnelles à l'agriculture, il a théorisé sur le lien entre type de terroir et type de culture. A l'origine, ce concept évoque la « terre » envisagée comme espace productif, il se tourne vers les conditions naturelles liées à un environnement humanisé, agraire et agricole. Cette vision n'est pas tout à fait absente chez les géographes, et est utilisée par les agronomes.

### **1.1.1 Une réflexion géographique en dehors de la viticulture**

#### 1.1.1.1 Quelques conceptions territoriales anciennes du terroir

Certains géographes ont surtout eu le souci des analyses naturalistes sans se préoccuper de taxonomie, en dépeignant des unités de paysage et des terroirs sans les nommer. Ils utilisent des périphrases, ou alors conçoivent très bien l'entité terroir à travers des exemples pertinents mais ne prononcent jamais le terme. Tout ouvrage de géographie rurale ou naturaliste des années 1930-60 parle des terroirs, en décrit quelques-uns. Nous pouvons même remonter aux premières thèses de géographie comme celle de A. Demangeon sur la Picardie, (1903), pour trouver des descriptions pertinentes des paysages picards au début du XX<sup>ème</sup> siècle, où finalement des terroirs sont décrits mais sans que le mot soit employé. (A part quelques exceptions où A. Demangeon confond terroir et finage en écrivant par exemple : « *de gros villages agricoles pressant leurs fermes et leurs granges au centre de leur terroir* »). Confusion qu'il faut nuancer en ayant conscience des grandes unités de paysage que présente le pays concerné. Sans prononcer le mot terroir, A. Demangeon présente la plaine picarde à toutes les échelles. Il décrit les paysages et leur utilisation de l'époque en donnant les différents éléments qui conduisent à une unité autant physique qu'humaine ; ainsi dépeint-il « *les paysages de craies, les paysages d'argiles à silex* » etc... Il décrit même avec soin un aspect particulier des paysages de craies, des formes de terrain appelées « *rideaux* », avec photographie à l'appui. Ces « *ressauts brusques dont les talus escarpés interrompent les pentes régulières des versants et leur donnent parfois [...] l'aspect de gigantesque escalier* » sont examinés attentivement tant pour leur origine (naturelle ou anthropique) que pour leur utilisation.

De même, dans la conclusion de son travail, il écrit : « *Dans un pays comme la France anciennement peuplé et civilisé, il arrive souvent qu'une région géographique se définit plutôt par un ensemble de rapports entre l'homme et le milieu naturel ; [...] ; c'est la superposition, sur le même territoire<sup>13</sup>, d'un certain nombre de phénomènes dominants dont la réunion crée une physionomie originale ; les uns sont naturels comme le sous-sol, le sol, le relief, l'hydrographie, le climat ; les autres sont humains comme la culture, la propriété, le travail. L'originalité d'une physionomie géographique provient donc d'une synthèse des données de la nature et des données de l'homme* ». Ce concept de

---

<sup>13</sup> Il importe ici de replacer le mot territoire dans son contexte de l'époque et jusqu'aux années 1980 et 1990, il est pris ici au sens d'espace, des géographes actuels, comme G. Di Méo (1998), lui donneront un sens plus précis, comme espace approprié, perçu, vécu.

« *physionomie originale* », ou de « *physionomie géographique* » est amené avec des critères de différenciation qui peuvent être pris comme base d'une définition du terroir, ce qu'A. Demangeon appelle « *une synthèse des données de l'homme et de la nature* », mais le mot n'est pas précisé.

De la même façon, R. Closier, (1940), dans sa thèse « *Les causes du Quercy* », en décrivant les différents types de causes de cette région, la karstification, les rivières qui les traversent, associent ces aspects physiques à l'analyse des paysages, aux structures agraires, et à l'habitat. Ainsi sont définis, avec entrée la géologie et la géomorphologie les différents types de causes, les pays des Serres, les grandes vallées alluviales. L'auteur descend ensuite à l'échelle des modelés de petites tailles : forme des plateaux, des versants, examen des dolines, de la végétation, des champs, des sols... Son raisonnement conduit à la notion de terroir, mais il ne prononce jamais le terme, hormis en citant P. Vidal de la Blache, qui au sujet du Bas Quercy, dit que celui-ci bénéficie de « *l'aisance d'un terroir fertile* ». Ici, le terroir est assimilé au pays tout entier du Bas Quercy.

Un peu plus près de nous, H. Enjalbert, (1961), dans sa thèse sur « *les Pays aquitains, le modelé et les sols* », oppose les boulbènes et les terreforts du pays toulousain. H. Enjalbert décrit les terreforts comme des coteaux molassiques de pentes assez fortes (10 à 15 %), avec un sol spécifique, argileux et calcaire, peu sensible à l'érosion malgré la pente, mais difficile à travailler s'il n'est pas bien ressuyé. Les boulbènes se rencontrent à l'opposé en topographie plane, soit sur le plateau dominant les coteaux en terreforts, soit sur les nappes colluviales et alluviales au pied des mêmes coteaux. Ce sont des unités à très faible pente aux sols sableux, légers, meubles, lessivés et pauvres chimiquement, noyés en hiver mais plus faciles à travailler. H. Enjalbert donne à chacune de ces deux unités ses caractéristiques, propres, ses critères de définition, elles sont zonées et cartographiées, mais sans prononcer le mot terroir. Nous verrons plus loin qu'il sera un des précurseurs de la notion de terroir viticole.

En fait, le terroir émerge des écrits toujours au sens de territoire, mais aussi au sens de pays, de lieux sur lesquels une communauté étend son influence, de manière prégnante ou plus diffuse. Ce sont les terroirs au sens ancien du terme, comme l'employait E. Weber, (1983), dans son ouvrage : « *la fin des terroirs* », pour exprimer les changements sans précédent dans les campagnes touchées par la première révolution industrielle, l'explosion des moyens de transports via le chemin de fer, la dynamisation des échanges, et la spécialisation des régions agricoles.

Ces visions du terme terroir qui remontent jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle sont cohérentes par rapport à leur époque. Elles renvoient à une vision d'homogénéité du territoire à méso ou petite échelle, où les traits socio économiques et environnementaux ne sont pas approfondis dans les détails. Ces visions vont connaître des transformations avec le temps.

#### 1.1.1.2 La clarification amenée par M. Derruau

Le terroir est un mot traditionnel de la géographie rurale, les géographes le manient depuis l'avènement universitaire de la discipline au XIX<sup>ème</sup> siècle même s'ils le malmènent parfois. Mais il ne s'est trouvé vraiment théorisé dans sa vision agronomique

contemporaine tout d'abord qu'avec M. Derruau, dans sa thèse, (1949), sur « La grande Limagne auvergnate et bourbonnaise » ou dans son célèbre manuel « Précis de géographie humaine » souvent réédité depuis 1961. Il écrit alors : « *Nous entendons par terroir un territoire cultivé se distinguant de ses voisins par des caractères particuliers d'ordre physique ou d'ordre humain : un relief particulier, un microclimat ou, si l'on préfère, un climat local, un sol, un dessin parcellaire, et une utilisation culturelle. Une échine cristalline, un marais, un flanc de butte sont des terroirs.* » c'est à partir de là que le terme va connaître une destinée plus conceptuelle.

Le concept de terroir a connu une maturation lente avant d'être ravivé par les acteurs de la viticulture. Avant la définition proposée par M. Derruau, (op. cité), les géographes décrivaient des terroirs sans les nommer comme tels ; ensuite, des bases scientifiques claires ont été difficiles à jeter à cause, d'une part, de la confusion des concepts, d'autre part, à cause des déviations prises par le mot dans le langage courant.

Ainsi les géographes ont été peu enclins à s'exprimer avec rigueur et à refuser les concepts flous ; par exemple ils se sont longtemps rangés derrière le lexique de la Commission de géographie rurale, (1968), qui avait défini le terroir comme : « *un territoire présentant certains caractères qui le distinguent au point de vue agronomique des territoires voisins* ». Ce qui ne tranche rien sur les caractères à prendre en compte pour définir un terroir. Malgré le chevauchement de terroir et de territoire, cette définition toujours très peu expressive met l'accent sur la pluralité des terroirs et leur identité liée à la différence par rapport à ce (ou ceux) qui l'entoure(nt). Distinction ou identité d'un terroir par rapport à un autre amènent à des concepts d'indépendance ou de dépendance des terroirs entre eux. Qu'en est-il ? Cette définition ne nous le dit pas.

M. Derruau fut également parmi les premiers à distinguer terroir et finage de façon claire même s'il ne définit ainsi le terroir par ce qu'il n'est pas : « *le terroir se distingue du finage. Par finage nous entendons l'ensemble du territoire attribué à une cellule rurale [...], il comprend en général plusieurs terroirs* », (La grande Limagne). Ou bien : « *Le mot finage désigne au contraire [du terroir] un territoire attribué à une cellule rurale, il peut-être considéré comme l'ensemble des champs, des landes, des forêts exploités par un village, par un hameau, même par une exploitation isolée* ».

Ce distinguo entre les deux concepts n'est pas toujours opéré par tous les utilisateurs de ces deux mots, géographe ou non, à l'époque où réfléchit M. Derruau et même après. En effet, l'expression finage vient du latin *finis*, qui signifie limites ou fins, le finage est donc l'étendue d'une cellule rurale (village, hameau, simple ferme familiale isolée) sur laquelle elle exerce ses droits et qui comprend tout ce dont elle a besoin pour assurer sa survie (bois – landes - prés - terres labourables – bâti) jusqu'aux limites de la cellule voisine. Le finage demeure donc une entité purement juridique ou communautaire, à connotation administrative et politique, alors que le terroir renvoie à des considérations naturelles et sociales, à des potentialités productives et à des notions d'homogénéité et d'échelle déjà évoquées ci-dessus. Un finage englobe plusieurs terroirs agronomiques dans la plupart des cas. L'un et l'autre ne se confondent que dans des conditions rares et particulières, comme dans une exploitation agricole toute entière comprise sur les alluvions identiques d'un cours d'eau, sans variation de pente ni d'exposition. Il peut n'y avoir qu'un terroir

par finage par exemple dans les grandes surfaces planes monotones des plaines alluviales ou lœssiques.

Cette confusion avec finage, mais aussi territoire et sol touchent essentiellement des géographes travaillant sur des espaces tropicaux, mais aussi des juristes et des historiens qui restent fidèles à une langue juridique exprimant le terroir comme un lieu où s'exerce une ou des coutumes particulières. Ainsi la plupart des géographes des pays tropicaux n'ont pas fait pendant longtemps la différence entre terroir, finage, et territoire. Pour ne citer que des fondateurs, ou considéré comme tels, P. Péliissier et G. Sautter, (1967), dans « l'Atlas des structures agraires au Sud du Sahara », et plus tard P Péliissier à nouveau (1995), indiquent que le terroir est une : « *portion de territoire appropriée, aménagée, et utilisée par le groupe qui y réside et en tire les moyens d'existence* ». De même, P. Gourou, (1966, 1970) fait référence à la vision de terroir de G. Sautter (1962) où il écrit : « *Nous entendons sous ce vocable [de terroir] l'espace dont une communauté agricole, définie par ses liens de résidence, tire l'essentiel de sa subsistance ; autrement dit, la portion du sol environnant où se localisent les champs et pâit le bétail* ». La confusion avec finage est ainsi consommée. Le terme de terroir paraît alors employé comme une facilité de langage, exprimant une unité homogène au sens culturel et sociologique, où les us et coutumes sont les mêmes. Se rapprochent des notions qui nous seront utiles pour parler de terroir viticole au sens plein où nous l'entendons, mais les aspects agronomiques sont alors gommés.

La confusion entre les deux notions de terroir et finage est relevée dans la plupart des dictionnaires géographiques, de celui sous la direction de P. George (1970) à celui sous la direction de M. Lusseau (2003).

Ces confusions qui s'expliquent par l'histoire de la géographie tropicale, qu'on retrouve chez certains historiens ou juristes, amènent à ne pas réfléchir trop en termes d'échelles, une des ossatures du géographe. Nous nous sommes alors appesanti sur une différenciation du terroir à partir de la notion d'échelle. Celui-ci devient la plus petite portion de territoire observable, homogène à tous les points de vue, et cartographiable à grande échelle.

### 1.1.1.3 La continuité et le prolongement du concept en géographie rurale

Toute une école de géographie rurale et agraire prolonge la recherche de M. Derruau, dans un esprit logiquement vidalien, où les potentialités agricoles sont mises en avant lorsqu'il est question de terroir. Ainsi P. George, (1963), écrit que « *le vocabulaire traditionnel de la France rurale exprime la conscience millénaire du problème [de l'espace agricole]. Chaque collectivité rurale se définit dans un cadre limité, qui porte le nom de finage. A l'intérieur de ce finage, l'espace agricole constitue le terroir* ». Il aurait peut-être été attendu que l'espace agricole est constitué de terroirs. Cette définition générale, exclue le milieu naturel, seul ressort que le terroir est inclus dans le finage en tant qu'espace cultivé, s'opposant alors aux bois, aux forêts et aux prairies permanentes.

Disciple de M. Derruau, A. Fel, (1962), définit le concept de terroir dans sa thèse « les hautes terres du Massif Central », comme « *l'unité élémentaire où le complexe « pente - eau - sol - climat local » prend une certaine allure bien particulière. La langue paysanne*

sait désigner par des mots précis ces types de terroirs élémentaires ». Il décrit dans son ouvrage « *les terroirs caractéristiques élémentaires* » des hautes terres du Massif Central, en les désignant par les noms usuels locaux : « *combe, puech, serre, sagne, cham, côte, combe.* » Et même si c'est l'aspect social du concept qui demeure le moins marqué parmi les critères que donne A. Fel pour définir le terroir, l'homogénéité est un caractère qui ressort avec force.

R. Brunet, (1965), reprend dans le lexique de sa thèse « *les campagnes toulousaines* », la définition de M. Derruau en écrivant qu'un terroir est « *une étendue de terrain présentant des conditions sensiblement constantes de topographie, de sols, de climat et d'exposition. Exemple : un fond de vallée, un soulan... etc.* ». Il l'oppose au concept de finage, en empruntant la distinction proposée par M. Derruau. Il reconnaît des critères d'homogénéité physique et humaine à l'élaboration du concept de terroir, il emploie le terme pour décrire la région qu'il a étudiée en parlant de « *terroirs de plaines, terroirs de pays de collines, terroirs de terreforts, terroirs des pays calcaires, terroirs de vallées dissymétriques, terroirs des pays boisés ...* ». Chacune de ces têtes de paragraphe correspond à une famille de terroirs et s'ouvre sur la description de ceux-ci avec autant de sous paragraphes que de terroirs observés. R. Brunet propose des figures et des schémas pour les illustrer, c'est là que réside parfois une petite ambiguïté avec la notion de pays, les documents étant présentés à des échelles variant entre 1/100 000 et 1/500 000, celles-ci demeurent trop petites pour distinguer cartographiquement des nuances à l'échelle des terroirs.

C'est toujours le fil directeur tissé par M. Derruau qui anime R. Lambert dans sa thèse, (1973) : « *Recherche hydrologique dans le sud-est du bassin garonnais* », avec une vision affinée de la notion de terroir à travers le comportement hydrologique des terrains qu'il a étudiés. Amené à examiner la structure hydrologique des bassins versants jusqu'à la plus grande échelle, c'est-à-dire au niveau du cours d'eau élémentaire d'ordre 1, qui ne reçoit encore aucun affluent sinon le ruissellement de ses deux versants associés, R. Lambert définit dans ce bassin versant le plus simple deux types de « *terroirs hydrologiques* ». « *Les versants de chaque colline bordant le vallon en rive gauche et en rive droite d'une part, le fond de vallon d'autre part* ». Cette distinction existe parce que ces deux parties possèdent un comportement hydrologique différent, chacune a une unité, une homogénéité propre. « *Chaque terroir hydrologique est donc une portion d'espace géographique homogène par sa pente, sa couverture végétale, son sol, son manteau, son substratum et en conséquence, originale et homogène par son comportement hydrologique.* » (R. Lambert, op. cité).

Cette notion de terroir peut être précisée avec la prise en compte de l'exposition, de la nature et de l'épaisseur du sol, de la couverture végétale. Un versant en adret n'aura ni le même aspect végétatif, ni les potentialités pédologiques et culturelles que son vis à vis. De plus, les pieds de versants où s'accumulent les produits du colluvionnement offrent des propriétés différentes du versant stricto sensu et du fond de la vallée. Ce sont alors quatre terroirs qui sont définis, le versant sud, le versant nord, les pieds de versants associés et le fond de la vallée.

Petit à petit la réflexion sur la taxonomie des espaces prend forme, et dans un souci de proposer une classification méthodologique des paysages en fonction de l'échelle à laquelle on veut les analyser, G. Bertrand, (1968), définit un système taxonomique basé sur six unités, «*six niveaux temporo-spatiaux ; d'une part la zone, le domaine et la région ; d'autre part le géosystème, le géofaciès et le géotope.* » avec le tableau n° 1 suivant :

Unités du paysage	Echelle spatio-temporelle (A. Cailleux et J. Tricard) G : grandeur	Dimensions approximatives	Exemple pris dans une série de paysage
Zone	G. I	10000 à 2000 km	Tempérée
Domaine	G. II	2000 à 1000 km	Cantabrique
Région naturelle	G. III-IV	1000 à 100 km	Picos de Europa
Géosystème	G. IV-V	100 à 1km	Atlantico-montagnard (ombrée calcaire avec hêtraie hygrophile à <i>Aspérula odorata</i> sur « Terra fusca »)
Géofaciès	<b>G. VI</b>	1000 à 100 m	Pré de fauche à <i>Molinio-Arrhenatheretea</i> sur sol lessivé hydromorphe formé dans un dépôt morainique
Géotope	G. VII	100 à 10 m	Lapiés de dissolution à <i>Aspidium Lonchitis Sw.</i> Sur micro-sol humide carbonaté en poche

Tableau n° 1 : Les différentes unités paysagères selon G. Bertrand. (G. Bertrand, op. cité.)

Dans cet essai de classification, le terroir correspond au géofaciès, d'une part, par l'échelle commune où ils se situent tous les deux, d'autre part, grâce au concept d'homogénéité que G. Bertrand utilise pour caractériser le géofaciès : «*A l'intérieur d'un même géosystème, le géofaciès correspond à un facteur physionomiquement homogène où se déroule une même phase de l'évolution générale du géosystème.* (Le géofaciès couvre) *quelques centaines de mètres carrés en moyenne.* » (G. Bertrand, op cité).

Il développe une vision plus anthropique dans « *l'histoire de la France rurale* » (G. Duby et A. Wallon, 1975) au chapitre intitulé « *le naturel des terroirs* » en définissant le terroir comme : « *une unité écologique à l'intérieur d'un finage, exploitée comme telle par les divers propriétaires qui y possèdent une ou plusieurs parcelles. Celles-ci représentent les mêmes potentialités moyennes et portent souvent la même culture permanente ou le même assolement. Le terroir est donc un ensemble de parcelles homogène, caractérisé par une même structure et une même dynamique écologique (agrosystème) ainsi que par un même type d'aménagement agricole* ».

Même s'il retient l'idée d'homogénéité comme principal facteur de définition du terroir, à l'aide de critères comme l'exposition, le climat, la pente, le sol, l'aménagement humain, c'est surtout ce dernier qui a ses faveurs et qui donc domine dans sa vision du concept de terroir. Pour illustrer cette réflexion, il écrit : « *c'est cette combinaison historique entre les facteurs naturels de localisation et de minutieux aménagements agricoles qui constitue un terroir* ». Il achève son propos en insistant sur la dimension anthropique

prépondérante qu'il met derrière la notion de terroir : « *Comme tout agrosystème, le terroir est une réalité écologique qui vit et meurt au rythme de la société rurale avec laquelle il s'identifie* ». Vu comme ceci, G. Bertrand laisse un peu de côté la vision taxonomique du géofaciès, ce qui ne permet pas de raisonner globalement dans une optique de taxonomie des espaces avec les différentes unités morpho-pédologiques.

De nombreux géographes, comme J. Demangeot, (1987), dans « *Les milieux naturels du globe* », ou P. et G. Pinchemel, (1992), dans leur ouvrage « *La face de la terre, éléments de géographie* », reprennent la classification de G. Bertrand. Ils emploient le terme de terroir pour expliquer le géofaciès : « *géofaciès : ensemble physionomiquement homogène, terroir, versant (échelle comprise entre 1/5 000 et 1/25 000)* ». Ils l'emploient pour désigner un milieu où les processus de fonctionnement, tels la formation, l'utilisation, l'érosion des sols, le microclimat, la végétation, l'histoire sont analysés à très grande échelle.

### Conclusion

Les démarches pour approcher le concept de terroir se précisent au cours des années et en même temps, les entrées se multiplient. L'objectif de chaque communauté de chercheurs (par exemple les « tropicalistes ») ou de chaque chercheur réfléchissant sur le sujet n'est pas identique. P. Gourou veut qualifier des territoires où s'exercent les mêmes pratiques, G. Bertrand cherche à travers une taxonomie des espaces à construire de la géographie plus systémique, H. Enjalbert va déjà convoquer le terroir pour le relier à la qualité d'un vin quand il a découvert le domaine de Daumas Gassac dans l'Hérault en 1971<sup>14</sup>. Il n'y a jamais eu un seul courant et même paradigme de pensée mais plusieurs qui se sont côtoyés à certaines époques comme s'ils s'ignoraient.

## 1.1.2 Les différents originaux des géographes au sujet des terroirs viticoles

### 1.1.2.1 L'opposition « fondatrice » entre l'analyse de R. Dion et la volonté d'application de R. Pijassou

Des recherches sur les terroirs en viticulture ont été menées dans presque tous les vignobles de France depuis les années 1970, par quelques géographes, tels R. Dion (1952), en examinant déjà la relation du terroir avec la qualité du vin, R. Pijassou (1978) en Bordelais à travers le vignoble du Médoc, R. Gadille (1967) en Bourgogne, qui a étudié finement les terroirs à travers les nuances climatiques, E. Rouvellac (2000, 2005) dans le Sud-Ouest de la France, ou bien A. Marre (2004) en Champagne.

A propos des terroirs, il est d'usage d'opposer les géographes R. Dion et R. Pijassou. Le premier s'exprime ainsi : « *Aussi, le rôle du terroir dans l'élaboration d'un grand cru ne va-t-il guère au-delà de celui de la matière dans l'élaboration d'une œuvre d'art* ». R.

---

<sup>14</sup> Ami de la famille Guibert qui a racheté le futur domaine de Daumas Gassac en 1970, H. Enjalbert est frappé par le potentiel viticole des terres, notamment en vins rouges. Les grèzes calcaires et le micro climat créé par l'influence de la montagne proche l'amèneront paraît-il à comparer les lieux aux terroirs des meilleurs bourgognes.



Dion met l'accent sur le viticulteur, qui adapte la vigne, s'adapte aux conditions naturelles en les subissant le moins possible, et parfois même arrive à les modifier, c'est le possibilisme vidalien. Il met l'accent aussi sur l'indéniable rôle culturel de l'appellation, lié à la réputation, au marché. R. Pijassou, quant à lui, ayant à la fois réfléchi à la notion de terroir viticole et cartographié ceux-ci à travers le vignoble médocain, consacre une partie de l'introduction et deux chapitres de sa thèse, ainsi que quatre cartes à petites échelles (entre 1/80 000 et 1/60 000). Il propose une analyse géomorphologique de la question dont le fil directeur est la notion de terroir qui est rapprochée aux conditions d'enracinement profond de la vigne. Le « *terroir viticole doit être considéré comme une donnée naturelle complexe qui associe modelé, sol et substratum* », (R. Pijassou, op. cité), il prend aussi en compte le cycle de l'eau dans ses rapports avec les besoins de la vigne. Il essaie de légitimer la notion de terroir à travers un prisme agronomique et pédologique en indiquant la différence des vins produits dans des domaines pourtant très proches les uns des autres : « *Pourquoi Lafite, Latour et Mouton Rothschild, dans la même commune de Pauillac produisent-ils de grands vins si peu semblables qu'un bon connaisseur peut les distinguer en les dégustant, même s'ils sont anonymement présentés?* » (R. Pijassou, op. cité). Cette question affirmation soulève la question de l'influence des conditions naturelles dans la qualité des vins et dans les distinctions qui peuvent s'opérer dans ceux-ci. C'est pourquoi on ne peut, selon R. Pijassou, sans aller au contresens, minimiser l'influence du terroir.

Les deux visions s'excluent-elles à ce point ? Où sont-ce les disciples de l'un et de l'autre qui ont reproduit un débat en le caricaturant, menant à une querelle stérile pour l'avancée de la réflexion ? Sans tomber dans la prosopopée, rien ne permet d'affirmer que R. Pijassou nie le viticulteur et son savoir faire, ou que R. Dion nie l'agronomie ou les conditions naturelles. Le premier construit un raisonnement essayant de corréliser les sols et la qualité des vins, le second déconstruit, disséquant les poids respectifs de la société et du milieu dans cette même qualité, ils ne sont pas animés par les mêmes désirs scientifiques. Mais il faut reconnaître que le débat commence ici, en géographie viticole, entre nature et culture, entre le poids de l'environnement et celui de la société.

Certes, R. Dion estimait que les qualités d'un grand vin étaient issues essentiellement du climat et du travail du viticulteur, négligeant par exemple les différences entre les types de graves le long de la Garonne en argumentant sur l'absence de viticulture de qualité au-delà d'une certaine distance de Bordeaux, alors que les dépôts fluviaux semblaient rester les mêmes. Effectivement, si le marché n'est pas porteur conjoncturellement, il n'y a pas d'intérêt à cultiver de la vigne sur tous les meilleurs terroirs, et pas d'intérêt à s'éloigner du centre de décision et historique du port, débouché commercial, que représente Bordeaux. R. Pijassou répond en démontrant que les nappes de graves sont très différentes les unes des autres, surtout du point de vue de leur âge, et donc de leur propriétés physiques induites.

En fait, chacun met l'accent sur son objet de prédilection, la caractéristique qui lui paraît essentielle, sociétale ou plus physique, ce qui diffère c'est l'angle d'entrée dans le sujet, il est possible de les rassembler en constatant que l'un et l'autre discutent, théorisent autour de la notion de terroir en le désignant comme un potentiel, que le viticulteur utilise ou pas, selon sa volonté et/ou la conjoncture économique.

L'opposition entre R. Dion et R. Pijassou constitue peut être la première querelle à propos du terroir, puisque progressivement cette notion va sortir de la géographie rurale et être appropriée par une géographie viticole. Ceci s'explique sans doute par le contexte dans lequel évolue la notion de qualité au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle. Celle-ci est minorée dans le contexte quantitatif qui compte avant tout dans l'agriculture des décennies d'après la Seconde Guerre mondiale : nourrir les hommes coûte que coûte après des périodes de restriction qui ont marqué les esprits. Cette situation a développé la pédologie et a mis l'accent sur le sol, au détriment des autres critères intervenant dans la qualité d'une production.

Les réflexions agronomiques de R. Pijassou doivent amener à ne pas confondre terroir et sol : « *la notion de sol ne tient pas compte, en particulier, de la topographie ou, pour être plus précis, des formes du terrain, du modelé. La notion de site de terroir prend, dans cet ordre d'idées, une importance exemplaire.* » (R. Pijassou, op cité). Il ne faut pas oublier cependant que les pédologues sérieux tiennent compte non seulement des horizons qui composent le sol, mais aussi de la topographie.

Ainsi distingue-t-il des critères de différenciation des terroirs lui permettant de dresser une carte, après avoir analysé les différentes nappes alluviales du Médoc. Il arrive à classer celles-ci en deux grandes familles en utilisant l'ancienne chronologie glaciaire alpine:

- les graves anciennes du Tertiaire supérieur,
- les nappes du Quaternaire elles-mêmes divisées en deux sous ensembles :
  - . le Quaternaire ancien, nappes du Gunz et du Mindel,
  - . le Quaternaire récent, nappes glacio fluviales du Riss et du Würm.

A l'aide de cette approche chronologique, il établit une hiérarchie des terroirs qui est en rapport étroit avec celle des grands vins médocains, en s'aidant, pour mieux cerner les qualités agronomiques des sols, d'études pédologiques et d'enracinement de la vigne. R. Pijassou a ensuite cartographié les terroirs du vignoble bordelais en plusieurs planches, en s'appuyant sur une classification pédologique.

Il faudra attendre l'engouement des études sur les terroirs par les agronomes et les pédologues pour voir resurgir des approches aussi environnementalistes. Entre temps une école bordelaise a vu le jour et travaille sur la notion de terroir, dans le sillage de R. Dion.

#### 1.1.2.2 Les géographes bordelais approfondissent l'analyse du terroir

P. Roudié, géographe viticole spécialiste du Bordelais nuance avec force ce poids des conditions naturelles dans la qualité d'un vin pour le vignoble girondin. En évoquant ses travaux, H. Vélasco-Graciet et J.C Hinnewinkel, (2008), écrivent à propos de : « *l'impérialisme dominant du terroir physique qui règne dans les instances de l'INAO* » comment P. Roudié essaie d'introduire un coefficient important socio-économique pour expliquer le succès pluriséculaire des vins de Bordeaux.

Dans sa thèse, (Campagnes girondines et vins de Bordeaux à l'époque contemporaine, 1980), le mot terroir n'apparaît que rarement. Par exemple, au sujet de la propagation de l'oïdium dans les années 1850, et dans un passage où l'auteur récuse un rôle prépondérant aux conditions de terrain dans la diffusion de la maladie, (P. Roudié, 1980).

Il se fait, à maintes reprises, l'avocat des conditions historiques, économiques qui amènent la qualité viticole à s'installer et à se développer. « *On a essayé d'expliquer l'existence des vins de prix par les données du terroir. De même dans les zones viticoles de qualité l'existence d'une hiérarchie interne parfois très ouverte justifiait des recherches sur l'hétérogénéité des différents terroirs (...) mais il est légitime, notamment en bordelais, d'envisager aussi la question d'un point de vue rétrospectif : car vignobles et vins de qualité eux-mêmes évoluent dans le temps et dans l'espace et il peut être utile de saisir ces changements en mettant l'accent sur le rôle des sociétés et des hommes* », (P. Roudié, 1981). Ce dernier insiste sur les carences que montrent des explications géomorphologiques ou climatiques pour expliquer les différents niveaux de vins face à l'histoire et « *au rôle des structures économiques et sociales* » (P. Roudié, op. cité). Il insiste avec justesse sur l'inadéquation entre limites naturelles (de terroirs agronomiques) et délimitations d'appellations, définies par rapport à un contexte économique, social, historique donné. Enfin, nous pouvons noter que R. Dion écrivait déjà au sujet d'une géographie rétrospective pour saisir les phénomènes géographiques dans le temps.

R. Dion, (1959), avait pointé le rôle des cours d'eau dans l'établissement des vignobles, alors proches de débouchés dans la diffusion du vin par voie fluviale : « *il n'y a pas de grand vignoble sans grande rivière* ». P. Roudié, (1993), met l'accent sur l'importance de la ville, port maritime ou fluvial, où le négoce s'installe, où les décisions et le marché se créent. Presque tous les vignobles du monde sont aujourd'hui rattrapés par la ville, devenant périurbains, voire urbains ou centre urbains comme le célèbre Saint-Emilion, et sont en concurrence avec l'urbanisme sous toutes ces formes (pavillonnaire, industriel, balnéaire).

P. Roudié, (1995), va même jusqu'à refuser la notion de terroir à travers ce vignoble bordelais. « *Le terroir n'appartient pas au vocabulaire bordelais [...] l'œnologie et la technologie réalisent des progrès énormes. Les amendements et le drainage transforment le sol, il est de plus en plus difficile de définir le terroir, dont le contenu qualificatif n'est pas viable* ». Cette position a le mérite de nuancer le tout pédologique que prônent parfois certains agronomes. Car si la notion de terroir est devenue à la mode depuis quelques décennies, c'est grâce à la viticulture et à l'agronomie, qui s'appuie sur les sols pour définir les terroirs, entraînant parfois la confusion entre les deux.

Il existe d'ailleurs toute une école bordelaise, qui domine la géographie viticole et travaille sur la notion de terroir. Il est important de citer également J.C. Hinnewinkel, (1999), qui insiste sur le rôle des territoires, de leur histoire, pour expliquer la genèse des appellations d'origine. Il présente l'exemple du vin liquoreux de Monbazillac, en Dordogne : « *Construite au fil d'une longue suite de procès pendant l'entre-deux-guerres, cette aire AOC regroupe aujourd'hui cinq communes : (...) peut-on parler d'une liaison terroir-appellation quand cette dernière recouvre au moins trois ensembles géographiques différents : les lambeaux de plateaux calcaires, les fortes pentes du coteau (...) et les hautes terrasses graveleuses du fleuve ? (...) Les appellations viticoles sont avant tout des territoires, au sens social du terme, à l'intérieur desquels les terroirs sont d'une plus ou moins grande variété.* » J.C. Hinnewinkel critique les arguments développés par les adversaires de l'extension de l'appellation hors de ces cinq communes. Ces derniers ont cherché à justifier ce périmètre par des considérations

géologiques et pédologiques, affirmant que celles-ci évoluaient trop en dehors de ces cinq communes...

Pour avoir étudié longuement les terroirs des aires AOC Bergerac (dont fait partie le cru de Monbazillac), nous savons que les terrains entourant immédiatement cette appellation sont les mêmes, dominés par les mollasses de l'Agenais, avec intercalation des calcaires lacustres de Monbazillac. L'aire AOC de ce liquoreux a été construite autour du bourg éponyme, au plus près de la ville de Bergerac, centre historique local de décision et de départ des vins de la région, et il n'était pas question d'étendre à d'autres la possibilité de profit économique et de partager la rente territoriale.

Cependant, les conditions naturelles prises comme prétexte dans le passé ne doivent pas arrêter la réflexion, ni dénigrer celles-ci. J.C. Hinnewinkel fait glisser le curseur dans un sens socio économique.

Dans la même lignée bordelaise, H. Vélasco-Graciet, (2007), insiste plus sur le caractère culturel du concept en écrivant que : « *le terroir est aujourd'hui forcément socio-terroir* ». Ceci est argumenté sur le fait que l'INAO a privilégié depuis l'après-guerre une vision très agronomique du terroir en le liant avec la qualité du vin, ce qui n'a jamais été démontré scientifiquement selon elle. Mettre l'accent sur cette carence de vision de l'INAO qui oublie facilement les critères humains de définition du terroir est important, écrire comme J.C. Hinnewinkel que la corrélation entre terroir et qualité des vins n'est pas prouvée scientifiquement, c'est une affirmation qui prête à discussion. Nous aurons l'occasion d'y revenir plus tard... H. Vélasco-Graciet propose une définition enrichie du terroir, en écrivant que : « *c'est un système géographique complet, donc complexe, avec sa composante naturelle mais aussi et surtout avec ses composantes sociale et économique qui en font la personnalité* ». Elle s'appesantit sur les deux dernières en écrivant que le terroir présente surtout des apparences marketing et « non durable » si l'économique prime sur le social ; si c'est l'inverse, le terroir devient durable et plus un territoire de projet, de valorisation. Ce distinguo permet d'introduire une vision culturelle indispensable.

Pour ces deux auteurs, le poids des conditions sociales semble plus important que celui des conditions environnementales. J.R. Pitte, (1999, 2002), bien que pourfendeur souvent du terroir agronomique, refuse de trancher entre le culturel et le physique, il ne fait pas pencher la balance et se retranche en écrivant : « *il n'est pas raisonnable de vouloir répartir en pourcentages l'œuvre de la nature et celle des hommes dans un produit qui résulte d'une fusion* ».

Disciple de R. Dion, il insiste sur le potentiel que constituent les caractéristiques naturelles du terroir, et définit cette partie comme très partielle même si elle mise en évidence par les vignerons et les agronomes. Le savoir faire demeure primordial et la mise en exergue de l'agro-terroir relève des enjeux financiers autour de la terre. Remarque judicieuse qui diffère de l'école bourguignonne, qui considère que le viticulteur est presque partie négligeable dans l'élaboration d'un vin de qualité. J.R. Pitte signale deux aspects intéressants qui permettent au terroir de donner, à son sens, sa pleine mesure. Premièrement, dans un contexte où les techniques vitivinicoles ont tendance à s'harmoniser toujours plus à l'échelle mondiale, à devenir un invariant, le terroir, avec le climat du millésime, peut constituer une variable changeante à travers la qualité des

raisins vendangés. Deuxièmement, toujours dans l'esprit d'une économie se globalisant, les productions de niche, patrimoniales, à identité forte et facilement remarquables peuvent donner (ou redonner) de la valeur au terroir, peuvent tirer leur essence de ce concept.

En allant un peu plus loin, J. Maby (1997, 2002) propose une vision du terroir plus déconnectée encore du poids respectif de l'environnement et de la société, un renversement intéressant des concepts qui correspond à une évolution indéniable quand est saisi le poids des représentations et de l'imaginaire, dans un monde urbain qui idéalise un rural qu'il ne connaît plus : « *La question géographique qui est posée est celle de la caractérisation viticole de l'espace et de la construction d'une identité qui serait fondée sur des propriétés qualitatives œnologiques. L'éventuelle « viticolité » de l'espace va en fait bien au-delà de la seule reconnaissance des terroirs selon le mode agronomique. A dire vrai l'expertise révèle le plus souvent que ce sont les faits de société (histoire, savoir-faire, dynamisme entrepreneurial...) interagissant avec des données patrimoniales (qualités paysagères du site naturel, architectural...) qui constituent une identité viticole. Quant au terroir agronomique, si son particularisme n'est pas contestable, et son effet sur le goût du vin non plus, il s'agit de le remettre à sa place dans la chaîne causale : ce n'est pas lui qui donne de la valeur au vin, mais la valeur du vin - constituée dans la sphère sociale - qui donne sa valeur au terroir. Autrement dit, ce n'est pas avec du bon terroir que l'on fait du bon vin, mais avec du bon vin que l'on fait du bon terroir. C'est bien l'esthétique du goût qui construit la hiérarchie des faits de nature.* » Le terroir n'est plus une cause, mais une conséquence culturelle des modes de savoir boire, une création purement sociétale.

## Conclusion

Nous sommes, pour notre part, venus au concept à travers une approche de facture environnementale, se fondant sur la géomorphologie et la pédologie, ceci dans le cadre d'une demande dans un contexte de recherche action. Notre vision du terroir a très vite été confrontée au danger du déterminisme, le poids du milieu peut être important, en positif ou en négatif pour le raisin, matière première du vin, mais sans introduire le viticulteur, c'est à dire sans y ajouter une entrée humaine, sans une approche historique, sociale, économique, nous restions unijambistes... Lors de notre thèse il y a plus de 15 ans nous avons pris conscience de la complexité du concept de terroir, mot un peu « valise » derrière lequel peuvent se cacher des approches différentes, de l'environnementaliste sans concession à la sociétale, ou culturelle, niant presque les conditions naturelles. Avant de comprendre que la palette qui recouvre le mot terroir est extrêmement nuancée, nous nous sommes intéressés aussi à une catégorie de chercheurs qui ont contribué à populariser la notion dans le monde vitivinicole, les chercheurs en sciences de la terre. Ces derniers convoquent surtout la notion de sol lorsqu'ils théorisent les terroirs.

## **1.2 La confusion est souvent entretenue avec le sol ou le substrat dans l'application du concept à la viticulture**

Les géographes se préoccupent de terroirs viticoles depuis des dizaines d'années, dans le même temps, le concept a été examiné par des biologistes, des pédologues, des géologues ou encore des agronomes. La demande en vins de qualité qui ne cesse de croître à partir de la seconde partie du XX<sup>ème</sup> siècle explique le grand nombre d'études sur la question par des chercheurs. Le milieu vitivinicole demande à s'appuyer sur des études scientifiques de leurs appellations pour constituer un socle objectif (de leur point de vue) de production de raisins. C'est d'ailleurs par une demande de la profession que nous nous sommes immiscés dans ce mouvement. La volonté d'appliquer ou de s'inspirer de travaux déjà bien avancés dans d'autres régions de France nous a empêchés de réfléchir sur la complexité du terroir en tant que construction sociale. Même si nous avons eu cette réflexion tôt, dès les débuts de notre thèse, la demande des syndicats viticole au sujet uniquement de l'agro-terroir nous a focalisés sur une vision trop souvent environnementaliste.

### **1.2.1 Une approche par les sciences de la terre**

#### 1.2.1.1 Des approches du terroir donnent souvent dans un déterminisme naturel

Chaque zone d'appellation française semble s'appuyer sur des études fondatrices aux niveaux agronomiques et pédologiques. Dès les années 1930 dans la basse vallée du Rhône, des pédologues comme J Bordas (1937, 1941) réfléchissent à des typologies de sols. Le terroir viticole sera conceptualisé dans les Côtes du Rhône à travers la pédologie par E. Vaudour (2001, 2003).

G. Seguin, (1965, 1973, 1975), s'est intéressé aux sols du vignoble bordelais et au rôle de l'eau dans ceux-ci. Il est accompagné par M. Wilvert qui a cartographié les sols du Bordelais à la même époque. On retrouve des études de sols bordelais à travers les travaux de I. Merouge, (1997) sur les sols de Pomerol, ou K. Van Leeuwen, (1989, 1991, 2006, 2010), à partir de la fin des années 1980 à l'ENITA de Bordeaux. Le terme de terroir y apparaît en bonne place. E. Lebon, (1993), s'est essayé à « *l'établissement de critères de zonages des potentialités qualitatives en vignoble septentrional* », en Alsace, où H. Duchauffour (1990) a réalisé des études pédologiques du vignoble. Toujours dans l'est de la France, A.F. Dodélec (1995, 2001) a réfléchi sur les potentialités des terroirs champenois.

Les vignobles languedociens ont bénéficié de l'intérêt de l'INRA de Montpellier à travers de nombreuses études pédologiques de P. Bonfils et E. Servat dans les années 1970. Dans les années 1980, H. Astruc, (1984) essaie de définir des terroirs viticoles dans l'Aude à l'aide d'unité bioclimatique et de cartographie des sols. A. Carbonneau (1991, 1995, 2007), à partir aussi des vignobles languedociens travaille sur la notion de terroir viticole, notamment en recherchant les interactions entre la vigne et les terroirs, entre les mésoclimats.

Depuis la même période C. Asselin et R. Morlat (1989, 1995, 1997, 2001) à partir de l'INRA d'Angers ont mené des recherches sur les vignobles de la vallée de la Loire en intégrant pleinement le concept de terroir. N. Leneuf, et J. Chrétien (1981, 1995), à partir des années 1980, se sont occupés des terroirs bourguignons, ainsi que S. Mériaux (1981), après que des études pédologiques aient vu le jour dans les années 1950, (B. Bel, 1955). Il est même des appellations de distilleries comme Cognac et le vignoble charentais qui ont vu des études de sols voir le jour avec C. Cam (2003). Le Nouveau Monde n'est pas en reste avec des pédologues comme A.C. Noble (1989), qui a étudié les effets du sol sur la qualité du vin dans la Napa Valley en Californie, ou bien E. Archer (2005), C.J. Bargmann (2003), V.A. Carrey (2001, 2002), ou J. Lanz (2004) en Afrique du Sud. Tous les chercheurs dans le milieu vitivinicole s'accordent à définir le terroir comme un concept empruntant aux conditions naturelles et sociales, mais la domination de chercheurs issus des sciences de la terre, biologie, agronomie, géologie, pédologie... impliquent que les études, très souvent, soient disproportionnées au profit des conditions physiques. Ce déséquilibre agit potentiellement sur la définition du terroir viticole.

C'est en s'intéressant aux sols viticoles que les géologues, pédologues ou agronomes ont abordé la notion de terroir, surtout avec l'école du Val de Loire à travers l'INRA d'Angers et les travaux dirigés par R. Morlat à partir des années 1990. Ceux-ci ont donné un nouvel éclairage au terroir à travers l'aspect viticole, dans une optique de définition de qualité du vin. Et souvent leur vision du terroir passe d'abord par la notion de sol, dérivant directement du sous-sol, et pris souvent comme unique critère de différenciation, avant de s'inquiéter d'une dimension sociale. Cette démarche a aussi d'ailleurs assuré un certain renouveau à un terme que certains considéraient comme vieillot. Le prisme des sciences de la vie et de la terre induit une confusion entre terroir et sol, confusion faite même par certains géographes comme L. Brives, (1988), qui a dressé une carte détaillée au 1/10 000 des sols des appellations Banyuls et Collioure qui s'intitule « carte des terroirs », mais ne comportant que des entrées pédologiques.

Les travaux des agronomes, des pédologues ont souvent tendance à privilégier les aspects physiques, naturels, au détriment du social et de l'économique qu'ils n'oublient pourtant pas au départ de leur raisonnement. Leur travail est de fixer des conditions de production les plus pérennes possibles en s'appuyant sur ce qui paraît le moins changeant : le climat, le sol, l'exposition... Conditions naturelles sur lesquelles tout un chacun peut s'accorder, faisant office d'invariants et de socle commun d'entente. Même conscients de n'aborder la notion que par une seule entrée, les agronomes et les pédologues se font rattraper par le déterminisme naturel, car utiliser les facteurs humains pour appréhender le terroir intervient moins dans la culture scientifique de ces chercheurs.

Par exemple quand P. Casamayor, (2004), écrit : « *un coteau bien exposé, des sols maigres et filtrants, un cours d'eau favorable à la création d'un microclimat : quelques uns des facteurs de la personnalité d'un terroir [viticole]* ». Sans aller plus loin, il oublie que les vignobles se situent près des cours d'eau pour des raisons historiques commerciales de conditions de transport fluvial, seul moyen efficace pendant des siècles. Méconnaître ces conditions économiques préindustrielles revient à un contresens et un oubli de l'histoire. Car c'est à l'intérieur de ces vallées fluviales, viticoles par opportunités économiques, que la société va ensuite chercher à faire s'exprimer le

meilleur potentiel pour la vigne, si les conditions économiques et sociales le permettent. Sinon il peut exister, et il existe, des terroirs viticoles qualitatifs non utilisés par la vigne, voire en friche, boisés ou recouverts d'infrastructures urbaines. A contrario, ces espaces de basses vallées et d'embouchures, de sites portuaires historiquement catalyseurs du commerce viticole, présentent des terroirs peu favorables à la viticulture de qualité. Les basses plaines alluviales de la Garonne ou de la Dordogne contiennent des sols trop riches, avec un climat atlantique pluvieux, une humidité peu favorable à la vigne. Il en est de même climatiquement pour la basse vallée de la Loire autour de Nantes.

Le risque à un déterminisme naturel est souvent présent, mais tout aussi souvent équilibré par une prise de conscience du poids sociétal, et P. Casamayor, op. cité, écrit aussi que le terroir est « *enraciné dans la civilisation d'une région* », où que l'homme « *joue le rôle de révélateur de celui-ci* ». C'est sensiblement la même bivalence qui anime J. Fanet, (2008), qui décrit longuement des territoires et des terroirs viticoles d'exception dans le monde entier en s'appuyant sur une base très géologique et pédologique, tout en s'interrogeant dès une introduction intitulée : « *Le terroir, mythe ou réalité ?* » sur le « *lien subtil à découvrir* » entre terroir et vigneron, entre terroir et qualité du vin en insistant sur le rôle de la société, sur le rôle de la relation « *homme – nature* ».

#### 1.2.1.2 Notre propre implication n'a d'abord connu qu'une seule entrée

Notre démarche se situe dans ce mouvement. Elle a été parfois déterministe et utilitariste, minimisant la portée culturelle du concept au cours de toutes ces années, en nous appuyant de manière presque exclusive sur la géomorphologie et la pédologie ayant été les bases de notre cartographie des terroirs des aires contrôlées Cahors et Bergerac. Puis nous nous sommes aperçus petit à petit que c'était insuffisant, et réducteur, le raisonnement tombant dans le déterminisme naturel si justement le viticulteur était nié. Non pas que nous l'ayons négligé sciemment, mais la demande des syndicats de défense des AOC concernées était de coucher scientifiquement ce que les producteurs ressentaient empiriquement à propos de leur environnement viticole. Ceci dans le but de créer une base cartographique sur des critères considérés comme objectifs, invariants, car naturels, donc inaliénables, incontestables... Ce raisonnement avait aussi pour but, par ricochet, de créer de meilleures conditions de lisibilité et de vente du vin en l'associant à un ou des terroirs bien identifiés, montrés comme qualitatifs avec un argumentaire agronomique. Nous nous sommes laissés, en quelque sorte, emporter par ce raisonnement qui même s'il possède ses limites, n'en demeure pas moins utile aux viticulteurs, et démontrable par l'expérience au long cours. La vision socio économique du terroir s'est ensuite imposée à nous, mais comme une seconde moitié pour fabriquer un tout. Nous avons alors commencé à penser le concept avec un nouveau regard, dans son intégralité.

Dans la réflexion à propos des terroirs, les deux entrées (sol et société) sont souvent respectées, c'est dans la confrontation avec la qualité du vin et la cartographie de ceux-ci qu'ensuite seuls les aspects pédologiques demeurent privilégiés, aboutissant à ne concevoir les terroirs viticoles qu'à travers des aspects environnementaux. Par exemple J. Salette, (2001), qui écrit d'abord que : « *un terroir est un agroécosystème caractérisé, doté d'une capacité à donner des produits particuliers auxquels il confère une originalité et un caractère propre* ». Il insiste sur l'agronomie et les liens plus ou moins intrinsèques



entre la qualité du produit et les propriétés physiques du terroir. Ce n'est que dans un second temps qu'il prend en compte les facteurs culturels : « *un terroir est donc un système d'interactions complexes entre un ensemble d'action et de techniques conduites par des hommes, une production agricole et un milieu physique à valoriser par un produit auquel il confère une originalité particulière* ».

R. Morlat et C. Asselin, (1993), travaillant à partir de la vallée de la Loire écrivent que : « *la qualité et la typicité d'un vin proviennent de l'influence de nombreux facteurs dont les plus importants sont : le cépage, le porte-greffe, le mode de conduite et les interventions culturales, les procédés œnologiques et enfin le terroir (...). Dans la majorité des vins d'appellation contrôlée, c'est pourtant la variabilité de ce facteur qui peut engendrer également la plus grande partie de celle des vins. Une région viticole peut être analysée comme une association de milieux juxtaposés. Chacun d'eux comprend trois composantes moyennes et peut être considéré comme un terroir:*

- *une roche bien définie appartenant à une couche géologique,*
- *une chaîne de sol qui généralement en dérive,*
- *un paysage associé, lié à un type de relief (...) un mésoclimat* ».

Outre une présentation très technologique du terroir, il n'est qu'un outil au service de la vigne et du vin, il n'est ici qu'un acteur de la vitiviniculture. Pour R. Morlat et C. Asselin, ainsi que pour beaucoup de chercheurs issus du monde agronomique ou pédologique chargés de caractériser et de cartographier des terroirs viticoles, le concept de terroir reste lié à celui de sol et, les liens, les rapports entre les différents terroirs demeurent peu ou pas étudiés. Ils définissent souvent le terroir comme une « *séquence écogéopédologique* », expression employée par de nombreux autres pédologues, et reconnaissent une homogénéité nécessaire du concept de terroir, notamment pour que l'invariabilité soit acquise dans les expériences d'adéquations entre vins et terroirs. Cette position est nuancée dans l'ouvrage de synthèse que propose R. Morlat en 2001 où il définit l'unité de terroir de base (UTB), concept qui a fait école depuis dans de nombreuses études sur les terroirs viticoles par des agronomes, y compris en Italie, entre autres dans la région du Trentin, (M. Falcetti, 1994).

« *L'Unité de Terroir de Base correspond à une entité (un territoire)<sup>15</sup> suffisamment homogène sur le plan du fonctionnement du système terroir/vigne/vin et qui présente également une surface suffisante pour une valorisation par la viticulture, sur le plan agronomique et commercial.* » (R. Morlat, op. cité). L'auteur intègre les facteurs humains comme le montre la figure 1 ci-après. Mais les cartographies des terroirs demeurent de facture géologique et pédologique et les expérimentations en fonction des terroirs intègrent des caractères environnementaux (texture du sol, profondeur, drainage, réserve utile, précocité). Ces caractères demeurent plus prégnants que les enquêtes auprès des viticulteurs qui sont préconisées par la suite, enquêtes relatives à leur ressenti des terroirs.

---

<sup>15</sup> Les chercheurs en sciences de la terre emploient le plus souvent le mot « territoire » au sens ancien des géographes, au sens général d'espace

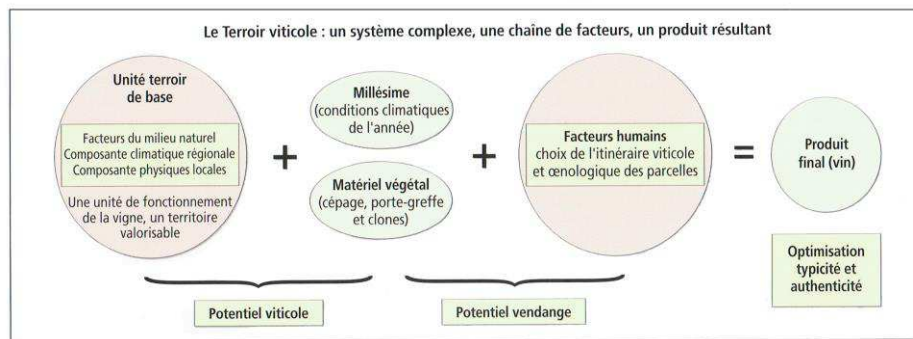


Figure n°1 : L'Unité Terroir de Base conçue par R. Morlat. Source : Terroirs viticoles : études et valorisation (2001)

### 1.2.1.3 Malgré la réflexion, le sol domine souvent pour conceptualiser le terroir

Les recherches sur les terroirs bourguignons de N. Leneuf et al, (1995), vont dans la même direction. Cependant ils laissent moins de place au monde socio économique. Les Bourguignons ont élaboré, dès les années 1930 avec les premiers décrets d'appellations contrôlées, un classement des vins en fonction des terroirs, appelés « climats<sup>16</sup> ». Ils se définissent essentiellement en fonction des sols. Pour eux, la notion de terroir tourne autour des critères de la lithologie, des sols et de l'exposition. Leur vision du terroir est axée sur l'originalité de la viticulture de cette région qui élabore des vins issus d'un seul cépage ; le Pinot noir pour le vin rouge et le Chardonnay pour le blanc. Ce qui fait écrire à J.P. Chabin, (1995), que « dans de nombreuses régions viticoles (cf. Champagne-Bordeaux), les vins sont issus d'assemblage de différents cépages et terroirs. Ici, c'est l'inverse [...]. En effet, les vins sont tous issus d'un seul cépage et c'est le terroir qui crée la différence dans la qualité du vin ». N. Leneuf, (op. cité), va même plus loin en déclarant que « la typicité d'un vin sera liée au cépage et au terroir ». Ici, le terroir n'est pas toujours considéré comme une unité spatiale homogène, comme un concept géographique. C'est seulement un critère de qualité viticole pris en compte dans l'élaboration de crus, et le viticulteur paraît oublié.

Cet antagonisme stéréotypique entre Bourgogne et Bordeaux, qui consiste à exacerber les pratiques vitivinicoles chez le dernier contre le poids du sol et du microclimat chez le premier, (JR Pitte, 2005), conduit à nous demander si nous ne pouvions pas nous hisser au dessus de ce débat qui sert aussi, aujourd'hui, à individualiser publicitairement ces deux régions. En quelque sorte pris entre deux feux et soucieux de synthèse, ce genre de distinguo où se mêlent mythe et réalité fait partie des raisons qui nous ont poussé à proposer notre propre vision plus englobante du terroir.

Les géologues M. Campy et J.J. Macaire, (1989), dans leur ouvrage « Géologie des formations superficielles », consacrent un chapitre au « rôle des formations superficielles dans la spécificité des terroirs ». Les auteurs ne les conçoivent qu'à travers la notion de sol et à travers « des paramètres conditionnant la qualité des terres : propriétés

<sup>16</sup> C'est un quartier de terre strictement délimité, reconnu pour ses qualités, portant son nom depuis des siècles. Le « climat » bourguignon se veut le marqueur de la typicité du terroir.

*chimiques, hydriques et thermiques* ». Leur idée de terroir ne passe plus que par la viticulture : « *c'est sans doute à travers la viticulture et son produit le vin que la notion de terroir est la mieux exprimée* ». C'est l'évolution du concept réactualisé en viticulture qui a conduit à ce raisonnement, comme dans l'ouvrage écrit sous la direction de Ch. Pomerol, (1994) : « *Terroirs et vins de France* », où chaque vignoble ou famille de vignoble français est présenté d'abord à travers le prisme géologique, avec cartes et coupes géomorphologiques à l'appui.

Même si les analyses que reprennent M. Campy et J.J. Macaire au sujet de la zonation des sols en Bourgogne (N. Leneuf, 1995) et dans le Val de Loire (R. Morlat et al, 2001) demeurent pertinentes, la notion de terroir est toujours confondue avec celle de sol, et la vision uniquement viticole peut conduire à ne concevoir la qualité du vin qu'à travers le sol, à confondre sol, cru et terroir.

Le tableau 2 ci-après, (M. Falcetti, 1994, d'après J. Mesnier, 1984), donnant des modèles de pays viticoles, montre que depuis presque 30 ans les chercheurs s'intéressent à ce qui différencie la vision du terroir viticole à travers le monde. L'explosion des échanges viticoles depuis les années 1990 et 2000, les pays du Nouveau monde étant condamné à exporter face à l'étroitesse de leur marché intérieur, a conduit à populariser dans le milieu scientifique concerné ces distinctions.

Pour K. Van Leeuwen (2010) : « *Le terroir viticole est un écosystème dans lequel la vigne est en interaction avec les facteurs de l'environnement naturel, et en particulier le sol et le climat. Il constitue le lien entre les caractéristiques du vin et son origine. Par sa forte contribution à la qualité et à la typicité, il participe largement à la valorisation du vin. Le terroir est un concept pluridisciplinaire.* » Mise à part cette dernière constatation, l'agronome bordelais ne conçoit pas le terroir en dehors de principes physiques. Ces recherches consistent à étudier les terroirs à travers le sol et l'alimentation hydrique de la vigne ainsi que les relations entre les deux : « *Nous avons étudié les principaux facteurs qui contribuent à l'effet terroir, ainsi que leurs interactions. Le sol agit sur le comportement de la vigne principalement à travers l'alimentation en eau qu'il fournit. Par conséquent, le régime hydrique de la vigne est un élément clé de la compréhension du fonctionnement des terroirs viticoles.* » (K. Van Leeuwen, op cité). Il croise trois variables, le cépage, le potentiel hydrique des sols et le microclimat pour aboutir à la conclusion que le climat est prépondérant sur le sol et le cépage. L'étude de l'effet terroir exclut ici toute approche sociale. Il est tout de même opportun de noter que les agronomes obtiennent des résultats pour montrer une certaine adéquation entre des facteurs naturels et la qualité du vin.

Pour ces deux auteurs, qui sont avant tout des agronomes, le terroir est considéré surtout à travers ses aspects physiques, réduit au sol et au climat. Le terroir y est vu surtout sous des aspects techniques, culturels et aussi marketing, ce qui est nouveau pour notre approche à la fin des années 1990, au moment où nous nous intéressons à des aspects moins environnementaux. La réalité des pays du Nouveau Monde a évolué depuis, l'économie vitivinicole tend vers une surproduction qui touche aussi les nouveaux pays producteurs. Le terroir y apparaît comme un mélange de facteurs agronomiques mêlés de

représentations, dans le but de produire des vins de qualité en s'appuyant sur une vision patrimoniale de l'Europe, « gardienne d'un esprit terroir ».

Cette conception très pratique du concept, que nous avons utilisé aussi, a amené l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) à reconnaître après de longues années de débats une définition du terroir lors de son congrès de 2010 à Tbilissi : « *le terroir viticole est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre milieux physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace* ». La notion d'échelle n'y apparaît pas, les aspects culturels et sociétaux sont évoqués à travers « un savoir collectif » et les « pratiques vitivinicoles », mais cette définition met plus l'accent sur l'agronomie que sur l'histoire et l'antériorité pourtant chère à l'INAO française. Relevons que les pays du Nouveau Monde ont intrinsèquement des difficultés à concevoir cette antériorité viticole, ayant investi dans ce secteur seulement depuis quelques décennies, (S. Wolikow et al, 2011).

Classement des facteurs par importance	Modèle 1	Modèle 2	Modèle 3	Modèle 4
	Pays méditerranéens (France, Italie, Espagne)	Pays Anglo-Saxons		Pays avec dominance de produit de marketing
		Type A (Allemagne)	Type B (Etats-Unis)	
1	Sol ou terroir (*)	Cépage	Cépage	Goût du consommateur
2	Climat	Climat (**)	Méthodes de vinification, élevage des vins	Emballage, transport
3	Cépage	Sol (**)	Goût du consommateur	Méthodes de vinification, élevage des vins
4	Méthodes de vinification, élevage des vins	Méthodes de vinification, élevage des vins	Climat (**)	Cépage
5	Emballage, transport	Emballage, transport	Sol (**)	Climat (**)
6	Goût du consommateur	Goût du consommateur	Emballage, transport	Sol (**)
Caractéristiques des pays	Activités agricoles (secteur primaire)	Activités industrielles et technologiques (secteur secondaire)		Activités commerciales (secteur tertiaire)

(\*) Terroir : sol (facteurs géologiques et pédologiques, texture, propriétés chimiques)

(\*\*) Terroir : sol + climat

Tableau n° 2 : Modèle de classement subjectif de pays viticoles en fonction des terroirs. (M. Falchetti, 1994)

La plupart des écrits des géologues, pédologues ou agronomes que nous avons croisés s'entendent sur deux visions générales du terroir : une physique, entité de territoire

homogène où les critères naturels comme le sol, le sous-sol, l'exposition, les caractéristiques hydriques, la pente, le méso ou micro climat sont pris en compte ; une autre humaine, où les pratiques, les usages vitivinicoles définissent des particularités, un patrimoine. Mais une fois ce parcours épistémologique convenu, ils préfèrent ne s'intéresser qu'à la première définition, mieux adaptée à leurs travaux de recherche

Le document ci-après, (figure n° 2), illustre comment, parfois, le terroir est assimilé aux conditions naturelles. Ce site présente une entreprise qui produit des blocs diagrammes valorisant du patrimoine architectural, villageois, viticole... en mêlant habilement paysage, géomorphologie, géologie et graphisme à des fins de présentation, de communication. Le sous-titre : « *le milieu naturel conditionne l'activité humaine, il détermine les particularités culturelles de nos régions* » se suffit à lui-même. Il suffit de passer quelques minutes sur la toile pour mesurer la confusion qui règne.



Figure n° 2 : Une illustration de la confusion entre terroir et sol, terroir et géologie - <http://www.art-du-terroir.com>

### Conclusion

Le terroir est devenu un concept et a connu une évolution rapide avec son application à la viticulture, trouvant des lettres de noblesse grâce aux classements AOC surtout après la Seconde guerre mondiale. Le terroir devient alors le plus souvent agro-terroir et bien qu'il soit en premier un fait naturel bien perçu empiriquement par les agriculteurs, les éleveurs..., sa dimension humaine et historique est souvent oubliée, ou au contraire hypertrophiée au détriment de ses éléments physiques. Avoir toujours à l'esprit que le terroir est au carrefour de la géographie physique et de la géographie humaine n'a pas toujours constitué notre fil directeur puisque nous avons commencé à travailler dans un contexte scientifique de réflexions agraires et naturalistes autour du concept de terroir.

Nous allons à présent définir notre vision du terroir en essayant d'avoir une démarche géographique raisonnée, c'est-à-dire en élaborant des critères de définition des terroirs avec tous les outils de la géographie. Nous avons pour cela construit une méthode de différenciation des terroirs, exempte a priori de toute influence des cultures qu'ils peuvent porter, et surtout transférable pour ceux qui aménagent l'espace, agricole ou non d'ailleurs, même si nous n'avons travaillé que dans le secteur viticole.

Nous allons donc à présent rassembler les éléments qui constituent notre approche du terroir que nous avons voulue la plus intégratrice possible et prenant en compte ses deux approches constitutives de son essence, entre nature et culture. Ceci pour tenter d'approcher le jeu des différences et d'inspiration mutuelle entretenu tant en Europe que dans le Nouveau Monde. Ceci nous amènera à entrevoir entre les composantes naturelles

du terroir, les volets sociaux, économiques, marketings, qui font à cette notion un visage à multiples facettes.

## 1.2.2 Le terroir doit être assumé sous tous les angles

### 1.2.2.1 Deux approches, deux écoles

Il y a tout un monde agronomique, de chercheurs, techniciens, viticulteurs qui se préoccupe du concept de terroir au point d'être aspiré par un facile déterminisme environnemental. D'un autre côté, le déterminisme peut être aussi social ou culturel, c'est à dire donner une prépondérance exagérée aux facteurs économiques, historiques et sociologiques. Ces deux mondes fonctionnent en parallèle, en s'ignorant souvent, d'où les difficultés de faire admettre un raisonnement englobant, une théorie des terroirs systémique, une tentative de modélisation rassemblant le plus de critères possibles pour rendre une représentation du réel acceptable. Parfois même on se contente de refuser le concept dans sa dimension naturaliste d'un simple revers comme l'écrit H. Enjalbert, (1975), à propos du rôle de l'histoire et de l'économie dans la formation du vignoble bordelais à l'époque moderne, et plus spécifiquement du poids des goûts des consommateurs de l'Europe du Nord : « *Il est curieux qu'on n'ait fait jamais ressortir ce trait. C'était pourtant l'occasion, pour ceux qui affirment la primauté de l'homme sur les milieux naturels, de faire la démonstration que la viticulture de qualité, telle qu'on la voit naître à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle est apparue du fait des entreprises humaines et non pas en raison d'un déterminisme qui se fonderait sur les aptitudes des terroirs* ».

Ce trait ne doit pas nous méprendre sur la vision d'H. Enjalbert, (op. cité, 1983), franchement dans la lignée de R. Dion contrairement à R. Pijassou. Il fait en effet partie des géographes qui furent précurseurs en géographie viticole en donnant au terroir une place mesurée. Il montre comment on peut passer de l'élaboration de bons à de grands vins en joignant dans la qualité finale du vin le terroir avec ses composantes agronomiques, la mesure des viticulteurs avec l'emploi des fumures, la rigueur des maîtres de chais, le professionnalisme du négoce. Il s'inscrit même en faux de façon visionnaire dans une époque, les années 1970, où la technologie, de la vigne à la cave, demeure souvent présentée comme plus forte que la nature.

Le problème de la définition du terroir se pose depuis le début de nos recherches. La réflexion dès la fin de la thèse à travers lectures, colloques et discussions avec des collègues, nous a amené à comprendre la complexité d'un concept, comme nous l'avons déjà écrit, que nous avons voulu simple, ou voulu rendre simple, notamment en croyant présomptueusement dépasser le débat entre nature et culture, en ramenant le terroir à un simple taxon, un simple problème d'échelle et d'homogénéité. Nous pensions alors nous réfugier derrière des notions qui nous paraissaient objectives ; l'échelle qui amène à visiter la taxonomie des espaces, l'homogénéité définie à travers des critères d'observation et d'analyse. Tout cela était insuffisant, occultait le débat socio-économique, masquait les utilisations du terroir en communication et en marketing, oubliait une approche des représentations. De la simplification agronomiste à la complexité de la notion mêlant rêve et imaginaire dans les représentations utilisées pour

le marketing, nous avons peu à peu pris conscience qu'il fallait saisir le concept à bras le corps, l'étudier sous différents angles d'une part, puis dans son ensemble, de manière englobante pour saisir la complexité, sans avoir la prétention de vouloir modéliser le vivant à tout pris d'autre part.

Le concept de terroir a été revisité par la viticulture ces dernières décennies et continue sur sa lancée dans le Nouveau Monde qui s'inspire autant qu'il est imité par l'Ancien Monde. Cette notion est assez englobante pour résumer une alchimie entre un territoire, une économie et une société qui donne un produit caractéristique, patrimonial, emblématique, identitaire peut-être même d'une portion de territoire.

Le terroir est depuis longtemps appréhendé par différentes ouvertures qui n'appartiennent pas au monde des « sciences dures », par le prisme juridique, où l'INAO joue un grand rôle, ou bien économique, foncier, historique (P. Laville, 1993). La terminologie peut évoluer avec les expressions de « *terroir-matière, terroir-espace, terroir-conscience, terroir-slogan* » d'E. Vaudour, (2001). Mais les volontés de cartographie à grande échelle ou de rationalisation d'approche de la qualité à travers les terroirs passent par des études liées aux sciences de la terre, le sens du mot étant parfois confisqué alors dans une vision assez déterministe.

Au point même que parfois certains éprouvent le besoin d'évacuer la vision culturelle, accusée de désavouer le terroir : « *Pour l'historien le terroir est un composite où les critères sociaux et économique se mêlent à ceux de la géographie physique et la géologie pour déterminer l'implantation d'une agriculture particulière. Cette vision du terroir, particulièrement bien illustrée pour le vin par les travaux de M. Lachiver (1972) et R. Dion (1959), n'est pas incompatible avec celle de l'unité de terroir que nous proposons. Elles se complètent parfaitement à condition de ne pas nier la notion d'unité de terroir naturel et de ne pas ignorer la prééminence obligée des critères du terroir qui découlent de leur pérennité. En effet, si des critères sociaux économiques expliquent pourquoi tel ou tel vignoble s'est développé en tel lieu plutôt qu'en tel autre, ils ne sont pas d'une telle pérennité que l'expert délimitateur doive les considérer comme déterminants pour établir une limite d'une nouvelle appellation ou en modifier une ancienne. Oublier la pérennité du milieu naturel sur les faits socio-économiques ou immatériels (Ph. Roudié in A. Méric, 1991) ne peut que porter préjudice à la cause du terroir et à celle des appellations d'origine.* » (P. Laville, 1993).

En bref, toute la communauté scientifique est d'accord théoriquement pour reconnaître les deux sources dans lesquelles le terroir puise son essence, mais chacun « prêche pour sa paroisse », accusant l'autre de déséquilibre de la pensée. Ce sentiment a été souvent très fort lors de colloques nationaux ou internationaux auxquels nous avons assisté et communiqué. Dans leur ensemble les géographes n'ignorent pas la composante agronomique, mais avec l'école bordelaise, c'est la composante culturelle, sociale qui est mise en avant. Ce qui permet à JC Hinnewinkel, (2002), d'écrire que la relation entre la qualité d'un vin et un type de sol, ou de terroir agronomique, reste à démontrer. D'un autre côté, lors des colloques de l'OIV, l'écrasante participation des agronomes et pédologues réduit à peau de chagrin ceux qui se risqueraient d'envisager le terroir comme une construction sociétale... Les réflexions des deux camps s'opposent sans se connaître. Peut-être s'agit-il moins d'écoles mais juste de cultures différentes de pensée qui

s'ignorent involontairement, ce qui devient plus grave peut-être... La restriction du terroir à ses caractères naturels et/ou agronomiques, penchant de fait vers le déterminisme, face à la restriction à un concept uniquement culturel, (retombé du coup parfois dans la confusion avec territoire), et géo historique aboutit à nier une partie du réel par quelque approche que l'on choisisse.

Nous nous sommes peu à peu sentis en manque dans les uns et les autres, et en avons conçu une démarche tierce, convaincu qu'on ne peut pas se contenter d'une approche unilatérale, que la complexité, l'évolution du concept passe par une vision globale, systémique, tout en mettant l'accent sur différentes portes d'entrée pour saisir la notion. D'où la volonté d'élaborer une synthèse pour faire avancer la réflexion sur le concept de terroir, sur sa liaison avec la qualité des raisins et du vin, (ce qui implique d'ailleurs de réfléchir sur cette notion de qualité et sur quels types de vins on veut produire, en fonction de quels consommateurs et de quels marchés). Ceci permettant alors de réfléchir à des tentatives de modélisation.

Malgré ces réflexions, nos premières modélisations sont restées bien modestes au vu des possibilités décuplées par la géomatique depuis 15 ans, et ont pris seulement la forme de cartes des terroirs à entrée géomorphologique. Nous avons théorisé les terroirs à travers des critères sociaux (ce que nous développerons dans le chapitre 1.2.3) sans pouvoir, sans savoir les illustrer cartographiquement, synthétiquement. Nous avons d'abord cheminé pour trouver une définition du terroir qui soit respectueuse de notre démarche environnementale et sociale, et pour cela nous avons dû lever un autre écueil, prendre le concept de terroir comme le garant impartial d'une donnée historique et sociale parfois discutable.

#### 1.2.2.2 De la justification du terroir à postériori

Cette ignorance entre « agronomes » et « culturels » se profile jusque dans les caractéristiques de vignobles célèbres et jusque dans la caricature. Ainsi les bourguignons vont jusqu'à prétendre que la qualité du vin n'est due qu'à la rencontre entre un sol, qu'ils confondent avec le terroir, et un cépage, niant le viticulteur, se retranchant derrière le classement très pédologique des crus de la région. Alors que sans remettre en cause les caractéristiques des sols et des expositions des versants bourguignons, l'historien et le géographe s'aperçoivent rapidement que la construction des appellations de cette zone et leur hiérarchisation reposent essentiellement sur la distance qui les sépare des lieux de décisions, comme par exemple le négoce, à savoir Beaune pour la Côte du même nom, ou Dijon pour la Côte de Nuits. Les considérations agronomiques et microclimatiques n'interviennent qu'après, pour asseoir une donnée historique et économique existante. En effet si sont croisées la pente, l'altitude, l'exposition, la géologie des communes de ces appellations, ces critères n'en corroborent pas les limites. Les données environnementales ne permettent pas de distinguer la Côte de Nuits de la Côte de Beaune, (A. Combaud, 2008).

Nous trouvons même des exemples anciens s'appuyant sur la pédologie, et contradictoires, comme dans l'appellation Cognac, figure n° 3, où dès 1861, un ingénieur civil de Saintes nommé Lacroix, dresse une carte de l'appellation où il définit quatre crus,



et non terroirs. Là aussi, le résultat de ses réflexions se situe en fonction de la manière dont le vignoble s'organise autour de la ville de Cognac, et peu en relation avec les affleurements géologiques et des sols qui en découlent. Ce classement sera repris, remanié et agrandi, selon les mêmes critères à partir de 1938. Que constate-t-on ? D'après les travaux de G. Bernard, (1980), il demeure une adéquation partielle entre les types de sols et les délimitations des 1<sup>er</sup> et 2<sup>ème</sup> crus de Cognac : Grande Champagne et Petite Champagne, avec le même type de rendzines blanches, celles de Grande Champagne plus minces sur les coteaux crayeux que celles de Petite Champagne sur des terrains plus plats, aux sols plus épais, (figure n°3). Les zones des crus suivants, Borderies, Fins Bois, Bons Bois et Bois Ordinaires, respectivement 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> crus ne correspondent pas à des unités pédologiques, le nombre de types de sols y demeure trop important pour que l'on continue à parler d'adéquation entre cru, terroir et type de sol. Ce qui n'empêche pas l'auteur d'affirmer que : « *la nature des sols impose sa loi dans la définition de la qualité des alcools charentais* ». A noter qu'ici, le raisonnement des concepteurs charentais a confondu sol, cru et terroir, mais les producteurs, empiriquement et à l'échelle de la parcelle, font la différence : « *Les terrains tertiaires n'ont pas de vigne et, même s'ils en portent, le paysan prend soin de séparer les vendanges, pour vendre deux fois plus cher la production obtenue sur la craie. L'idée de terroirs, d'aires privilégiées, se confirme chez les producteurs* ». (G. Bernard, op. cité).

L'exemple de la répartition des crus de Cognac donne aussi une idée de l'utilisation de la justification a posteriori, par des conditions naturelles, de la construction d'une aire de production qui est ici avant tout sociale et économique, reposant sur l'aire d'influence des marchands de Cognac à partir de la ville éponyme.

A l'inverse, comme nous l'avons déjà écrit, les bordelais n'accordent, en apparence, que peu d'importance aux caractéristiques agronomiques des terroirs. Le terroir n'est alors qu'affaire culturelle, alchimie entre un marché, la réputation d'une maison de négoce ou d'un château et un territoire. Si tel était seulement le cas, des domaines prestigieux n'investiraient pas dans d'analyses de sols à très grandes échelles, ou bien le non moins prestigieux Petrus ne communiquerait pas sur la « boutonnière » du même nom, alibi géologique pour justifier de manière déterministe la qualité et le prix de son vin. En effet, Petrus (appellation Pomerol à Bordeaux) se situe avec ses vignes sur une partie bombée de la haute terrasse de la Dordogne, érodée, qui laisse apparaître les argiles oligocènes

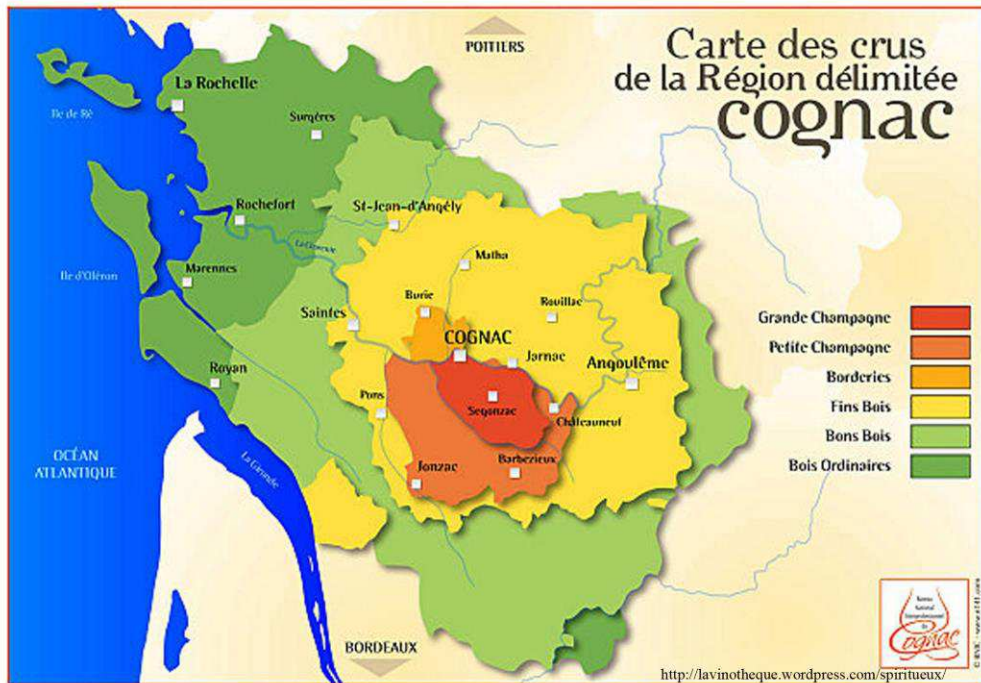
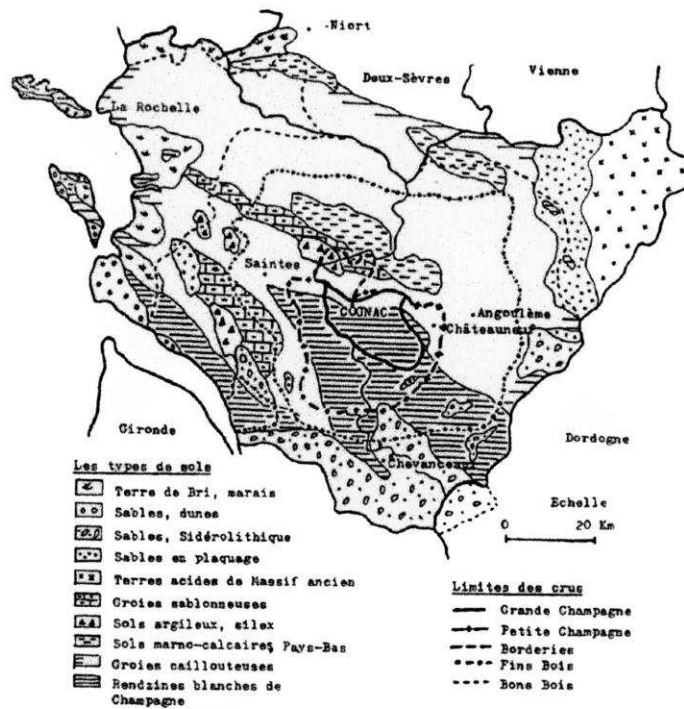


Figure 3: Les crus de l'appellation Cognac et leur répartition concentrique autour de la ville éponyme



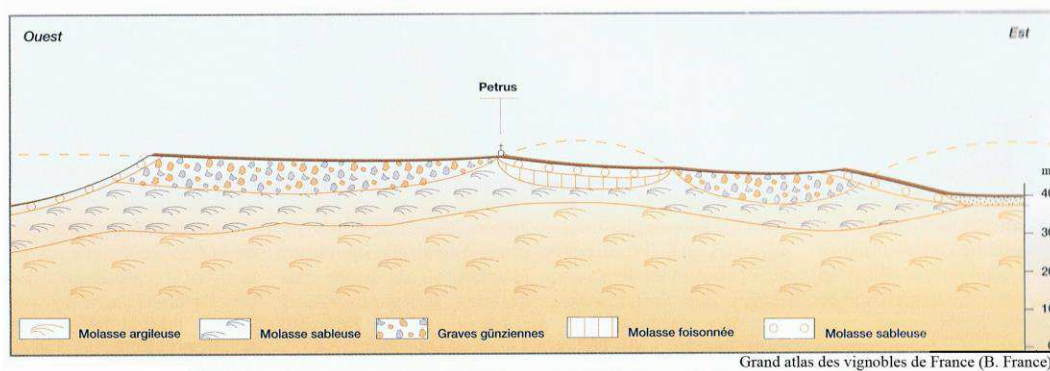
Les crus et les sols de l'appellation Cognac. (G. Bernard, 1980)

« gonflantes » sous jacentes, les molasses du Fronsadais, (figure n°4). Cette lacune de graves forme un trou dans celles-ci, une boutonnière, dans un site dégagé, où les croupes de graves constituent les éléments les plus élevés du paysage, en amont versant.

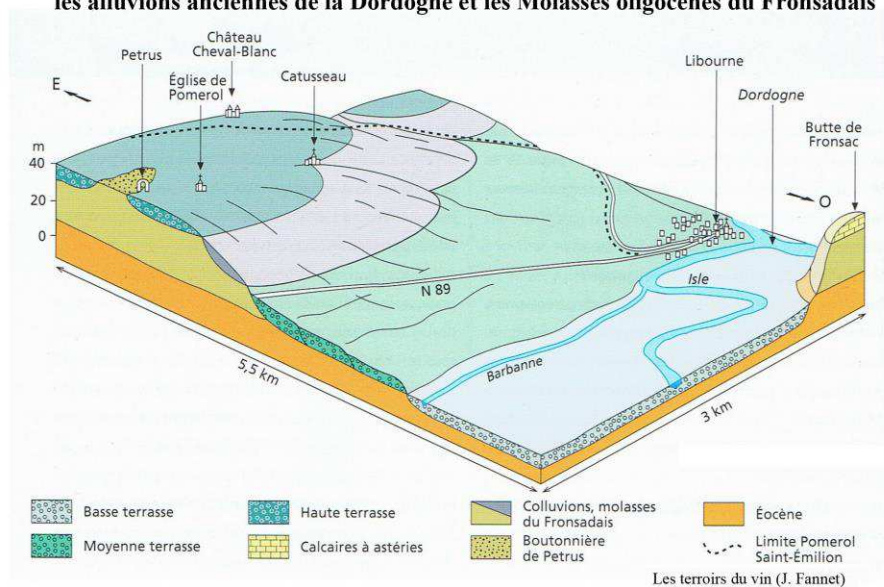
Cette configuration géologique et géomorphologique se retrouve à certains endroits dans l'appellation Pécharmant (AOC Bergerac), 60 km en amont de la Dordogne, sans déchaîner autant les passions. Il n'y a pas de confusion possible entre Pétrus et Pécharmant car l'histoire agraire et vitivinicole demeure bien différente, et même antagoniste, et participe à expliquer la différence de réputation, la différence de qualité. A la solidité Bordelaise établie depuis les XVIII<sup>ème</sup> et XIX<sup>ème</sup> siècles répondent les aléas des cours plus sensibles dans le Bergeracois, qui font que ces dernières décennies, la vigne a parfois été arrachée un rang sur deux pour faciliter le passage d'un tracteur agricole, non adapté à la viticulture. Le viticulteur qui est aussi polyculteur y apporte moins de soins, par manque de temps et de formation. Les densités de plantation longtemps plus faibles et la culture moins prégnante autour de la vigne et du vin ont participé par le passé à diluer la qualité finale du jus de raisin et du vin. Les aspects méso et microclimatiques sont différents, les vallées affluentes à la Dordogne drainent plus de courants froids avec un risque gélif au printemps, fatal aux jeunes bourgeons. De plus, les bois très présents en périphérie des vignes déploient leur ombre néfaste en bordure de parcelles et dominent les terrasses alluviales viticoles qui se situent ici en aval versant. Mais il se trouve des croupes de graves anciennes érodées comme à Pétrus, éloignées des influences gélives, dégagées des bois alentours.

De plus, l'aura de Pomerol et Petrus repose sur un contexte historique contemporain qui s'inscrit déjà dans le prestige général des grands crus bordelais. Très bien classé dans les années d'avant guerre, ce château a bénéficié « d'un coup » de publicité incontournable en étant servi lors de deux mariages qui ont fasciné l'imaginaire des foules, celui de la future Elisabeth II d'Angleterre en 1947 et celui du futur président des Etats-Unis J.F. Kennedy en 1953. Cette dernière question, touchant à la communication et au marketing prend alors le pas sur tout le reste et nous laisse bien loin des conditions pédologiques du domaine, qui ne doivent pas être remise en cause pour autant ; mais là aussi le terroir sert à justifier a posteriori une renommée sociale et culturelle.

L'INAO essaie de définir les terroirs viticoles à travers une collusion entre le territoire, l'histoire socio économique du vin et les conditions naturelles, pour expliquer que les traditions viticoles liées à un ou des cépages, liées à des savoir-faire patrimoniaux se conservent de manière les plus authentiques dans un « noyau d'élite ». Cette théorie a été élaborée par G. Kuhnholz-Lordat dès les années 1930 lors des premières délimitations AOC sous la houlette de l'INAO. Cette rencontre entre un territoire et des hommes développant un savoir faire avec le territoire donne naissance aux terroirs. Cette notion de « noyau d'élite » est systémique, c'est la zone de production où le vin est considéré comme modèle, emblématique, synthèse des conditions naturelles, de la société et des structures agraires : « *l'imbrication du fait juridique et du fait agrologique peut remonter très haut dans le passé des appellations* » (G. Kuhnholz-Lordat, 1963-1991). Ce « noyau d'élite » s'estompe théoriquement progressivement, au fur et à mesure que s'éloigne la qualité, de manière centrifuge, la reconnaissance des terroirs viticoles va de même. C'est ainsi que se sont structurées les appellations au cours du XX<sup>ème</sup> siècle.



**Figure 4: Le site géologique de la «boutonnière de Pétrus» à Pomerol, entre les alluvions anciennes de la Dordogne et les Molasses oligocènes du Fronsadais**



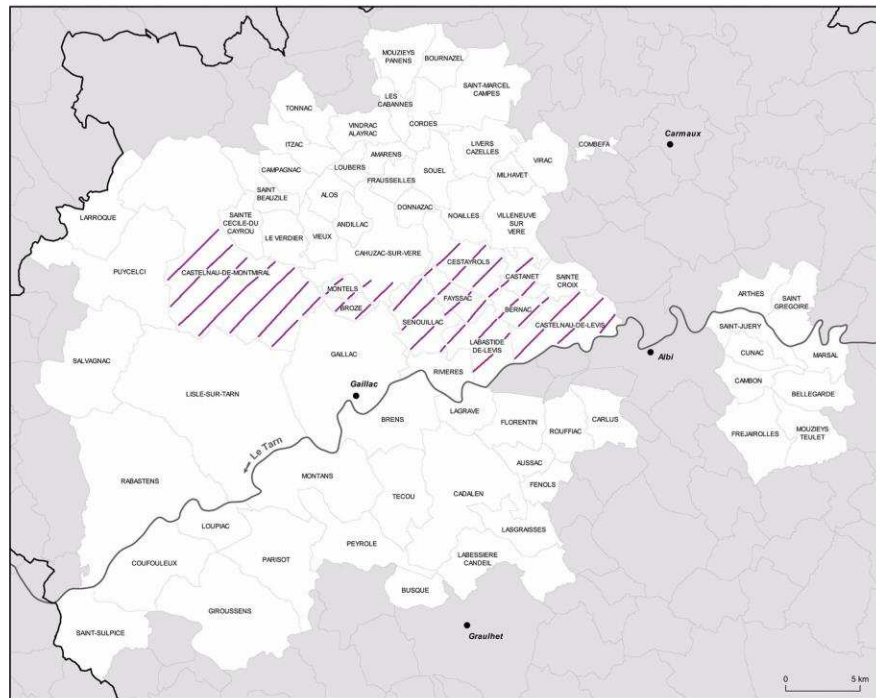
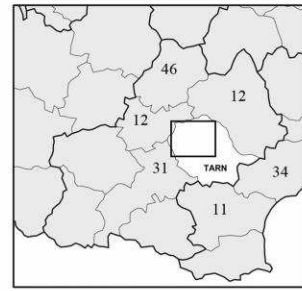
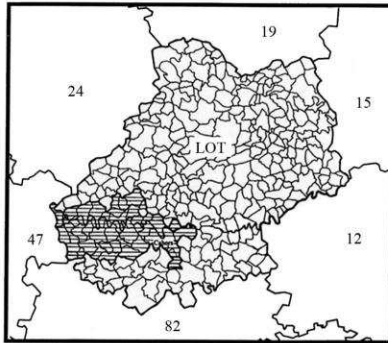
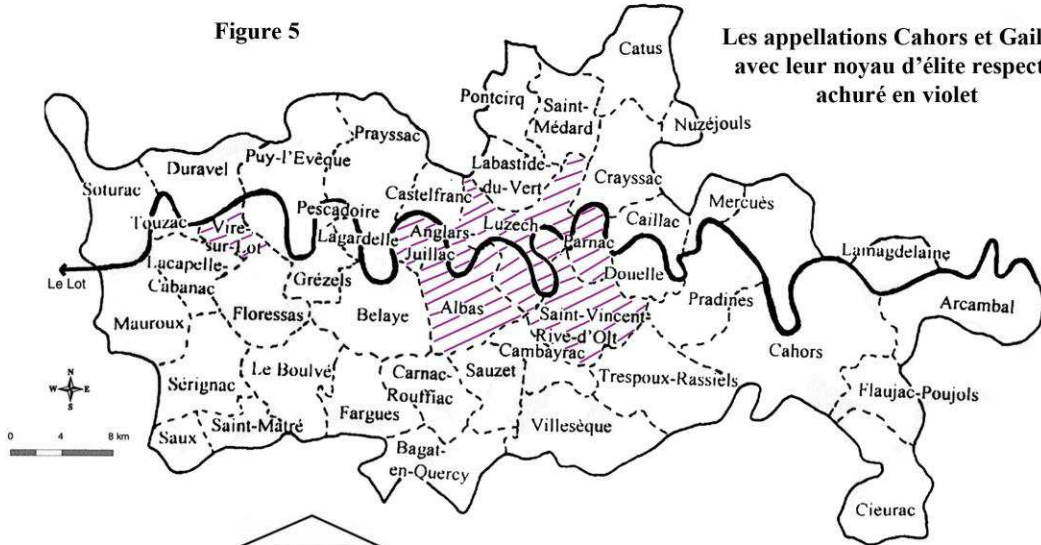
Aujourd'hui se constate parfois une justification des terroirs a posteriori à travers la notion de noyau d'élite ; ceux-ci ne servant plus à le construire. Le terroir est alors ramené à un simple outil de communication et de vente.

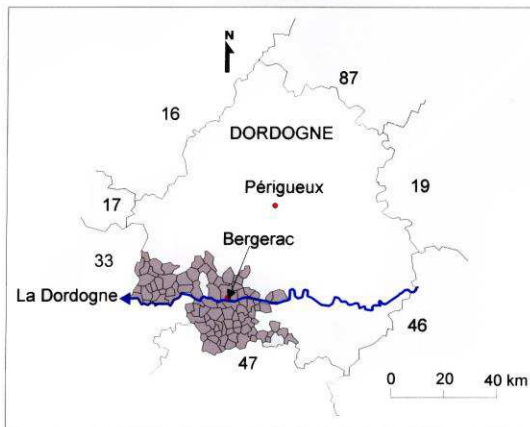
Mais les vignobles étudiés possèdent tous cet ensemble historico-environnemental, parfois disjoint en plusieurs portions, où le patrimoine vitivinicole a traversé la crise phylloxérique, l'exode rural et les pertes des conflits mondiaux qui ont vidé les campagnes d'alors.

Dans l'appellation Cahors, (figures n° 5 et 6), ce sont six communes à l'aval de Cahors, d'est en ouest : Parnac, Saint-Vincent-Rive-d'Olt, Luzech, Albas, Anglars-Juillac, et Vire-sur-Lot qui sont identifiées par les experts de l'INAO pour avoir le mieux gardé le flambeau de ce qui ressemble à un esprit pérenne du vin rouge de Cahors à travers son cépage local Cot noir ou Malbec. Le vignoble ante phylloxérique, (qui n'est peut-être pas l'initial), cernant la ville de Cahors et ses alentours avant 1900 a disparu en totalité. Il a été détruit par l'insecte ravageur, puis par l'exode rural, la mécanisation et faute de main

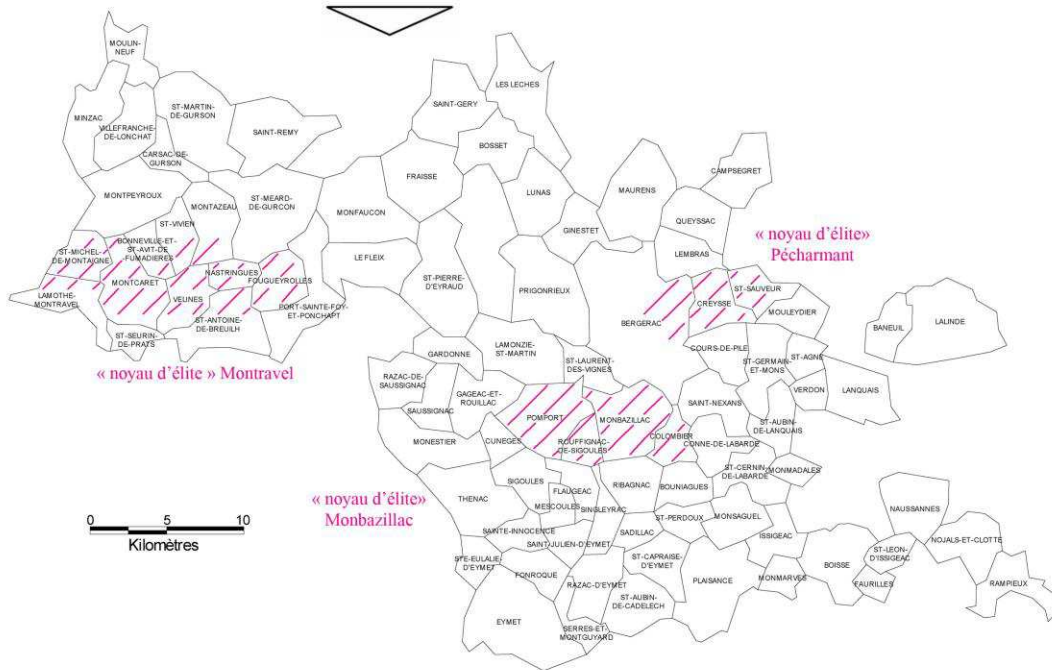
Figure 5

Les appellations Cahors et Gaillac avec leur noyau d'élite respectif achuré en violet





**Figure 6**  
**Les 90 communes abritant les AOC**  
**Bergerac, avec leur noyau d'élite**  
**signalé en hachure**



d'œuvre pour cultiver les très fortes pentes des cévennes du Lot. Enfin la périurbanisation repousse la vigne depuis des décennies avec un marché du vin toujours touché par des crises structurelles et de surproduction. Le noyau d'élite cadurcien est finalement assez récent à l'échelle de la longue histoire du vignoble. Cet ensemble central donne l'image de l'évolution de la viticulture lotoise depuis une centaine d'année, et tranche avec l'esprit qu'on aurait voulu lui donner au départ : l'assurance de la pérennité multiséculaire de la viticulture. Les terroirs viticoles ont changé de place, et obéissent plus que jamais aux « dures » lois du marché.

A Gaillac, ce sont au sein des « premières côtes », lieux historiques des blancs sucrés et qualiteux, communes de Castelnau-de-Lévis, Labastide-de-Lévis, Bernac, Castanet, Cestayrols, Fayssac, Senouillac, Montels, Broze, Castelnau-de-Montmiral que se retrouve aujourd'hui l'esprit de l'appellation.

La même configuration se retrouve à Bergerac avec la vallée de la Dordogne ou à Gaillac avec la vallée du Tarn. Pour les treize appellations de Bergerac, le noyau d'élite se partage autour du lieu dit Montravel (de Vélines à Ponchapt), et autour de Monbazillac, de part et d'autre du bourg de Bergerac avec Pécharmant et Rosette, lieux dits très touchés par la périurbanisation et le boisement.

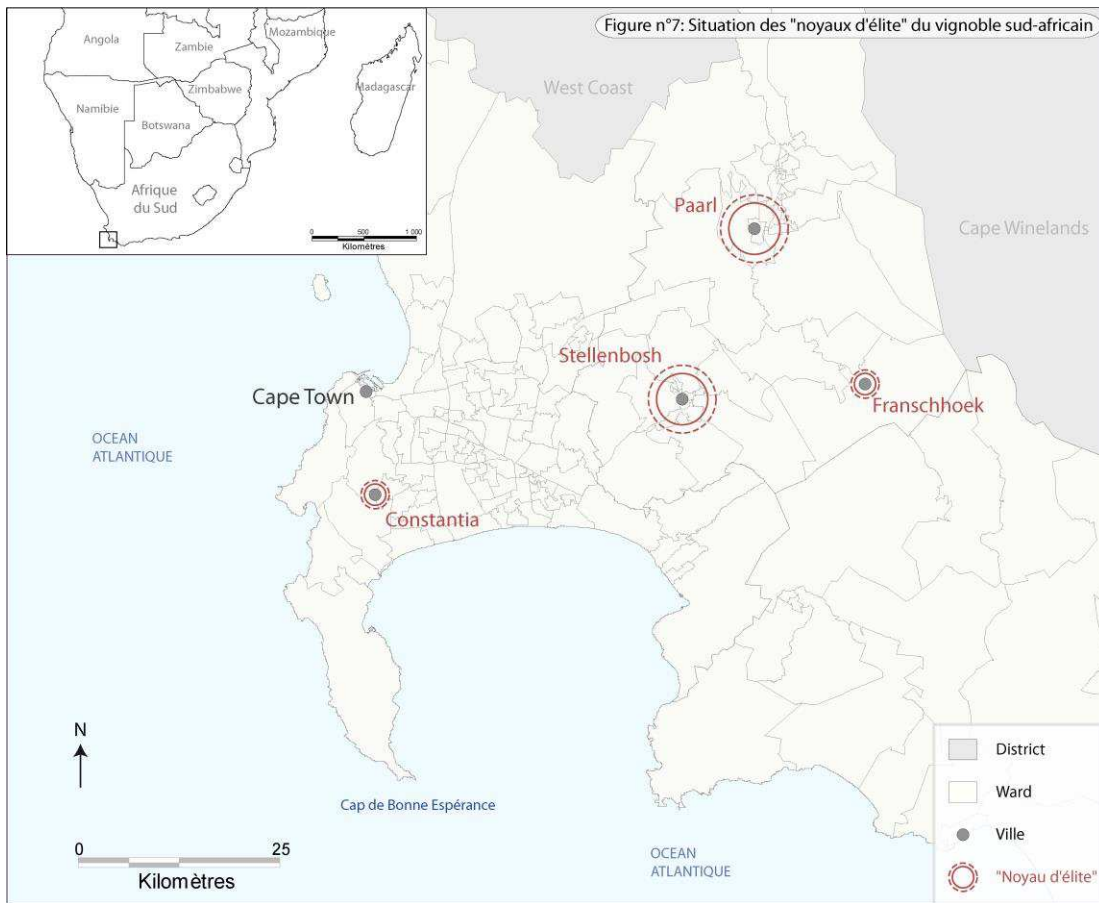
On peut s'aventurer sans grand risque à élargir la notion à l'Afrique du Sud par exemple, (figure n° 7), le noyau d'élite du vignoble se constituant de deux parts très inégales en taille. D'un côté se trouve le vignoble de Constantia, au sud du Cap, le plus ancien (milieu du XVII<sup>ème</sup> siècle), quelques hectares à travers le domaine de Groot Constantia, cernés par le parc naturel et l'agglomération, appartiennent d'ailleurs à la capitale régionale. La mise en valeur de ce dernier avec la visite des bâtiments de style néo colonial, des chais de vinification et de dégustation, la communication à propos des origines de la viticulture en Afrique du Sud aboutissent à une patrimonialisation et une mise en tourisme efficace. De l'autre côté, à l'est, au contact direct des banlieues, l'autre partie du noyau d'élite s'étend sur des kilomètres, autour de Stellenbosch et de Paarl. C'est de là qu'est partie la viticulture sud africaine à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle, c'est là que tradition et identité vitivinicoles se sont forgées, se construisant petit à petit selon des schémas de représentations très européens. Au point que les terroirs sont utilisés ici à posteriori pour justifier cette vocation viticole. Tout ceci doit aider à comprendre le poids relatif du terroir agronomique, le culturel prend souvent le pas sur le cultural, et même ce dernier fournit des arguments au premier pour mieux le construire. Cette approche à rebours du concept nous a aidés à mieux le cerner, à comprendre les enjeux potentiels qu'il pouvait y avoir autour. Mais avant de prolonger cela, il est temps maintenant de présenter notre propre approche de la définition du terroir.

### 1.2.2.3 Le terroir comme possibilité, comme potentiel

Nous sommes partis d'un concept que nous avons naïvement cru simple, pensant pouvoir être défini seulement à travers la notion d'échelle pour éviter des débats que nous avons repoussés, les pensant stériles. Les aspects directement appliqués de nos recherches ont conduit aussi à la négligence de ces débats épistémologiques. Ces débats nous ont vite rattrapés et notre vision a évolué. Le terroir est en fait un concept à utilisation multiple, le terroir viticole ne doit pas être défini à posteriori, sur un territoire où domine l'empreinte de la vigne, ou d'une autre culture, il acquiert aussi une dimension sociale. C'est après ce constat que la société essaie de s'appuyer sur des critères naturels pour essayer de trouver de l'objectivité, (c'est la naturalisation du terroir), de définir les meilleures potentialités à l'intérieur d'un territoire qui a été peaufiné par des faits socio-économiques.

Du coup, le terroir est convoqué chaque fois pour une chose différente :

- en tant qu'agro-terroir pour étudier les potentialités d'un milieu homogène face à une production (cela peut être bien d'autres choses que la vigne)
- en tant que territoire social où s'exercent des usages « *locaux, loyaux et constants* » comme l'INAO a bien su imposer la formule
- en tant que représentation dans l'imaginaire collectif, ce qui donne au terroir une force de communication pouvant être utilisée en marketing.



Pour notre part, nous sommes parti d'abord de l'idée selon laquelle le terroir en tant qu'objet possède des propriétés agricoles s'inscrit dans l'histoire agraire des territoires, et dans le cas où le terroir est cultivé, la vigne est une utilisation parmi d'autres. Le potentiel de qualité du terroir viticole ne peut être examiné qu'une fois que l'économie viticole est fixée dans son époque et dans son territoire. c'est dans ces espaces déclarés viticoles pour des raisons autant historiques que pour un potentiel naturel qu'une recherche des meilleurs terroirs, du meilleur potentiel naturel dans une entité forgée au préalable par les acteurs du vin, est menée.

C'est pour cela que dans les premiers temps nous avons conçu le terroir viticole surtout comme un agro-terroir, comme un système emboîté, progressant de l'agro-terroir générique au terroir viticole qualitatif avec :

- le *terroir agronomique* est vu au départ comme une donnée de la nature, les terroirs constituent les plus petites unités spatiales, homogènes par leurs propriétés, leurs aptitudes chimiques et/ou biologiques et cartographiables à grande échelle. Chaque terroir constitue un espace original, différent de ses voisins par telle ou telle propriété qui en fait l'originalité et en assure l'unité.
- Dans ce terroir agronomique se distingue le *terroir cultivé*, avec une utilisation passée, abandonnée, présente ou en devenir. Le terroir cultivé repose sur une histoire et une évolution puissamment insufflée par la société. Pendant des siècles, les agriculteurs ont



aménagé les terroirs en respectant les propriétés qu'ils leur reconnaissaient pour utiliser au mieux leurs aptitudes en fonction de leurs besoins. Ainsi se sont formés les différents pays, c'est à dire les différentes portions du territoire présentant les mêmes associations de terroirs, aménagés de la même manière par les paysans. Aussi chaque pays présente-t-il un paysage particulier, produit de la nature particulière et de son aménagement au cours de l'histoire.

- Dans le terroir cultivé s'emboîte *le terroir viticole*, désigné par ce type de culture, par une histoire, par des aspects culturels dans un cadre naturel non négligeable. Le débat sur cette notion est parfois tombé en désuétude avec le développement d'une économie spéculative, d'une agriculture de plus en plus mécanisée et parfois même « sans sol » ou « hors sol ». La notion de terroir fut parfois mise de côté avec le poids croissant des contraintes économiques par rapport aux contraintes naturelles, négligée dans les pays de grandes exploitations parce que sa prise en compte apparaissait comme un frein à la mécanisation systématique des travaux agricoles, aussi des terroirs différents ont-ils été intégrés dans de grandes parcelles, de grands champs. Mais depuis la prise de conscience des problèmes écologiques, de la remise en cause de la prépondérance de la quantité sur la qualité, de la nécessité d'un aménagement raisonné de l'espace, (aussi bien rural qu'urbain d'ailleurs), la reconnaissance des terroirs constitue une démarche grandissante. Sans doute est-ce un gage d'efficacité pour une agriculture devant concilier, réconcilier économie et écologie. Et plus encore en économie viticole de qualité qu'ailleurs.

- Dans le terroir viticole s'emboîte enfin *le terroir viticole qualitatif*, c'est-à-dire le meilleur potentiel naturel et social exploitable à l'intérieur de cette entité historique et culturelle. Ce potentiel doit assurer une stabilité de la qualité de façon pérenne, en effet, les investissements demandés actuellement, les exigences du marché et des consommateurs qui veulent trouver un produit sans cesse renouvelé à l'identique permettent toujours moins de fluctuation, autant dans la quantité que dans la qualité.

Malgré le sérieux de la mise en place des AOC depuis 70 ans, ce ne sont pas toujours les meilleurs terroirs qui sont plantés, tandis que certains de ces derniers demeurent en friches et bois, ou sont touchés par le mitage et la périurbanisation. Et si l'usage et la continuité historique participent à la qualité des terroirs par la pérennisation des savoir-faire, les conditions naturelles qui ne sont pas intrinsèquement toutes modifiables impliquent des choix culturels et influent sur une partie du résultat final, le vin. Pour ne citer qu'un paramètre physique non modifiable au court terme, il suffit de penser au climat. Cette notion de terroir viticole qualitatif se complète par des aspects sociaux et économiques. C'est là où les traditions viticoles ont subsisté contre vents et marées et là où les conditions agronomiques sont les meilleures pour une variété donnée, pour le produit recherché (et cela peut varier selon les goûts et les modes), que ce terroir viticole qualitatif pourra donner sa pleine expression.

Ceci constitue une première approche insuffisante, nous avons constaté que le concept de terroir renvoyant nécessairement à la notion d'échelle, à une taxonomie des espaces, était parfois négligé. C'est avec cette idée d'emboîtement des espaces, qui nous aidera plus tard pour construire une hiérarchisation au sein d'une aire d'appellation, qu'arrive ensuite la notion d'homogénéité. Le terroir correspond alors au plus petit espace homogène cartographiable à grande échelle. C'est la portion d'espace où l'homogénéité est assurée,

observable à tous les niveaux de l'organisation du milieu naturel et socio-économique, depuis le topoclimat jusqu'au sous-sol, en passant par la couverture végétale, le sol, sans en oublier l'utilisation, l'histoire, l'évolution, le poids économique et social qui en résultent.

Soucieux de la description, de la compréhension, de l'analyse, de la critique des territoires qui nous entourent et de leurs aménagements, le vocabulaire doit alors être assez précis et convenir au plus grand nombre. La taxonomie des espaces amène d'abord à la description à toutes les échelles, et celle du terroir fait réfléchir aux niveaux d'échelles les plus grands possibles utiles à la démonstration. Le concept de terroir devient donc utile pour matérialiser des phénomènes à grande échelle dans un paysage donné.

C'est ce qui nous a poussé à élaborer une batterie de critères pour les différencier, comme l'altitude, la pente, l'exposition, le site, la configuration, le sol, la ou les formations(s) superficielle(s), le substrat, les processus hydrologiques et morphogéniques observables, la végétation, l'histoire, l'utilisation actuelle, l'évolution. Parmi ceux-ci, nous avons senti la faiblesse des critères sociaux qui ne sont que les trois derniers. Du coup, le raisonnement disant que la notion de terroir ne saurait être complète sans ces références a vu le jour, et nous nous sommes employés à faire émerger, à théoriser des critères sociaux et économiques, de manière à ce que le culturel soit logiquement épaulé, compléter par le culturel. Nous avons alors prôné un équilibre entre nature et culture pour mieux cerner la notion, mieux l'utiliser agronomiquement, économiquement, jusque dans les représentations et le marketing.

Pour sortir des confusions de tous ordres, nous avons voulu une notion à la définition claire basée sur la notion d'échelle et l'homogénéité à travers des critères identifiables et mesurables. Nous avons voulu relativiser le poids des conditions naturelles, le définissant comme second, intervenant une fois que les conditions socio économiques sont remplies pour donner une adéquation pertinente entre l'environnement et la société<sup>17</sup> qui va engendrer une production de qualité identifiée, patrimoniale et non reproductible ailleurs. Il nous a semblé intéressant aussi de nous extraire au départ du milieu viticole pour avoir une réflexion sur le concept de terroir afin que notre méthode soit reproductible pour d'autres types de culture, et reproductible dans d'autres milieux. Ce dernier point mérite réflexion quand le paysage est très peu contrasté ou bien profondément modifié par la société (comme les vignobles en terrasses par exemple). Le caractère évolutif du terroir apparaît alors comme incontournable, alors que stéréotypiquement c'est une notion plutôt figée, qui caractérise un seul type de lieux, un seul type de comportements. Une définition quantitative du terroir à travers la taxonomie des espaces et des critères mesurables de différenciations ne saurait alors suffire.

Pour nous, les terroirs sont donc des espaces homogènes à tous points de vue, et des espaces sociaux et culturels, constructeurs ou réceptacles de paysages, de patrimoine donc de développement économique. Ainsi le terroir se retrouve au carrefour de l'identité, de la préservation, du territoire plus rêvé que réel parfois.

---

<sup>17</sup> Sachant que la société est toujours insérée dans un environnement plus vaste qui joue sur elle, en la traversant de différentes façons.

## Conclusion

Nos recherches relatives aux terroirs n'avaient pas pris en compte une dimension au départ très épistémologique. Nous étions rattaché à un concept connu et reconnu, parfois rebattu, polysémique, difficilement objectivable. Nous sommes d'abord partis à travers une recherche appliquée sur l'application cartographique et l'usage des terroirs en viticulture dans un territoire précis, le Sud-Ouest viticole. Le problème de la définition du concept n'était vu qu'à travers ce prisme au départ, et c'est donc une définition que nous pensions neutre, en tous les cas quantitative, que nous avons mise en avant. De plus c'est une définition adaptée au terrain qui nous a été donné à analyser à l'époque, l'aire AOC Cahors dans le contexte des vignobles du Sud-Ouest de la France.

Nous avons essayé d'étudier la relation entre les terroirs et les hommes à travers d'autres vignobles, Bergerac, le vignoble d'Afrique du Sud de manière approfondie, et aussi Gaillac, Banyuls, ou les vignobles aragonais espagnols de manière un peu plus superficielle. Les relations entre les acteurs du vignoble et les terroirs ont été étudiées également en terme d'aménagement du territoire : il y a des terroirs qui seraient agronomiquement très propices à la viticulture et qui pour des raisons historiques et/ou économiques ne sont pas plantées. L'inverse existe également. La qualité d'un vin n'est donc pas uniquement liée à une qualité particulière du terroir.

Ces enjeux, autour de la notion de terroir, de qualité des vins, de patrimoine agronomique et culturel, dénotent de débats quant à l'aménagement de l'espace. Par exemple, autour de Bergerac et dans la plupart des vignobles, y compris autour de la ville du Cap en Afrique du Sud, la viticulture est en conflit avec l'extension urbaine, pavillonnaire et/ou industrielle. Acteurs de la filière vitivinicole, aménageurs, élus, tous doivent alors réfléchir à la gestion du territoire, à son devenir.

C'est pourquoi nous allons à présent exprimer en détail comment nous avons cerné, décortiqué le terroir pour comprendre cette évolution, de l'agro-terroir à la prise en compte des données socio économiques. Une évolution que nous avons accompagnée en temps que chercheur et en tant qu'acteur à travers des programmes de recherches appliquées tout d'abord dans le Sud-Ouest de la France.

## **2. La cartographie des terroirs à travers deux exemples dans les vignobles du Sud-Ouest de la France**

C'est en répondant à une commande de la communauté vitivinicole par le biais de syndicats de défense d'AOC que nous avons commencé des recherches en géographie viticole. Celles-ci ont d'abord pris une tournure appliquée à des cartographies des terroirs pour donner des bases scientifiques à un savoir empirique. Ces recherches ont porté sur les terroirs viticoles et leur cartographie successivement dans les deux appellations de Cahors et de Bergerac. Nous avons réfléchi sur le concept de terroir et sa place dans la taxonomie des espaces en géographie, à partir de l'étude climatique, géologique, géomorphodynamique, socio-économique des aires AOC. Nous en avons retenu l'élaboration de critères pour identifier les plus petites parties homogènes, les terroirs, cartographiables à grandes échelles. Ceci a donné la cartographie des terroirs au 1/25 000 des 45 communes (617 km<sup>2</sup>) comprenant l'aire AOC Cahors, et des 91 communes incluant l'aire AOC Bergerac (1200 km<sup>2</sup>) au 1/25 000 et au 1/10 000.

Nos recherches ont ensuite porté sur la corrélation entre terroirs viticoles et qualité des vins au sein de ces appellations par des études pédologiques et topoclimatiques des vignobles, (E. Rouvellac, 2005, 2007). Dans l'AOC Cahors, les recherches ont mené à construire un projet de hiérarchisation des terroirs viticoles, recherches qui ont porté sur une proposition de délimitation et la cartographie d'une hiérarchisation au sein de l'aire AOC Cahors. L'objectif étant de proposer des critères de hiérarchisation basés sur le milieu naturel et la société vitivinicole.

La méthode que nous avons construite était étayée d'abord sur des facteurs environnementaux, en constatant assez vite que cela était incomplet. Les facteurs socio économiques nous ont alors rattrapés sous deux formes. D'abord, construire des cartes qui classent le potentiel vitivinicole peut avoir des conséquences sur l'économie du même nom. En effet, comment et pourquoi l'expert fait-il passer une limite entre un endroit où le potentiel est jugé intéressant et un autre non ? Les conséquences de ces tracés sont ensuite avalisées par des experts et des lois, ce qui pose la question de savoir comment le droit entérine cette cartographie des terroirs ou de hiérarchisation.

De plus, élaborer ces cartographies pose la question de leur vérification par l'expérience, empirique ou quantitative, sur la qualité des vins issus de ces terroirs identifiés. L'étude de la corrélation entre terroirs et qualité des vins a été une interrogation constante dans nos recherches.

### **2.1 Un concept que nous avons approché par des biais environnementaux**

Notre méthode cartographique s'est fondée sur des critères environnementaux, ce qui constitue un hiatus entre la réflexion à propos du concept de terroir tel que nous l'envisageons et le résultat obtenu. Nous avons souhaité nous reposer sur des valeurs naturalistes qui nous considérons, à l'époque, objectives. Nous avons appris par la suite que nous ne pouvions pas nous contenter de cette unique entrée trop restrictive. Il en découle cependant une méthodologie reproductive pour les vignobles du Sud-Ouest qui possèdent certains caractères environnementaux et socio économiques communs. Presque tous les vignobles de vaste quart de la France possèdent des assises sédimentaires entaillées par des cours d'eau de différentes importances qui ont laissé des alluvions. Ces

vignobles ont également une histoire commune liée aux ports de Bordeaux (essentiellement) et de Bayonne. Ce contexte pose la question de la reproductibilité de notre méthode, nous y sommes venus plus tard en voulant étudier le vignoble de Banyuls-sur-Mer dans les Pyrénées Orientales entre autres pour ce biais là.

Les cartographies ont été effectuées dans un contexte particulier, au départ de recherche appliquée et de recherche action, dans un cadre d'appel d'offre lancé par la Chambre régionale d'agriculture de Midi Pyrénées et relayé par les Syndicats de défense viticoles locaux, (ce fut le cas de l'AOC Cahors), lancé par le Syndicat de défense de l'AOC Bergerac lui-même pour les appellations du même nom.

### **2.1.1 Une étude appliquée à deux grands vignobles à l'échelle du Sud-Ouest viticole, Cahors et Bergerac**

#### 2.2.1.1 Une région viticole éclatée, des qualités peu exploitées

Les vignobles qui se sont développés le long des affluents de la Garonne jusqu'à très en amont dans le Massif Central ont constitué historiquement le réservoir du vignoble et du port de Bordeaux. En effet, la production de vins plus tanniques, améliorateurs, descendait les rivières pour être mélangée aux vins peu qualitatifs des paluds bordelais. Ce vin de Bordeaux était alors vendu essentiellement aux anglais qui le surnommaient le « *French Claret* » par le débouché commercial ouvert dès 1152 grâce au remariage d'Aliénor d'Aquitaine avec le roi d'Angleterre, Henri II Plantagenet.

Ces vignobles du « Haut pays » ont été développés parfois depuis l'Antiquité (Gaillac) ou le haut Moyen âge (Cahors), (J. Riols, 1914, M. Vidaillac, 1952). Ils présentent des spécificités ampélographiques, enclavement oblige à une époque où le transport des pondéreux comme le vin restait très malaisé, par voie fluviale sur de faibles embarcations comme les gabares, et ceci jusqu'à l'avènement du chemin de fer. Ces vignobles demeurent isolés économiquement aussi par les privilèges octroyés à Bordeaux de 1241 jusqu'à la Révolution française, qui interdisait ces vins du « Haut pays » de rentrer jouer leur rôle d'améliorateur avant le 25 décembre de chaque année. A cette date, la plupart du marché à l'exportation est satisfait, et les bordelais ne font alors appel aux vins de l'amont qu'en fonction des besoins, corsetant ainsi les échanges.

Les appellations viticoles du Sud-Ouest de la France, (figure n° 8), sauf Bordeaux, souffrent quasiment depuis leur création d'un déficit de réputation, qui a contribué à une mévente parfois récurrente, liée aussi à la crise actuelle. Il suffit d'observer la façon dont les appellations françaises sont habituellement classées dans les ouvrages de vulgarisation ou les atlas à propos de la vigne et du vin. Elles sont nommées par leur nom (Alsace, Bordeaux, Bourgogne...) ou par des noms régionaux évocateurs (Vallée de la Loire, Vallée du Rhône...). Les appellations du Sud-Ouest apparaissent non seulement en dernier dans ce type d'ouvrage, mais encore seulement désignées par des points cardinaux, car éclatées et trop nombreuses. Un de leurs seuls points communs est de constituer l'ancien bassin d'approvisionnement du port de Bordeaux.

La fin des privilèges d'Ancien Régime n'a pas amené beaucoup de possibilités d'émergence aux vignobles du Sud-Ouest. Ils ont été marginalisés d'abord pour des

causes exogènes : les capacités hégémoniques de la capitale aquitaine, l'interdiction de mélanger les vins après la reconstruction viticole post phylloxérique à partir de 1905, la lente fin de la navigation fluviale, la construction des appellations d'origines contrôlée à partir de l'entre deux guerres dans laquelle ils ne réussirent à s'immiscer que des décennies plus tard. Leur développement a été stoppé de manière endogène par l'exode rural, amplifié par le phylloxéra.

La définition territoriale de ce que sont alors devenus les vins de Bordeaux, (recentrés à l'intérieur du département de la Gironde), a alors repoussé à la périphérie les autres régions viticoles de ce quart de la France. Cet éclatement géographique se superpose à une tradition de production de vins améliorateurs tanniques, avant la crise phylloxérique, qui a eu du mal à évoluer. Les vins produits étaient destinés au mélange et peu enclins à une consommation rapide, ayant besoin de vieillir pour développer leurs qualités gustatives. L'exode rural aux XIX et XX<sup>ème</sup> siècles a abouti à une perte importante des savoir-faire, leur marché n'apparaît alors essentiellement que comme local, alors qu'à l'intérieur de chacune d'entre elles, des domaines locomotives arrivent aujourd'hui à exporter dans une bonne partie de l'Europe, surtout du Nord.

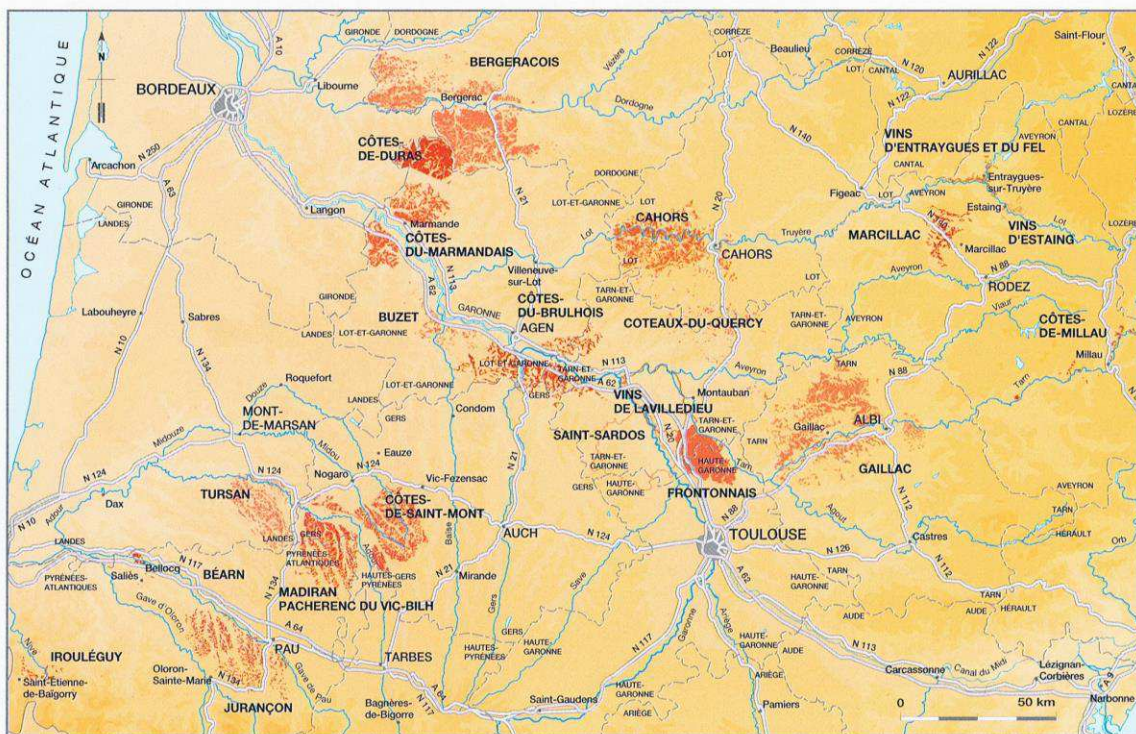
Dans cette économie viticole commandée anciennement par la navigation marchande confluant vers Bordeaux, les vignobles du Sud-Ouest se situent donc dans le bassin versant de la Garonne, sans oublier celui de l'Adour vers le Port de Bayonne. Ces vignobles, devenus peu à peu au XX<sup>ème</sup> siècle des appellations à différents niveaux, essaient de mettre en avant leurs terroirs en valorisant les territoires qui les portent.

Cette valorisation passe par une patrimonialisation ampélographique forte qui n'a pas toujours été, et n'est toujours pas suffisamment mise en avant. Pratiquement chacune de ces appellations de taille moyenne ou petite, en tout pas lisible à l'échelle globale du marché du vin, possède un ou des cépages propres, favorables à la construction d'un effet économique de niche. Ceci peut répondre, s'adapter à la mode actuelle des vins de cépage imposée par le Nouveau Monde.

Chacune de ces appellations peut avoir une vision de valorisation des terroirs par ses particularismes liés aux cépages et dans une moindre mesure grâce à ses paysages. Ainsi les contrastes liés aux natures des plateaux, (calcaires pour les AOC Cahors ou Gaillac, molassiques pour Bergerac, les Côtes du Marmandais ou Buzet), sont assurés avec de plus ou moins larges vallées à terrasses étagées comme celles du Lot, du Tarn ou de la Garonne. Parfois ces seules terrasses constituent l'image paysagère du vignoble, c'est le cas pour Fronton et les terrasses de la Garonne aux portes de Toulouse ou jusque dans la dénomination « Vin de Pays des Coteaux et Terrasses de Montauban » aux voisinages du même secteur. Les collines molassiques rassemblent les vignobles du Gers comme Saint-Mont ou Armagnac et le bassin gréseux et argileux du Rougier signalent certains vignobles aveyronnais comme celui de Marcillac.

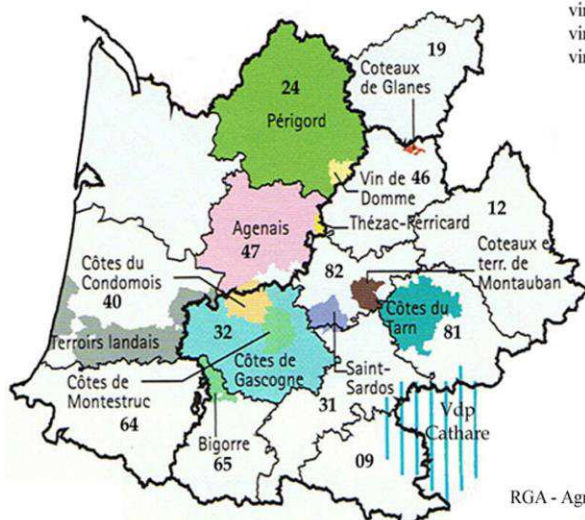
Ainsi autour de Gaillac s'épanouissent entre autres blancs le Mauzac, le Loin de l'œil (plus connu sous sa forme occitane Len de l'El) ou le confidentiel Ondenc, en rouge le Duras et le Fer Servadou appelé aussi Braucol. La spécificité des vignobles aveyronnais s'organise également autour de ce dernier. Le cépage Malbec, ou Cot Noir, appelé localement Auxerrois est depuis des siècles emblématique du vignoble de Cahors. Fronton est synonyme de la Négrette, Madiran tire son essence du Tannat, Jurançon ou le

Figure 8: Les appellations qui composent les AOC et VDQS du Sud-Ouest



Grand atlas des vignobles de France. (B. France)

... Auxquelles s'ajoutent les appellations en Vins De Pays (VDP):



vins de pays de zones  
vins de pays départementaux  
vins de pays régionaux

RGA - Agreste

Les parties colorées indiquent l'implantation des différents vins de pays de zones.  
Les numéros de département renvoient à chaque appellation départementale de vin de pays  
Gironde, Dordogne et l'ouest du Lot-et-Garonne appartiennent à l'appellation régionale  
Vin de pays de l'Atlantique. Les autres départements, sauf la Corrèze, appartiennent à  
l'appellation régionale Vin de pays du Comté tolosan.

Pacherenc du Vic-Bilh des cépages Manseng (Petit et Grand). Les Manseng ainsi que les Courbus (eux aussi divisés en Petit et Grand) participent à l'image du seul vignoble du Pays basque au nord des Pyrénées, l'AOC Irouléguay ; qui puise aussi sa spécificité dans la forte identité basque.

Dans le giron immédiat de Bordeaux, le très étendu vignoble de Bergerac (premier du Sud-Ouest en superficie, près de 12 000 ha), ainsi que les Côtes du Marmandais, ou Buzet ne présentent pas ce trait d'un encépagement particulier, on y retrouve les cépages bordelais par excellence, Merlot, Cabernets, Sauvignon, Sémillon et Muscadelle pour les principaux. Cet éclatement de l'encépagement est une faiblesse quand on pense au peu de temps consacré à choisir un vin dans le rayonnage d'une grande surface. Mais il pourrait constituer une force vu l'engouement des vins de cépages aujourd'hui à l'échelle mondiale. Ce potentiel s'adresse certes à un public plus versé dans l'œnologie, car la lisibilité de ces petites appellations demeure difficile au-delà d'un marché régional.

La lisibilité de ces appellations est limitée quand sont examinées la superficie et la production de certaines ainsi que leurs différences de taille : 4500 ha à Cahors (1 % des AOC viticoles françaises), 200 ha à Irouléguay, ou bien moins de 20 ha pour les vins d'Entraygues et du Fel ou le vin d'Estaing en Aveyron. Avec 27 classements AOC (Bergerac en compte 13 en son sein), 9 VDQS, (parmi ces deux 12 appellations comportent moins de 1000 ha), et 26 Vins de pays, (voir le tableau n° 3), ils constituent un maquis des niveaux d'appellation dans un contexte où malgré son intelligence, le consommateur peut se sentir perdu quand il ne dispose que de quelques minutes pour faire son choix dans un rayonnage. Faire émerger une différence lisible dans un marché concurrentiel global relève souvent de la gageure pour les vins du Sud-Ouest.

Pourtant il existe un potentiel patrimonial, emblématique à ces régions viticoles qui sont pour la plupart déjà des destinations touristiques non négligeables à l'échelle régionale. Ces appellations petites ou moyennes peuvent s'appuyer sur un tissu économique touristique préexistant, sur des paysages reconnus, ce qui amène un poids positif de l'image véhiculée par ces territoires. Autour de ceux-ci et de leur production viticole peuvent se construire des représentations de produits particuliers, emblématiques, patrimoniaux.

Cette volonté de sortir à la fois de l'anonymat et de contrecarrer l'effet d'échelle est d'abord comme de moindre importance, dans nos recherches et dans la volonté de ceux qui ont lancé les études de terroirs dans le Sud-Ouest. Les premiers désirs étaient de connaître, analyser, cartographier les terroirs viticoles pour avoir une meilleure approche scientifique des appellations, aboutir à plus de vins de qualité, ce qui ne devait n'être que bénéfique pour communiquer ensuite au sujet de ceux-ci.

#### 2.1.1.2 Pourquoi une cartographie à grande échelle des terroirs des vignobles de Midi-Pyrénées ?

La mise en concurrence à tous les niveaux, national, européen et avec les nouveaux pays producteurs a amené les décideurs de la filière vitivinicole, (élus de chambres d'agriculture, dirigeants de syndicats viticoles, ingénieurs ou techniciens), à réfléchir sur



la manière de faire émerger un socle scientifique, utilisable pour le viticulteur et lisible pour le consommateur, faisant apparaître les différentes qualités de vin d'une appellation à travers les terroirs viticoles.

Dans les grandes régions viticoles de Bourgogne, d'Alsace ou du Val de Loire des cartographies de sols et/ou de terroirs (la confusion règne parfois comme nous l'avons écrit précédemment) étaient déjà en cours de réalisation quand à la fin des années 1980 la Chambre régionale d'agriculture de Midi-Pyrénées s'en est préoccupée. Il s'agissait alors de théoriser et cartographier un savoir empirique et fluctuant au rythme des intérêts parfois personnels, dans le but de transformer ceci en savoir scientifique, reconnu par la

AOC/AOP	Appellation	ha	hl	VDP/IGP	Appellation	hl
	Armagnac	16 000	200 000		Conté Tolosan (régional)	200 000
	Béarn et Béarn-Bellocq	220	9 000		Ariège (départemental)	1 500
	Bergerac (13 AOC)	12 200	630 000		Aveyron (départemental)	550
	Buzet	1900	110 000		Cantal (départemental)	0
	Cahors	4 500	250 000		Corrèze (départemental)	2 500
	Côtes-de-Duras	1 730	100 000		Dordogne (départemental)	1 500
	Côtes-du-Marmandais	1 370	86 000		Gers (départemental)	24 500
	Floc de Gascogne	Id. Armagnac	9 000		Haute-Garonne (départemental)	2 200
	Fronton	2 400	90 000		Hautes-Pyrénées (départemental)	0
	Gaillac	3 500	214 000		Landes (départemental)	55 800
	Irouléguay	250	7 600		Lot (départemental)	33 500
	Jurançon	950	47 000		Lot-et-Garonne (départemental)	400
	Madiran	1 300	70 000		Pyrénées-Atlantiques (départemental)	1 500
	Marcillac	170	7 500		Tarn (départemental)	1 000
	Pacherenc du Vic Bilh	250	10 000		Tarn-et-Garonne (départemental)	4 500
					Agenais (zone)	53 000
<b>VDQS/AOP</b>	<b>Appellation</b>	<b>ha</b>	<b>hl</b>		<b>Bigorre (zone)</b>	<b>900</b>
	Côteaux du Quercy	400	15 000		Coteaux de Glanes (zone)	2 200
	Côtes-du-Brulhois	250	12 000		Coteaux et terrasses de Montauban (zone)	2 400
	Côtes-de-Saint-Mont	1 200	65 000		Côtes du Condomois (zone)	20 000
	Côtes de Millau	60	2 000		Côtes de Gascogne (zone)	980 000
	Entraygues et du Fel	20	650		Côtes de Montestruc (zone)	0
	Estaing	14	500		Côtes du Tarn (zone)	130 000
	Lavilledieu	150	2 700		Périgord (zone)	14 000
	Saint-Sardos	150	7 000		Terroirs landais (zone)	9 000
	Tursan	440	11 000		Thézac-Perricard (zone)	4 000

Tableau n° 3 : Les différentes appellations viticoles du Sud-Ouest de la France

profession. Il s'agissait de fixer les potentialités d'une appellation à travers une cartographie à grande échelle (aux alentours du 1/25 000) des terroirs viticoles au sein des appellations de la région administrative, à travers un prisme géomorphologique et pédologique. Cela devait permettre de donner un cadre agronomique à la production viticole et d'éviter des subjectivités construites par certains propriétaires plus puissants pour mieux vendre leur vin. Par exemple, la construction d'un argumentaire étant

nécessaire pour répondre à certains producteurs plus puissants, qui avec des moyens puissants de communication, mettent en avant leur propriété sans preuve qualitative de leurs terroirs, au pire avec de fausses preuves. Il était aussi permis de penser que des cartes de terroirs feraient connaître des appellations vues comme assez secondaires à l'échelle de la France (que dire à l'échelle globalisée), en mettant en valeur des productions en adéquation avec un territoire donné.

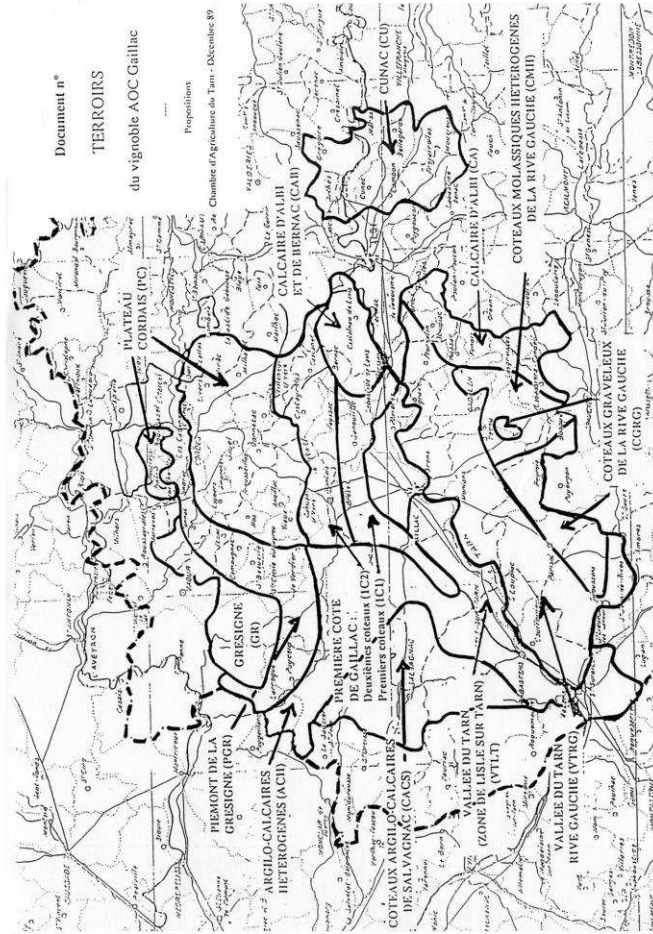
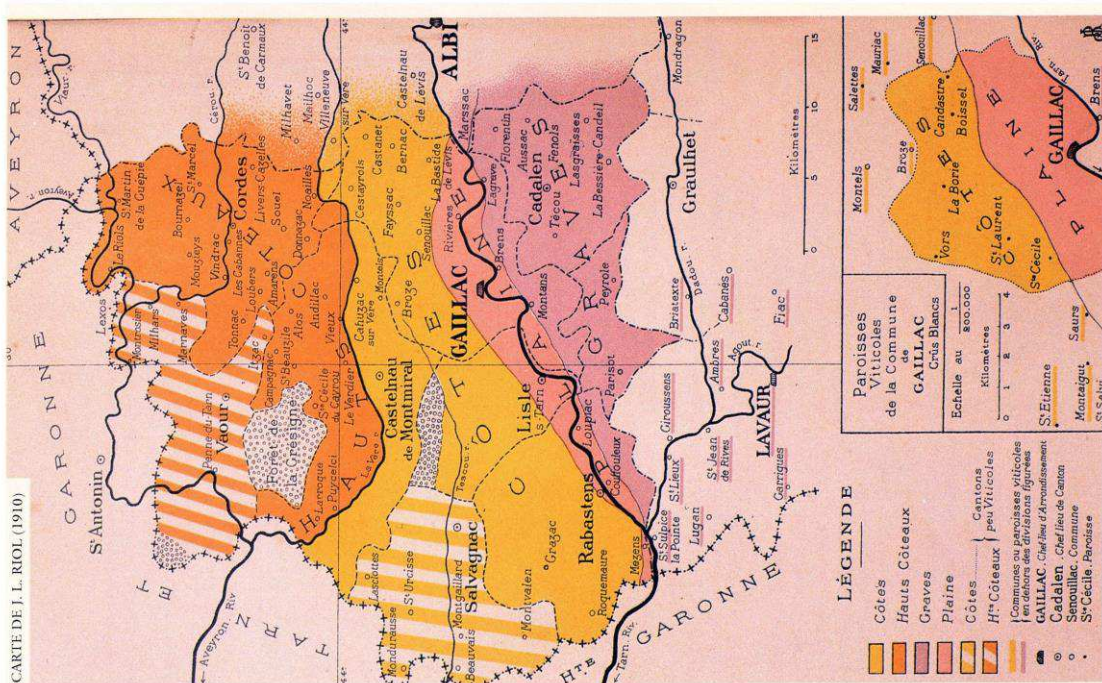
L'AOC Gaillac a lancé en 1989 une étude des terroirs viticoles à l'aide d'une étude satellitaire après avoir pris 72 parcelles de références disséminées dans l'appellation. Les résultats difficiles à interpréter parfois, car contradictoires, n'ont pas permis la cartographie à grande échelle souhaitée. De plus, les 72 parcelles de références ont été choisies en fonction des terroirs pressentis que l'étude satellitaire était sensée révéler, donnant donc une pétition de principe. La carte résultante, à petite échelle, sans grande cohérence, ne fait que reprendre des études faites par J. Riols avant 1914 qui nommait déjà les grandes familles de terroirs du Gaillacois : le plateau cordais, les premières côtes, la vallée du Tarn et ses graves, (voir figure n° 9). L'étude n'a pas permis d'aller à une cartographie à plus grande échelle, l'interprétation satellitaire ayant par exemple souvent confondu des terres labourées avec des bois ou des vignes. La diversité des cépages (plus de 20 dans les décrets cumulés d'appellations gaillacoises), et des vins élaborés, (toutes les gammes de couleurs, de sucrosités, avec des vins tranquilles et effervescents), a aussi gêné les scientifiques pour préconiser tels terroirs pour tels types de vins. La tradition locale qui veut que la côte en rive droite du Tarn soit favorable aux vins blancs, et les graves en rive gauche aux rouges, n'est pas complétée pas d'études plus poussées.

Etait concernée aussi l'appellation vins de pays « Côtes de Gascogne » dans le nord-ouest du Gers, où D. Vignes a coordonné en 1991-92 une étude sur l'ouverture des stomates des feuilles en fonction de l'exposition de la vigne. Il a défini ainsi des « équipotentialités » de qualité des raisins et dressé une carte au 1/10 000 pour deux communes, Mons et Gondrin. Pour ce chercheur, c'est une première approche de cartographie des terroirs viticoles.

M. Garcia a étudié et défini les sols des AOC Fronton (Haute-Garonne) et de Marcillac (Aveyron) ; ces études pédologiques n'ont pas donné lieu à une cartographie d'ensemble. Le terroir n'est examiné ici qu'à travers une seule entrée : le sol.

Nous avons réalisé, à la demande du Syndicat de défense de l'aire AOC Cahors et de R. Lambert, une étude et une cartographie des terroirs au 1/25 000 de ce vignoble qui a vu le jour en 1992. C'est la seule étude à avoir été menée à terme dans ce programme régional, et aboutissant à une carte regroupant les 45 communes de l'appellation.

Nos propositions de définition et cartographie des terroirs se sont avérées conformes à l'expérience des viticulteurs, et la cartographie étant acquise, ils ont voulu aller plus loin, en mettant à jour des rapports liant terroirs et qualité des vins à travers des études pédologiques (1993-1994) et à travers des microvinifications en fonction des terroirs cartographiés (depuis 1994). C'est la Ferme expérimentale d'Anglars, au cœur de l'appellation, qui est chargée de ces microvinifications.



**Figure 9: La cartographie des terroirs de l'AOC Gaillac restée en ébauche**

A gauche la carte du Gaillacois viticole, dressée par J.L Riols au début du XXème siècle, qui a servi à la construction de l'aire AOC par la suite. A droite, le découpage effectué par les pédologues à l'issue de l'étude des terroirs, à la fin des années 1980, qui ne fait pas évoluer significativement la première. L'étude satellitaire contemporaine a juste permis de doubler le nombre d'unités cartographiées, passant de 6 à 13. La cartographie à grande échelle n'a pas vu le jour, il n'y a pas eu non plus de tentative de corrélation avec la qualité du vin.

Par la suite, le Syndicat de défense de l'appellation Cahors nous a commandité une hiérarchisation au sein de l'aire AOC (1997-2000), voulant faire émerger de la sorte le meilleur potentiel et les meilleurs terroirs de l'appellation. Un vocabulaire associé à cette hiérarchisation devait permettre également de mieux communiquer et faire connaître les produits. Il nous fut demandé de réunir les éléments nécessaires à cette hiérarchisation, à savoir mettre en place des critères de différenciation des terroirs en fonction de leurs aptitudes viticoles dans le cadre d'une production à forte valeur ajoutée, puis cartographier l'ensemble à l'échelle cadastrale, parcellaire. Le prolongement de cette cartographie, sa vérification par l'expérience a eu des implications directes sur la réflexion autour du concept de terroir et des applications auprès des viticulteurs, comme par exemple la programmation de vendanges et de cuvées élaborées en fonction des terroirs cartographiés.

Avec la même volonté de faire connaître une appellation, de recherche d'adéquation entre terroirs et qualité des vins, de recherche de légitimité scientifique par une meilleure connaissance des terroirs viticoles, entre 2001 et 2004, ce fut le tour de la Chambre d'agriculture de Dordogne de diligenter une étude géomorphologique, pédologique et cartographique des terroirs bergeracois. Nous eûmes alors l'occasion de nous occuper des AOC Cahors et Bergerac (E. Rouvellac, 2005, 2006), dans un contexte géomorphologique comparable : un grand cours d'eau développant des terrasses alluviales siliceuses entaillant des plateaux bordiers plus alcalins, sédimentaires, le tout avec moins de contraste de pentes. Cette deuxième étude a conforté notre méthode, mais a montré aussi des limites.

Les premières limites sont liées à la nature répétitive des territoires qui englobent les vignobles du Sud-Ouest. beaucoup d'entre eux se situent dans un contexte sédimentaire où des cours d'eau s'encaissent et forment des terrasses étagées alluvionnaires; l'examen plus rapide du vignoble de Gaillac que nous avons effectué par la suite confirme encore cette analyse, (E. Rouvellac, 2008). Nous menacions de ne pas adapter notre raisonnement et notre cartographie à des terrains moins contrastés et de rester encore une fois dans des préoccupations trop environnementales, voire déterministes. Vouloir étudier un vignoble comme celui de Banyuls-sur-Mer en terrain non sédimentaire avec de forts contrastes de pentes, dans un contexte de paysages complètement modifiés, artificialisés par la viticulture ne vient-il pas aussi de vouloir éprouver nos raisonnements élaborés jusque là ?

Les limites suivantes sont liées à la nature règlementaire des appellations. Celle de Cahors demeure simple dans sa définition, une seule AOC, un cépage dominant à 80 % le vignoble et obligatoire à 70 % minimum dans le vin, le Cot noir (ou Malbec), et un seul vin, rouge<sup>18</sup>. Comment prendre en compte à Bergerac les 13 appellations comportant les 6 cépages principaux bordelais et 5 types de vins (rouge, rosé, blanc sec, blanc moelleux, blanc liquoreux) en fonction des terroirs ? Comment faire de même à Gaillac avec les mêmes types de vins auxquels il faut rajouter les effervescents, plusieurs AOC, un grand

---

<sup>18</sup> Les autres cépages complémentaires autorisés à hauteur de 30 % maximum ne sont que deux : le Merlot et le Tannat.

nombre de cépages, et la place du Vin de pays des Côtes du Tarn qui pèse près de 50 % de la superficie en AOC, soit autour de 1 700 ha pour 3 500 en AOC ?

### Conclusion

Les études de terroirs pour les aires AOC Cahors et Bergerac ont pris une tournure géomorphologique pour aboutir à une cartographie au 1/25 000 dans une optique de neutralité (faussetement ?) recherchée dans des facteurs environnementaux. La volonté était d'offrir un instrument directement utilisable pour la profession viticole et accepté par tous. Le résultat demandé par les syndicats de défense a été obtenu et même dépassé puisque ces cartographies ont eu des prolongements pédologiques, climatiques, des prolongements dans la construction d'une hiérarchisation au sein de l'aire AOC Cahors. A l'échelle de Midi Pyrénées, le programme n'a connu que l'aboutissement pour cette dernière AOC, qui est aussi la plus importante en superficie et en volume produit, près de 50 % du total régional. Nous avons insisté sur le peu d'invariants que présente l'AOC Cahors, ce qui facilite la recherche. Il importe de préciser aussi que si cette cartographie a abouti et est utilisée par les acteurs, si elle a eu des prolongement de recherches pendant des années, (de 1992 à 2001), c'est aussi et surtout grâce à la volonté des acteurs locaux, à savoir les dirigeants du Syndicat de défense de cette époque et le responsable du secteur viticulture à la Chambre d'agriculture du Lot, F. Laffargue. Leur volonté était de construire des outils d'aide à la décision pour les viticulteurs, pour modifier leurs pratiques. Ces outils scientifiques peuvent aider les viticulteurs à mieux produire des raisins de qualité, à mieux communiquer ensuite sur leur territoire, leurs terroirs et les liens qu'entretiennent ceux-ci avec leurs vins, tel a toujours été un fil conducteur de nos travaux.

Intéressons nous maintenant à la construction de la cartographie des terroirs dans le Sud-Ouest de la France comme nous l'avons d'abord conçue.

## **2.1.2 Dans un premier temps, une approche se voulant objective, guidée par des valeurs naturalistes**

### 2.1.2.1 Un contexte de recherche appliquée, de recherche action<sup>19</sup>

Notre recherche géographique se voulait au service d'une demande sociale, ici celle des viticulteurs, elle a été appliquée grâce à des rendus cartographiques au 1/25 000 lisibles par leurs utilisateurs et utilisables pour les acteurs vitivinicoles. Cela a conféré à notre recherche un caractère de géographie appliquée, de recherche action.

Pris dans cette volonté midi pyrénéenne de cartographie des terroirs dans la foulée de ce qui se passait déjà par exemple en Val de Loire (C. Asselin, 1993, 1995 ; R. Morlat, 1997, 2001), ou dans l'inspiration très pédologique des classements bourguignons actuels, notre vision du terroir a été au départ et comme nous l'avons écrit physique, naturaliste, et ensuite sociale. A travers Cahors et Bergerac, nous avons étudié, raisonné, conceptualisé des critères de différenciation des terroirs en prenant en compte le fait que le terroir est un

---

<sup>19</sup> Dans le sens d'« applications pratiques » comme l'écrit par exemple M. Philipponneau dans « Géographie et action : introduction à la géographie appliquée », 1960.

espace homogène dans ses propriétés (pédologiques, climatologiques, hydrologiques... écologiques), et qu'il les offre aux êtres vivants et d'abord aux végétaux. Nous avons donc imaginé une batterie de critères liés à l'environnement tout d'abord, à la société ensuite. Notre raisonnement s'est voulu géographique, il s'est intéressé aux problèmes qui touchent à la fois les aspects environnementaux et sociaux des vignobles à travers des sciences qui composent le savoir géographique : géologie, géomorphologie, pédologie, climatologie, hydrologie, agronomie, et aussi économie, sociologie, histoire...

La limite de notre raisonnement est que par la suite la cartographie ne prendra en compte que les critères physiques, entorse à notre première volonté. Nous n'avons pas trouvé de moyen d'intégrer cartographiquement ces critères sociaux à l'époque. Peut-être aurait-il fallu superposer les cartes pour présenter l'évolution, l'histoire, l'économie ou même la végétation pour montrer l'enfrichement et le reboisement progressif des aires AOC. Cela aurait pu prendre la forme de cartouches complémentaires autour de la carte des terroirs, à l'image des cartes de la végétation dressées par les services d'H. Gaussen.

Théoriquement, nous avons fondé notre réflexion sur des bases géomorphologiques, pédologiques, climatiques, renvoyant à la genèse des terroirs sur le temps long. Nous avons voulu réfléchir à leur évolution agraire dans des échelles séculaires ou multiséculaires, ainsi qu'à leur présent et leur devenir face aux cycles économiques, aux lois du marché, au bouleversement des techniques. Cette mise en évidence de portions de territoires homogènes, de terroirs, a été possible par l'élaboration de critères de différenciation. Les terroirs s'individualisent en mettant en évidence un certain nombre de critères: le sol, la roche-mère du sol, qui peut être le substratum géologique ou le manteau d'altérites, d'alluvions, de colluvions (les formations superficielles), l'altitude, la pente, l'exposition, la végétation, l'histoire.

Ces critères s'imbriquent les uns dans les autres, ils s'organisent comme une chaîne de liens de dépendance et d'interdépendance.

Les sociétés agraires ont modifié les terroirs au cours de l'histoire, en ont ruiné aussi. Ceux-ci connaissent donc des mutations structurelles de part même leur utilisation. Ainsi trois critères : l'histoire du terroir, son utilisation actuelle, son évolution, sont directement tributaires des communautés agraires ; deux autres, le sol et la végétation, ont été modifiés totalement ou en partie par elles. Ces cinq critères de différenciation des terroirs ont la particularité d'être sous influence sociale, c'est à dire conditionnés à des pratiques, des savoirs et des savoir-faire. N'oublions pas aussi la pente qui peut être modifiée et atténuée par des aménagements, par exemple comme les terrasses.

De plus, le sol constitue un critère qui mérite d'être détaillé. Nos observations nous ont conduits à distinguer le sol, qui peut reposer sur une formation superficielle et/ou un substrat. Les sols peuvent avoir été tellement érodés, voire détruits, par des siècles d'agriculture au point que les plantes (comme la vigne) poussent directement dans la formation superficielle ou le substrat. Parfois les sols ont pu être modifiés, notamment en milieu viticole, par l'ajout de terre venue de l'aval versant. La vision traditionnelle de la terre remontée à la morte saison pour lutter contre l'érosion a pris une autre dimension avec la mécanisation. Aujourd'hui, on peut introduire une épaisseur de sol

supplémentaire pour tenter de gommer les faibles épaisseurs de sol par endroit sur des plateaux calcaires par exemple. Ou bien se sont des dolines entières qui se retrouvent comblées pour tenter de lutter contre les effets néfastes de creux à gelée printanière. Dans les deux cas la notion de terroir porteur d'authenticité devient élastique.

Un autre critère, complexe lui aussi, est apparu discriminant : le site et la configuration d'un terroir. Le site exprimant la position relative du terroir. Par exemple dans un versant, à savoir si le terroir se situe plutôt en amont de versant, en milieu de versant, en aval ou en pied de versant. Ceci a une importance pour définir des zones de départ d'érosion, donc d'amincissement voire de destruction du sol, ou des zones d'arrivée, d'accumulation, de formation superficielle. La configuration revient à la position du terroir dans son environnement plus étendu, à plus petite échelle. Par exemple deux parties de terrasses alluviales, malgré l'âge de leurs dépôts, des sols graveleux et une utilisation viticole équivalents, peuvent être une disséquée plus profondément par l'érosion que l'autre, donnant des nuances d'exposition, de creux à gelée altérant l'homogénéité générale du terroir.

Tout terroir subit les aléas liés au cycle de l'eau, il évolue avec les conditions climatiques, ce qui nous a permis de prendre en compte les processus hydrologiques, pédologiques et morphogéniques observables, ou plus simplement hydro-pédologiques, autre critère complexe de différenciation des terroirs. Les précipitations influent sur la nature et le devenir du terroir, à travers le sol de celui-ci, et cela prend de fortes conséquences dans le paysage. Par exemple, les abats d'eau, d'autant plus en contexte de fortes pentes, favorisent l'érosion et la destruction du sol, ou bien participent à l'hydromorphie au sein d'un sol plutôt imperméable en topographie plane.

Le topoclimat n'apparaît pas comme un critère à part entière, alors que de nombreux auteurs, géographes, pédologues, agronomes, le retiennent, et avec raison, comme tel dans la définition du concept de terroir. Nous n'avons pas suivi cette démarche à cause de la grande échelle utilisée pour la cartographie qui prenait en compte le topoclimat à travers l'altitude, l'exposition, le site et la configuration du terroir à l'aide du fond de carte constitué par la topographie, aidant à décrypter ces critères.

Cette attitude peut être considérée comme une échappatoire pour mener à bien la cartographie. Il est important, pour mener le raisonnement à son terme, de distinguer une aire AOC s'inscrivant assez facilement à petite ou méso échelle dans un type de climat homogène et les terroirs de celle-ci, phénomènes de grandes échelles, présentant parfois des nuances discriminantes, notamment face à la qualité des raisins. Conscient de cette lacune, nous avons tenté d'étudier les topoclimats dans l'aire AOC Cahors au prisme des températures, (E. Rouvellac, 2007). Nous nous plaçons alors dans la lignée des travaux des travaux menés depuis des années en vignobles septentrionaux, en Bourgogne, Alsace, Champagne... (G. Beltrando, 2010) ou méridionaux (A. Carbonneau, 1998, 2000). Nos résultats n'ont pas été concluants, n'amenant que quelques résultats quantitatifs dans des domaines déjà connus, concernant par exemple les différences d'exposition ou les inversions thermiques matinales.

Nous avons donc mis à jour douze critères fondamentaux pour différencier les terroirs : l'altitude, la pente, l'exposition, le site et la configuration, la végétation, le sol, la

formation superficielle, le substrat, les processus hydropédologiques, l'histoire agraire, l'utilisation actuelle, l'évolution en cours. Ces douze critères, isolés momentanément le temps de l'analyse, travaillent, interviennent ensemble dans l'espace-temps de l'aire des terroirs. Car trop souvent, le terroir est analysé pour lui-même alors qu'il n'existe qu'en relation avec ses voisins, et en relation avec les femmes et les hommes qui l'exploitent.

Ces douze critères de différenciation correspondent à une perception des terroirs dans une optique de cartographie au 1/25 000 où manquent les questions climatiques et sont minimisés les aspects sociaux. Ces critères relèvent d'une macro vision de l'espace. Une méthode de différenciation à plus grande échelle a été entreprise par la suite à travers des analyses de sol, l'étude de la relation entre microclimats et terroirs, à travers enfin l'adéquation entre terroirs et qualité des vins. Ces critères de différenciation des terroirs servent également à élaborer une grille de classification des terroirs entre eux. Ainsi, chacun des critères met en évidence qu'un terroir consiste en une portion de territoire<sup>20</sup> unique et homogène, car si un seul critère évolue, c'est toute la nature du terroir qui change. N'étant pas isolé les uns des autres, il importe de comprendre comment ils s'agencent, comment ils entrent en interaction. Nous changeons alors d'échelle, en passant de celle des critères constitutifs du terroir à celle des terroirs eux-mêmes, puis à celle des relations entre terroirs pour étudier la possibilité de définir des affinités de caractères entre ceux-ci. En effet, les différenciations ne peuvent reposer que sur des complexes de critères. Car ces critères n'ont pas été retenus pour isoler un terroir d'un autre, mais pour comprendre comment les terroirs sont en interdépendance les uns des autres et comment ils peuvent constituer des groupes, des familles reconnaissables par tels ou tels caractères communs.

Cette notion de famille de terroirs exprime les rapports de dépendance entre les terroirs d'une même famille et entre les familles de terroirs. Cette dépendance existe à deux niveaux différents, une dépendance organique d'amont en aval, d'ordre géomorphologique et hydrologique, une dépendance de souche, d'ordre géologique, lithologique, minéralogique et géochimique.

La dépendance organique d'amont en aval, d'ordre géomorphologique et hydrologique, est organisée par le système de pentes, En ce sens, chaque famille organique d'amont en aval constitue une chaîne de terroirs. La dépendance de souche, d'ordre géologique, lithologique, minéralogique indique que la famille de terroir considérée dépend de causes fondatrices identiques mais ici ce n'est plus le système de pente qui organise la famille, mais la roche-mère génératrice du sol, c'est à dire soit directement le substrat géologique, soit une formation superficielle qui repose dessus.

Cette analyse systémique veut montrer combien le concept de terroir est géographique et intégrateur, obligeant à prendre en compte l'interaction entre objets plutôt que l'objet lui-même.

Ainsi nous avons pu définir, à travers les aires AOC Cahors et Bergerac, des terroirs eux-mêmes, puis une typologie des familles de terroirs. Notre présentation, pour être plus claire, croise les deux catégories de dépendances reconnues, dépendance de souche (lithologique) et dépendance amont-aval. Elle privilégie dans ses associations

---

<sup>20</sup> Un territoire est un espace où un groupe humain exerce une influence, un terroir constitue une partie homogène de ce territoire.





aires AOC, (E. Rouvellac, 2001), et comment s'inscrit le vignoble actuel dans le paysage. Enfin, une dernière carte pourrait s'autoriser à dégager les dynamiques actuelles en fonction de données socio économiques pour présenter des évolutions possibles pour les terroirs du vignoble, par exemple à travers une hiérarchisation de ceux-ci pour introduire une politique qualitative affirmée.

<b>TERROIRS</b>	<b>PLATEAUX</b> le poids du substratum	<b>VERSANTS</b> le poids de la pente	<b>VALLEES</b> le poids de la formation superficielle alluviale
<b>SILICEUX</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plateau argilo-sableux</li> <li>- Plateau sableux sidérolithique</li> <li>- Plateau à altérites argileuses</li> <li>- Plateau molassique argileux</li> <li>- Plateau niveaux alluviaux oligocènes</li> <li>- Butte</li> <li>- Hauts niveaux alluviaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Versant argilo-sableux</li> <li>- Versant sableux sidérolithique</li> <li>- Versant à altérites argileuses</li> <li>- Versant molassique argileux</li> <li>- Versant niveaux alluviaux oligocènes</li> <li>Pente <math>i &gt; 20\%</math></li> <li>Haut de versant</li> <li>Milieu de versant</li> <li>Bas de versant</li> <li>- Colluvions de pied de versant</li> <li>- Cônes alluviaux</li> <li>Talus de terrasse</li> <li>1<sup>ère</sup>-2<sup>ème</sup> terrasse</li> <li>2<sup>ème</sup>-3<sup>ème</sup> terrasse</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Hauts niveaux alluviaux</li> <li>- Haute terrasse</li> <li>- Moyenne terrasse</li> <li>- Basse terrasse</li> <li>- Plaine inondable</li> <li>- Chenaux de crues</li> <li>- Fond de vallées dans les altérites et le Sidérolithique</li> </ul>
<b>MARNEUX</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plateau molassique marneux</li> <li>- Butte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Versant molassique marneux</li> <li>Pente <math>i &gt; 20\%</math></li> <li>Haut de versant</li> <li>Milieu de versant</li> <li>Bas de versant</li> <li>- Colluvions de pied de versant</li> <li>- Cônes alluviaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Vallée secondaire à fond inondable</li> </ul>
<b>CALCAIRE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plateau calcaire</li> <li>- Plateau calcaire marneux</li> <li>- Butte</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Versant calcaire</li> <li>- Versant calcaire marneux</li> <li>Pente <math>i &gt; 40\%</math></li> <li>40% <math>&gt; i &gt; 20\%</math></li> <li>Haut de versant</li> <li>Milieu de versant</li> <li>Bas de versant</li> <li>Grèzes : - pied de versant</li> <li>- cônes alluviaux</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fond de vallée sèche</li> <li>- Vallée secondaire à fond inondable</li> </ul>

Tableau n° 5 : Les différents terroirs de l'aire AOC Bergerac

### 2.1.2.2 Des terroirs à leur cartographie, voir figures 10 à 15

Les cartes de terroir des aires AOC Cahors et Bergerac posent le problème de la légende et de sa logique. Elles ont été conçues sans tenir compte de la culture de la vigne. En fonction du marché, les agriculteurs adaptent leurs cultures aux aptitudes des terroirs utilisés. Par rapport au terroir, l'agriculture est donc seconde, elle ne détermine pas les terroirs mais elle les modifie parce qu'elle change les conditions de leur évolution et cela d'autant plus que les exploitants sont plus nombreux et plus efficacement outillés. L'agriculture s'inscrit comme un critère d'évolution du terroir. La légende de la carte reflète donc cette ligne de pensée : chaque type, chaque famille de terroir apparaît d'abord dans une couleur, celle du facteur géomorphologique le plus discriminant, ensuite vient le choix de l'intensité de la couleur.

Chaque couleur retenue indique la nature de la roche mère du sol, formation superficielle ou substrat :

- marron = substratum calcaire
- vert = substratum marneux (ou argileux)
- jaune = formation superficielle d'alluvions ou colluvions calcaires
- violet clair = formation superficielle du sidérolithique (rouge pour l'AOC Bergerac)
- bleu = formation superficielle alluviale
- rose = formation superficielle de terra rossa
- orange = formations alluviales oligocènes tertiaires

L'intensité de la couleur traduit :

- pour les marron, verts, rouges et orange, l'intensité de la pente du terroir,
- pour le bleu, l'âge du manteau alluvial siliceux, donc le degré de lessivage des sols, d'argilisation du manteau :
- bleu le plus clair pour la plaine alluviale inondable,
- bleu pâle pour la basse terrasse,
- bleu moyen pour la moyenne terrasse,
- bleu le plus foncé pour la haute terrasse,
- violet foncé pour les hauts niveaux alluviaux du Quaternaire ancien.

Les trames hachurées signifient l'intervention d'un deuxième caractère :

- à plat marron rayé de rouge : substratum d'altérites,
- à plat vert rayé de rouge : substratum argilo-sableux,
- à plat vert rayé de marron : substratum marno-calcaire.
- à plat marron rayé de vert : substratum calcaire-marneux,

Chaque couleur dans son intensité et chaque signe ne doivent pas être lus isolément mais en liaison avec les signes de couleur-intensité et formes voisines pour saisir l'organisation des terroirs puisque ceux-ci ne sont pas seulement des individus mais les maillons d'une certaine chaîne. Tous les critères de différenciation n'apparaissent pas en tant que tels, outre les trois critères socio économiques mentionnés plus haut, l'altitude, la pente, l'exposition, le site et la configuration, la végétation se lisent grâce au fond topographique servant de fond de carte. Les processus hydro-pédologiques observables

**Figure 10**

**La légende de la carte des terroirs de l'aire AOC Cahors**

Chaque couleur retenue indique la nature de la roche mère du sol:






- marron = calcaire
- vert = marne et argile
- bleu = alluvions siliceuses
- jaune = alluvions ou colluvions calcaires
- violet = sidérolithique
- rose = terra rossa

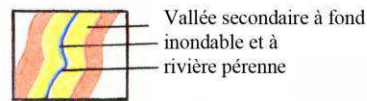
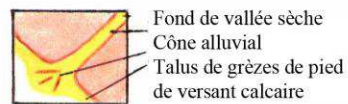
L'intensité de la couleur traduit:

- pour le marron et le vert, l'intensité de la pente des versants
- pour le bleu, l'ancienneté des alluvions donc le degré de lessivage des sols


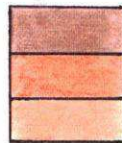
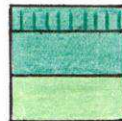

Chaque couleur ou intensité ne doit pas être lue isolément mais en liaison avec les couleurs et intensités voisines puisque les terroirs sont non seulement des individus mais aussi les maillons d'une chaîne.

**LES TERROIRS DE PLATEAUX**






-  Plateau calcaire karstifié à doline en bol. Pente  $i > 20\%$
-  Plateau calcaire karstifié à doline en assiette.  $i < 20\%$
-  Plateau calcaro-marneux  $i < 20\%$
-  Plateau marno-calcaire  $i < 10\%$
-  Plateau argilo-sableux sidérolithique.  $i < 20\%$

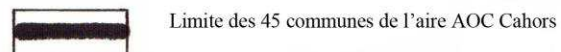
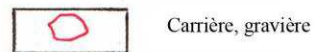


**LES TERROIRS DE VERSANTS**

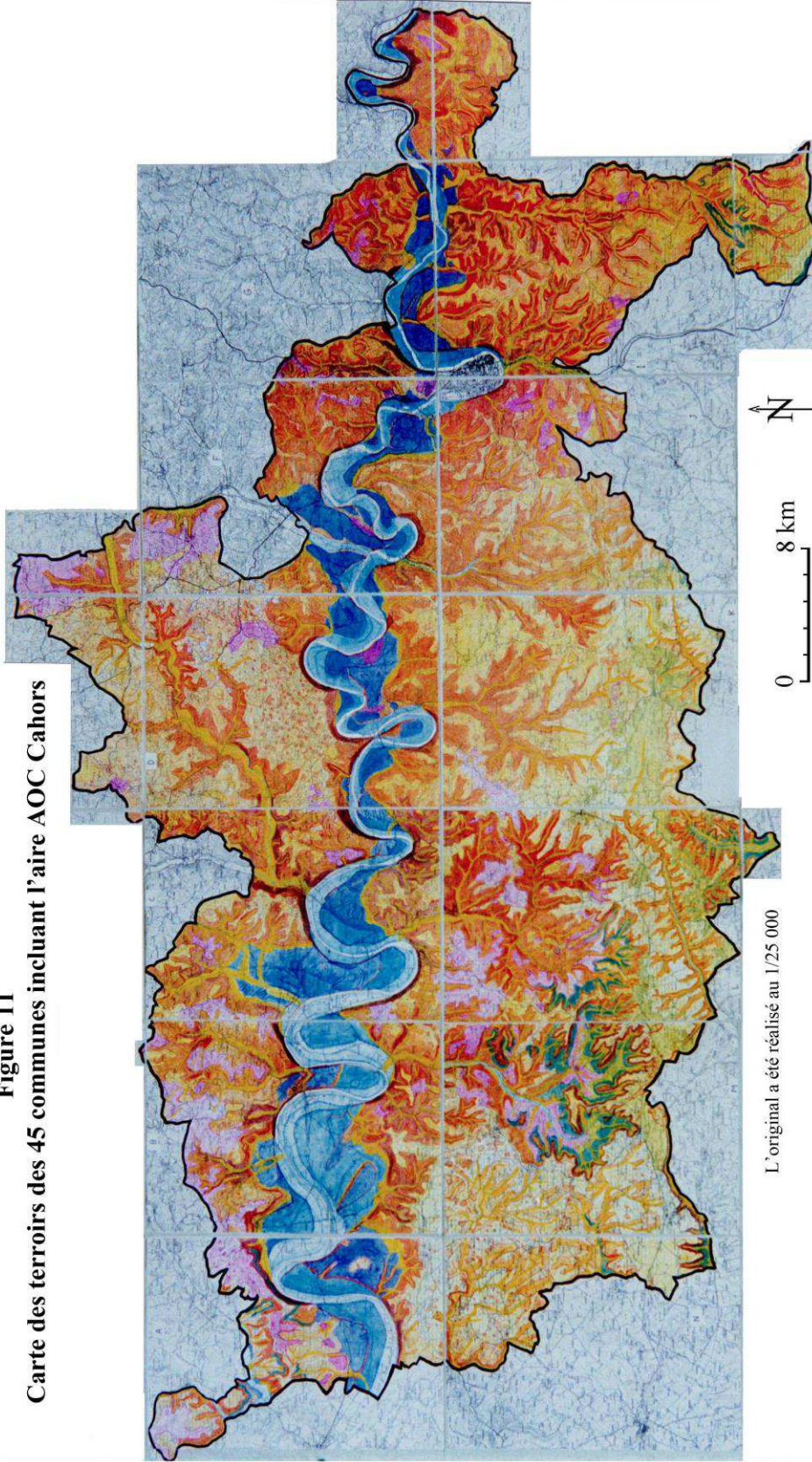
-  Cévenne vive.  $i > 80\%$   
Cévenne morte.  $i > 40\%$
-  Versant calcaire.  $i > 40\%$   
 $i > 20\%$   
 $i < 20\%$
-  Versant marneux raviné en bad-lands  
Versant calcaire.  $i > 20\%$   
 $i < 20\%$
-  Versant argilo-sableux raviné en bad-lands  
Versant argilo-sableux  $i > 20\%$

**LES TERROIRS ALLUVIAUX SILICEUX**

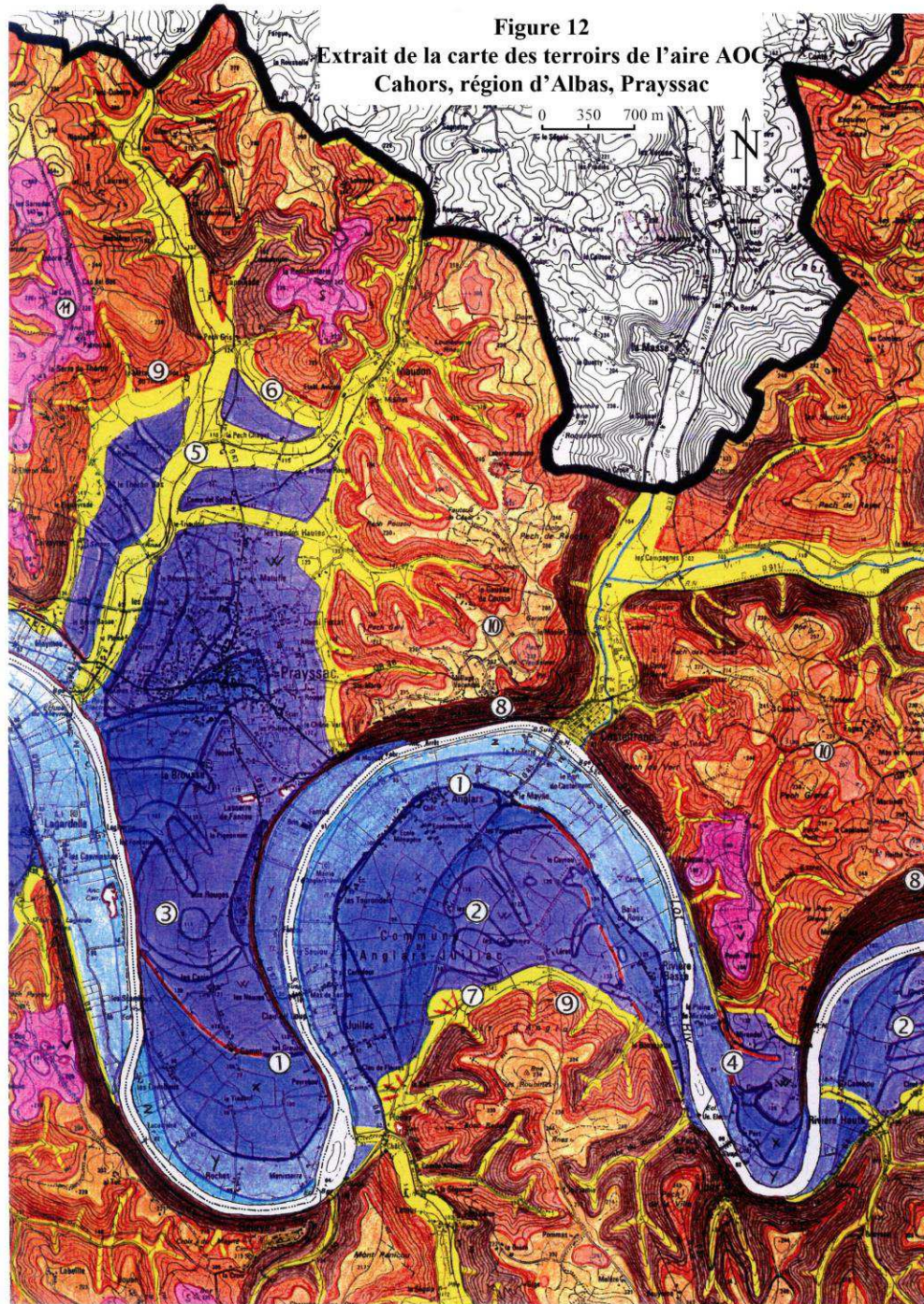
-  Plaine alluviale inondable
-  Basse terrasse
-  Moyenne terrasse
-  Haute terrasse
-  Hauts niveaux alluviaux du Quaternaire ancien



**Figure 11**  
**Carte des terroirs des 45 communes incluant l'aire AOC Cahors**



L'original a été réalisé au 1/25 000



- 1: talus de terrasse entre basse et moyenne terrasse et entre moyenne et haute terrasse
- 2: haute terrasse disséquée par des vallées sèches
- 3: haute terrasse touchée par la crypo karstification du substrat calcaire sous jascent
- 4: affleurement du substrat calcaire au sein des terroirs alluviaux, dans le talus de terrasse
- 5: vallée secondaire à écoulement pérenne disséquant un ancien méandre
- 6: dépôt de grèzes de pied de versant
- 7: cône de déjection de grèzes sur la haute terrasse
- 8: versant calcaire, cévenne vive sapée par la rivière
- 9: versant calcaire, cévenne morte d'un ancien méandre
- 10: plateau calcaire laniéré, parfois karstifié
- 11: plateau à affleurement de dépôts argilo-sableux sidérolithiques

peuvent se comprendre aussi grâce à la topographie et la nature de la roche-mère. Enfin, apparaissent grâce aux différences de couleur les différents types de substrats, de formations superficielles et donc de sols induits. Pour donner une idée de ces traits principaux, les cartes des terroirs des aires AOC que nous avons dressées peuvent être lues, c'est-à-dire décryptées, analysées, étudiées à quatre niveaux différents.

- Au niveau régional, dans son ensemble, la répartition des grandes masses de couleurs montre d'un seul coup d'œil la position centrale, axiale, d'est en ouest, des terroirs alluviaux cernés par les grands amphithéâtres des méandres encaissés pour le Lot où ils sont appelés localement cévennes. Les terroirs de terrasses apparaissent beaucoup plus étalés moins encaissés dans la vallée de la Dordogne. De part et d'autre, tant au nord qu'au sud des cours d'eau, l'encadrement calcaire, marneux, ou sidérolithique domine, tantôt très pentu, disséqué, tantôt avec de grandes étendues plates, tantôt karstifié.

- Au niveau des familles de terroirs, se distinguent quatre grands ensembles : siliceux avec l'étagement des différentes terrasses, calcaire (ou marneux) avec l'emboîtement plateau, versant, fond de vallée et la rareté des grandes surfaces planes sur les plateaux souvent recouverts par leurs propres altérites, argilo-sableux correspondant aux dépôts continentaux comme le Sidérolithique, sablo-graveleux correspondant aux dépôts alluviaux oligocènes.

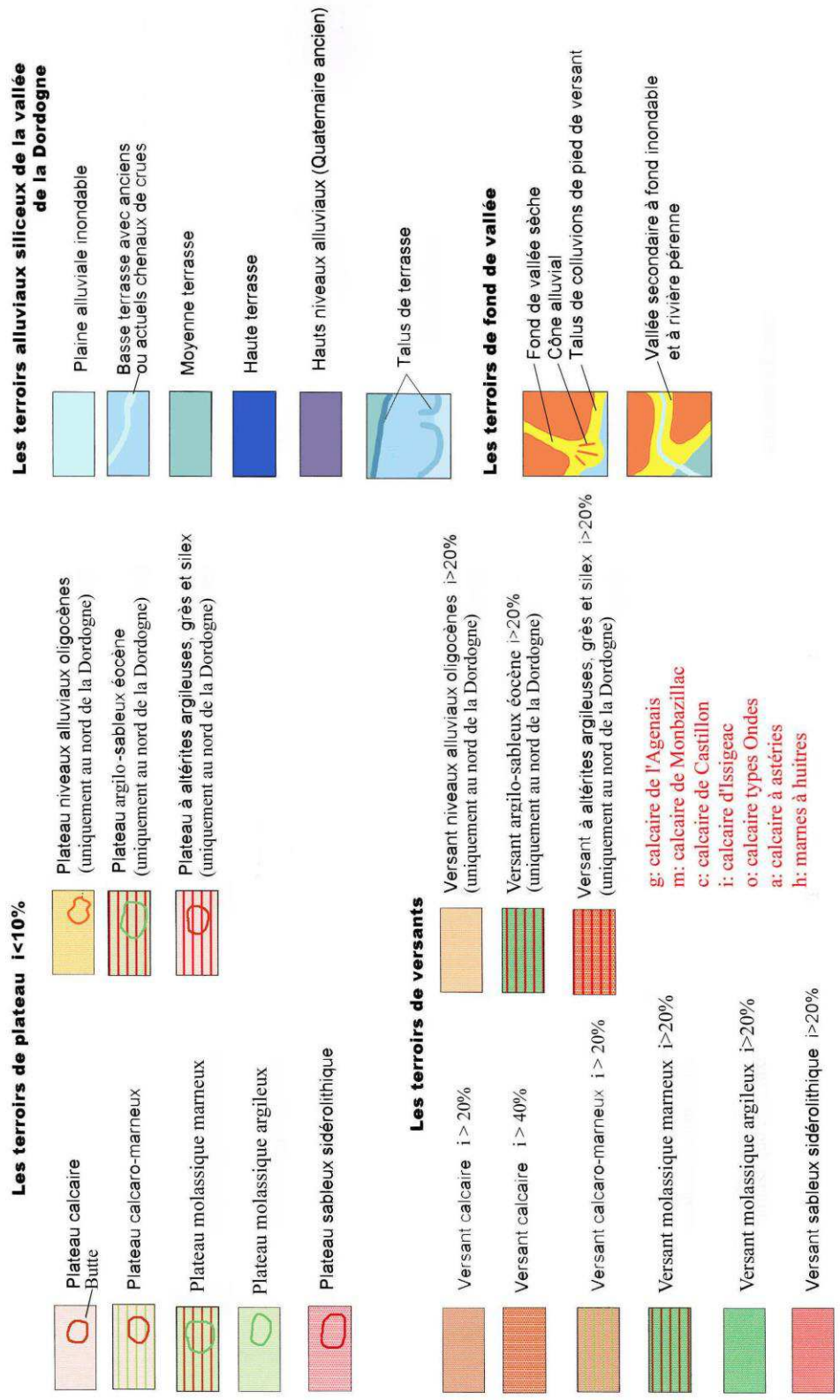
- Au niveau de chaque type on observe la répartition dans l'espace d'un même type, en quoi il est continue, ou discontinue et comment. Ainsi s'individualisent les affleurements importants du Sidérolithique, ou les alluvions oligocènes pour l'AOC Bergerac, les cônes de déjection des colluvions sur la haute terrasse, les grands lambeaux de la haute terrasse, les méandres recoupés, le ruban régulier, continu des moyenne et basse terrasses, etc.

- Au niveau de chaque terroir, on peut en suivre les limites, comprendre la nature de ceux-ci. Par exemple, se remarquent le mince ruban de la zone inondable longeant le Lot et la Dordogne, la basse terrasse perturbée par les chenaux de crue plus ou moins abandonnés, la moyenne terrasse très uniforme. Pour la haute terrasse se distinguent le talus de grèzes côté amont-versant, le talus d'érosion côté rivière. Au sein des plateaux, les limites sont marquées par les différents affleurements géologiques marquant des changements notables de nature des terroirs ; ainsi les plateaux sidérolithiques ou argilo-sableux cèdent la place à des versants marneux puis/ou calcaires. Les fonds de vallée colluviaux apparaissent de la même nature que les pieds de versant eux aussi tapissés de colluvions. Les fonds de vallée drainés de façon pérenne, larges et plans, possèdent parfois des lambeaux de basse terrasse sur leurs flancs.

Les cartes des terroirs ne sont pas des cartes des parcelles, elle n'informe que sur la position de telle parcelle dans tel terroir ou se trouvant à cheval sur deux terroirs différents. Elle est le résultat d'une analyse en compréhension et en extension des plus petites portions d'espaces homogènes cartographiables. Cette vision de l'espace, composé d'entités juxtaposées, emboîtées les unes dans les autres, progressant vers une homogénéité toujours plus globalisante ne peut pas aller pratiquement aussi loin que le raisonnement le voudrait. En effet, il est possible de toujours subdiviser un espace au nom d'un ou de plusieurs critères de différenciation que nous avons proposés, mais la lisibilité combinée à l'échelle nous guident vers des choix à opérer. Par exemple, une doline, terroir à part entière, peut très bien être considéré comme une somme de terroirs

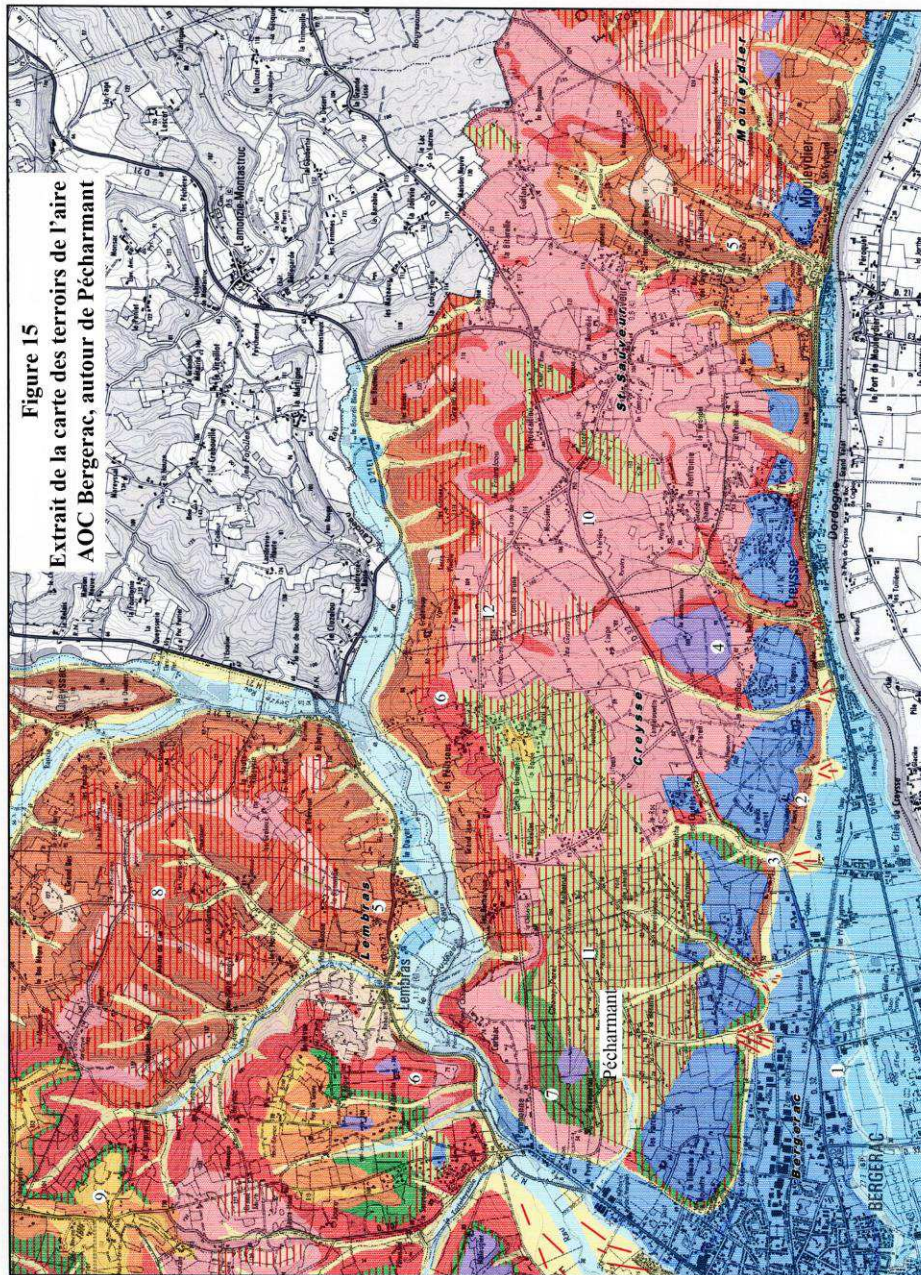
Figure 13

légende de la carte des terroirs de l'aire AOC Bergerac









en distinguant le fond, les versants, les différentes expositions de ceux-ci et donc les particularités microclimatiques, l'utilisation ou non, la végétation. Telle mouillère au centre d'une parcelle de haute terrasse, ou telle portion particulièrement caillouteuse mériterait sans doute d'être signalée à une échelle plus grande, mais ne peuvent figurer ici. Au sein d'un versant, les nuances de pentes et d'utilisation culturelle autorisent à

individualiser, par l'épaisseur du sol, d'autres portions homogènes cartographiables à des échelles plus grandes que le 1/25 000. Nous n'avons pas également figuré toutes les nuances au sein des terroirs alluviaux des terrasses, seules les principales y sont, tels des paliers au sein d'une terrasse, des dolines ou les vallées les plus creusées qui entaillent la haute terrasse. Mais le fond topographique donne toujours l'altitude l'exposition, la pente, le site.

Ces cartographies ont permis de fixer avec plus de rigueur dans l'esprit des acteurs de la filière vitivinicole un savoir parfois empirique. Ceci a son importance dans un milieu où une vérité un peu enjolivée, voire un mensonge par omission, ou une communication s'arrangeant avec la réalité est souvent monnaie courante. L'enseignement de ces cartes relève de deux ordres, appliqué et fondamental. Il trouve un débouché dans la recherche appliquée puisqu'elles sont utilisées par le milieu viticole, dans le cadre des caves coopératives et des embouteilleurs. Ces cartographies constituent un outil à disposition des vignerons pour sélectionner s'ils le souhaitent des parcelles et/ou des cuvées en fonction des terroirs. Certains utilisent cette connaissance des terroirs jusqu'à une échelle infra-parcellaire lors des vendanges, ne récoltant qu'une partie de parcelle jugée correctement mure, la ou les autres parties seront cueillies plus tard ; ce qui augmente le coût de la récolte, mécanique ou manuelle. Les cartes débouchent également sur des prolongements dans la recherche fondamentale en géographie en permettant une réflexion sur la taxonomie des espaces, une approche du concept de terroir au sein de cette taxonomie, en proposant une cartographie à grande échelle en fonction des terroirs.

Enfin, la Ferme expérimentale d'Anglars-Juillac, au sein de l'aire AOC Cahors, mène une expérimentation avec ces terroirs identifiés en se livrant à des microvinifications en fonction de ceux-ci depuis 1994 maintenant, et des tendances apparaissent qui mettent en avant certains terroirs, voir 2.3.

Au cours des réunions de présentation des cartes de terroirs, dans une quasi-unanimité, les viticulteurs ont reconnu la justesse de la qualification des terroirs proposés, les limites qui leur sont accordés (ils ont donné des précisions judicieuses quand nous avons commis un oubli ou une erreur), et ils se sont reconnus dans la carte, trouvant leurs parcelles dans la même logique de terroirs que celle que nous avons proposée. Les débats dont elles ont été l'objet selon un point de vue non consensuel, le plus souvent tenus hors réunions officielles, ont porté sur une possible confusion entre cru et terroir ; certains viticulteurs voyant déjà dans la carte la liste des futurs crus. Cet argument tombe tout de suite car la carte des terroirs a été dressée au départ en abstraction de la vigne et à fortiori, du vin. D'autres professionnels ont émis la crainte de voir rapidement certains domaines s'emparer de ce travail pour opérer artificiellement une montée des prix de leurs vins, et pour favoriser une classification future des vins avec des critères peu viticoles, mais financiers. Il faut préciser à ce sujet que pour nous le terroir n'est qu'un des critères, qu'un facteur dans la viticulture, l'agriculture en général.

### Conclusion

Il est certain que la plupart des viticulteurs savaient empiriquement où se situaient leurs meilleures parcelles avant notre cartographie des terroirs. Ce savoir vernaculaire (B. Collignon, 2005), constitue un entre soi non codifié, la cartographie a eu l'avantage de

clarifier l'approche de ce concept aux producteurs et de faire mieux connaître la géomorphologie des régions concernées. Ainsi beaucoup de propriétaires font un effort pour présenter, sur leurs dépliants publicitaires et sur l'étiquette des bouteilles, les aspects géographiques des différents terroirs qui composent leur domaine. Et même si sur ces présentations, l'assimilation reste parfois superficielle, les efforts de traçabilité du produit vendu, du vin, c'est-à-dire la volonté de montrer l'origine et le parcours de ce dernier jusqu'au verre du consommateur doit être reconnue, (figure n° 16). L'adéquation entre vin de garde et terroir comme elle est présentée mériterait une démonstration, et l'aspect « traditionnel » du vignoble de la vallée demeure très récent (essentiellement post phylloxérique), mais ce schéma reste assez fidèle à la réalité géographique et organoleptique du vin de Cahors.

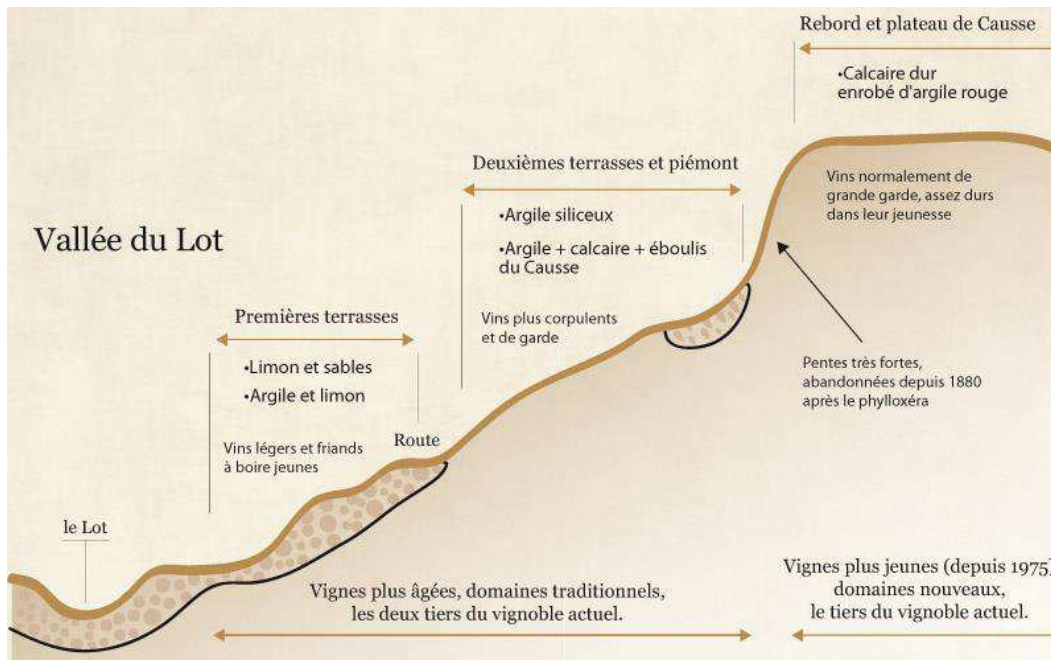


Figure n° 16: Application de la cartographie des terroirs de l'aire AOC Cahors à la communication d'un domaine viticole. <http://www.famille-jouffreau.com/fr/nos-terroirs/presentation>

## 2.2 Le prolongement de la réflexion cartographique selon deux axes différents : l'irruption du droit et la vérification de la qualité par l'expérience

Notre cartographie appliquée à une demande sociale a fait ressortir une autre réflexion, à la faveur des réunions avec les viticulteurs qui ont pu nous préciser des omissions ou nous questionner sur nos choix de délimitation des terroirs pour faire passer un trait à tel ou tel autre endroit. Les enjeux qui en découlent dans la viticulture où le produit peut être à très forte valeur ajoutée nous ont alors conduit à nous poser une question géographique, celle de la construction des appellations aiguillonnée par les enjeux économiques. Le pouvoir que nous avons, en cartographiant les terroirs ou en délimitant les aires potentiellement valorisables en crus, nous conférait une responsabilité qui devait nous interroger puisque cette hiérarchisation doit être traduite en termes juridiques si elle est actée par les experts. La géographie se combine alors au droit pour façonner le territoire.

La responsabilité de cartographier des terroirs rejaillit également sur la qualité du vin, trier des parcelles en leur prêtant un potentiel vitivinicole plus fort que d'autres mérite des essais de démonstration par l'expérience, organoleptique et biochimique.

## **2.2.1 La construction des appellations et la géographie juridique**

### 2.2.1.1 Comment la géographie peut mener au droit

Toute cartographie est confrontée à la question des limites des phénomènes qu'elle représente. Très vite, notre réflexion cartographique a rencontré cet écueil, car si à certains endroits, les terroirs se succèdent les uns aux autres sans problèmes, à d'autres ni l'examen minutieux des photos aériennes, ni la visite sur le terrain n'apportent de réponses satisfaisantes. Seuls quelques indicateurs pertinents existent, comme les ruptures de pente. Nous avons ainsi délimité différents types de terroirs ; ceci a permis, par exemple, de différencier divers types de terroirs de versants calcaires et de plateaux calcaires.

Les talus de terrasses sont aussi de bons indicateurs de limite. Ce sont des terroirs à part entière, possédant leurs propres caractéristiques de pente, d'exposition, de sol puisque celui-ci s'amincit à cause de la pente, voire change de nature en laissant apparaître le substrat. Ils indiquent par leur double rupture de pente le passage d'un niveau alluvial à un autre. De plus, ils sont souvent signalés dans le paysage par une route, ou un chemin en contrebas. Mais les talus de terrasse sont parfois très érodés et estompés, ne consistent plus qu'en un glacis de faible pente. Pour lutter contre l'érosion de ce talus, parfois apparaît un muret de retenue de terre couplé avec un chemin. C'est alors la nature des manteaux graveleux plus ou moins sableux, limoneux ou argileux, plus ou moins quartzeux, qui va nous guider dans la différenciation des terroirs.

Un terroir connaît une limite plus ou moins bien définie en surface, mais aussi en profondeur. Ainsi un manteau de grèzes peut recouvrir un ancien niveau alluvial, la limite est alors nette. Parfois des éléments de sidérolithique, des altérites recouvrent par endroit le plateau calcaire. L'érosion a souvent réduit l'épandage sidérolithique à un mince placage ou à des graviers grossiers se mêlent au calcaire sous jacent, la nature du terroir et son extension peuvent être alors difficile à déterminer.

Globalement, la succession rapide de dépôts calcaires et marneux à l'ère tertiaire et leur érosion ne rendent pas aisée une délimitation sans appel des différents terroirs qu'ils définissent. Ainsi, des calcaires marneux et des marnes se succèdent sur les plateaux dans un continuum difficile à briser. Tout au plus un petit talus de quelques mètres de commandement indique le commencement de l'affleurement marneux, au fur et à mesure qu'on s'éloigne de l'aval plateau vers la ligne de crête. Ce talus indique l'endroit où les marnes ne pouvaient plus être évacuées par l'érosion, faute de pente suffisante.

Depuis la loi de 1905 dite sur la répression des fraudes, puis avec le cadre fourni dans les années 1930 avec la création de l'INAO, caractériser, délimiter, spécifier, différencier, singulariser..., telles sont les missions des experts, des viticulteurs, des techniciens pour construire des appellations ou des hiérarchisations dans le milieu des productions

agricoles, à la recherche potentielle d'une forte valeur ajoutée basée sur la qualité, garantissant celle-ci au consommateur tout en valorisant le revenu du producteur.

La volonté de définir des limites à partir de formes de relief héritées est une chose, mais les conséquences sociales et économiques en sont une autre qui ne peut être négligées. Ces délimitations donnent une dimension d'aménagement du territoire sur du moyen et du long terme et risquent d'influencer avec force du prix des terres jusqu'au prix du vin. C'est à ce moment là que la juridisation devient nécessaire, que le droit s'introduit dans la géographie. Nous en avons pris conscience dès la thèse quant à la cartographie des terroirs, dans l'esprit d'un exercice scientifique. Le projet de hiérarchisation de l'aire AOC Cahors, entre 1997 et 2000, nous a fait pleinement prendre acte des conséquences d'un classement des territoires. Elaborer des limites et donc décréter une hiérarchie des parcelles en fonction de qualités potentielles de la production viticole revient à introduire du droit ou du moins de la norme dans une démarche géographique.

De manière pratique, la cartographie à grande échelle des terroirs des aires AOC Cahors et Bergerac et la hiérarchisation de l'aire AOC Cahors nous ont assez vite amené des interrogations quant au choix du tracé de la limite entre deux unités. Ces échelles du 1/25 000, du 1/10 000 voire du 1/5 000 impliquent parfois une argumentation solide devant les acteurs de la filière vitivinicole, et devant la communauté scientifique aussi. Se posent des questions parfois difficiles, du choix du passage du trait, brisure et changement brusque, quand dans la réalité parfois seul le continuum et la progressivité font loi...

De plus, ce simple choix se double d'une validation juridique ; par exemple les limites proposées dans le cadre d'une hiérarchisation en crus dans l'aire AOC Cahors sont susceptibles d'être reconnues par réglementation, en droit. Ceci possède bien sur des implications importantes quant à la reconnaissance et au prix du produit final, le vin issu de ces terroirs, est théoriquement de plus en plus cher au fur et à mesure qu'on monte en gamme, que les vignes se trouvent sur des terroirs définis comme potentiellement de plus en plus qualitatifs.

Une réflexion sur la notion de limite et sa mise en forme juridique s'impose alors. Il existe une convergence de perspectives entre la géographie et le droit qui permet de dire le droit à partir d'approches spatiales avec les mots de la géographie et, réciproquement, d'appréhender le spatial avec les mots et la théorie du droit, (P. Forest, 2009, P. Melé, 2009).

C'est surtout au cours du travail de hiérarchisation de l'aire AOC Cahors que s'est posé avec acuité le problème de l'intervention du droit dans nos recherches à travers la notion de limite. Les implications de notre cartographie étaient potentiellement importantes, le tracé de cette hiérarchisation, avalisé par la loi, prenait une autre dimension, où la réflexion géographique créait du droit, où les deux disciplines se retrouvaient côte à côte pour expliquer la construction d'un territoire. Une position où à présent nous occupions autant la place de chercheur que d'acteur du monde vitivinicole.

La cartographie de ces terroirs pose le problème de la limite des ensembles retenus en fonction des critères. La nature et son aménagement incessant (jusqu'à l'abandon) par les sociétés aboutissent rarement à des contours d'espaces homogènes précis. Les acteurs doivent tracer des limites nettes là où tout n'est que transition et continuum, d'où

l'importance des critères retenus, de l'échelle spatiale sur laquelle repose la réflexion, de la mise en forme juridique qui va assoir cela.

Nous nous sommes proposés de réfléchir à cette imbrication entre géographie et droit à travers l'exemple de la hiérarchisation au sein de l'aire AOC Cahors, tout d'abord en présentant comment les deux disciplines peuvent se combiner, ensuite nous essaierons de développer l'exemple qui nous a été donné d'analyser.

La recherche géographique, ici d'une mise en équation du réel, d'une modélisation, sans tomber dans la philotomie, est mise face à la démarche abstraite du juriste, qui cherche lui aussi à coder la réalité, mais dans un but plus simplificateur pour l'utilisateur, le citoyen (JM. Perret, 1994). La différence réside dans le fait que le géographe s'attache à faire transparaître, tant dans ses démarches que par la cartographie, les nuances, les transitions, les continuums qui ne cessent de compliquer le réel. Alors que le juriste est chargé de faire appliquer un règlement basé sur la notion de limite, nette et précise, entre deux ensembles ; dans l'un s'exerce un droit qui n'existe pas dans l'autre. Le droit fige alors des périmètres pour que la société puisse en faire plus facilement l'usage qu'elle a décidé. Dans le cas de la création d'une aire apte à fournir un produit agricole reconnu et qualitatif, élaborer des critères pour définir une aire, une appellation cohérente, physiquement, économiquement, culturellement nécessite la création d'outils scientifiques et juridiques, visant à mettre un ordre et sortir de la confusion, à tendre vers une objectivité dans le réel, l'environnement, l'histoire, les aspects socio économiques pour donner des arguments au juridique qui va légiférer sur le sujet. En créant des limites, on participe à construire aussi le réel, il se crée de l'ordre mais il apparaît de la réduction, il se perd en nuance.

Il s'agit ici de la construction de terroirs par le droit, où le légal s'appuie sur un corpus géographique, amenant des interactions entre géographie et droit, une juridisation de la géographie ou une « géographisation » du droit. Il faut donc construire des normes, du droit, pour caractériser un espace apte à être reconnu, il faut donc en fixer les limites en déterminant des critères, ce qui va revenir à donner une identité à ces portions d'espace, à ces terroirs. Les méthodes utilisées pour la construction de normes juridiques à partir de modèles géographiques peuvent s'appuyer alors sur ces batteries de critères tant physiques, économiques, sociaux que culturels. Le droit peut alors aboutir à un construit social pour un contrat du même nom.

Cette notion de limite se veut objective, on cherche à l'objectiver pour qu'elle ne soit pas remise en cause, et pour cela le juriste et puis le législateur s'appuient souvent, mais pas exclusivement, sur des phénomènes naturels (qui parfois sont déjà hérités, et du coup fort peu naturels). Si les limites ne sont pas bien fixées, par l'usage et le droit, elles peuvent être mises à mal par des intérêts particuliers, peu soucieux de démarches collectives permettant de fabriquer un tissu économique plus distributif. Les experts s'appuient alors sur les notions d'usages locaux, loyaux et constants et sur la pérennité qui peu à peu participent à fixer de la norme, de l'habitus (c'est-à-dire ici une manière de cultiver la vigne et d'élaborer du vin), ce qui ensuite construit du droit, des valeurs jurisprudentielles.

Ceci aboutit à transcrire de la norme (technique et sociale) dans le droit, avec l'écueil sans cesse présent d'aboutir à des espaces trop statiques. La construction d'un espace apte à produire une appellation contrôlée fige le territoire d'une certaine façon, créant des relations en sens unique car tournées vers une seule production. Cela induit de nouvelles relations, de nouvelles expériences territoriales, c'est un cadre à de nouvelles sociabilités. Il devient alors intéressant d'étudier comment la géographie interagit sur le territoire, sur la définition des terroirs, par l'interprétation du réel, (naturel ou pseudo naturel, économique et social), par un rôle d'expertise, d'examen des jeux d'acteurs.

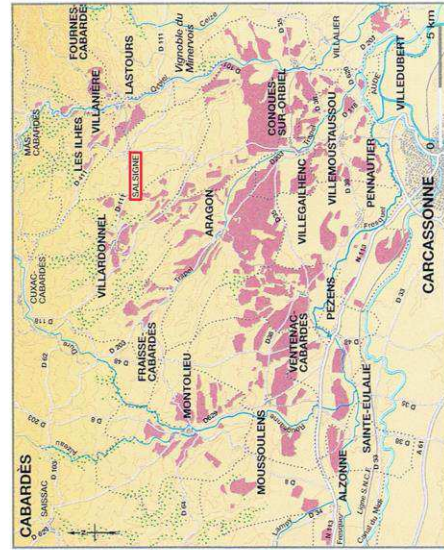
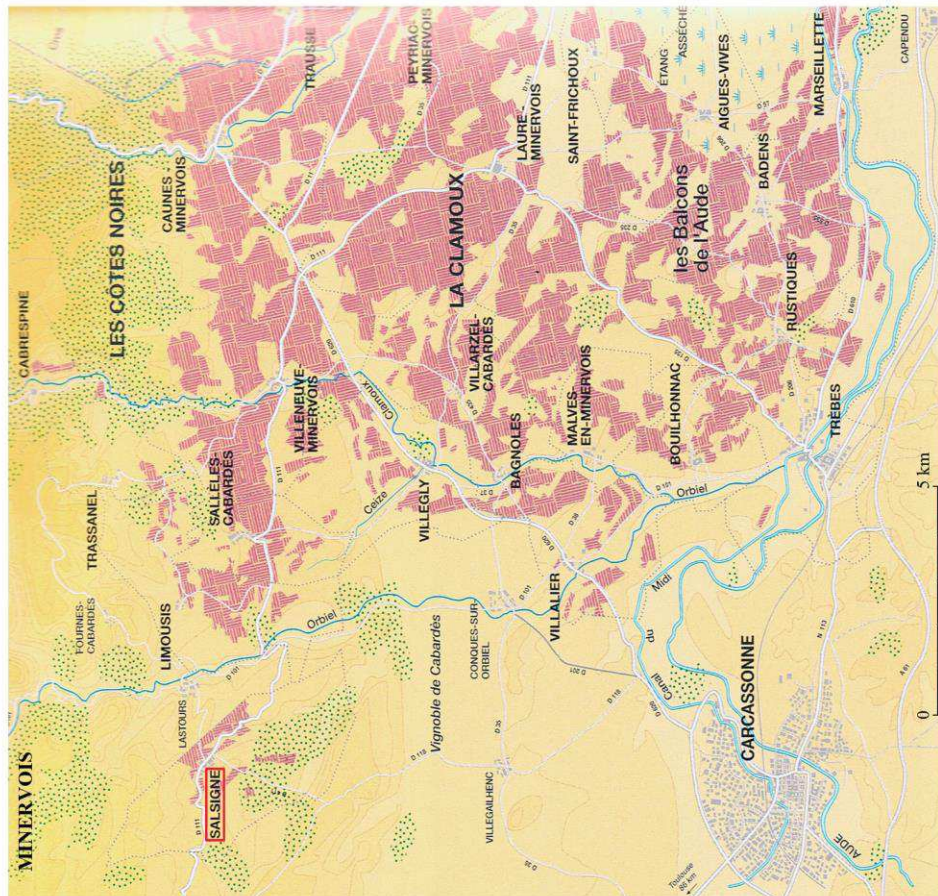
Dans le cas qui nous préoccupe, pour définir des aires viticoles de potentiellement qualitatives pour le vin, ou bien construire des nuances à l'intérieur de celles-ci pour hiérarchiser ces potentiels, il nous a fallu un point de départ, une définition de « l'aire de jeu » en quelque sorte. D'où les consultations des conseils municipaux par les préfetures pour savoir quelles communes veulent rentrer dans cette construction territoriale. C'est donc en s'appuyant sur la plus petite entité administrative, aux limites bien établies par les usages et la loi, que les experts vont procéder. Et de fil en aiguille, les limites cantonales, départementales, régionales vont concourir elles aussi à définir des périmètres de production. Alors qu'au départ, elles n'étaient pas destinées à cela, et possèdent des limites fort peu en accord avec des données environnementales.

Il y a des communes qui arrivent, par entregents et influences, à se faire rattacher à une appellation voisine à l'origine plus prestigieuse que celle où elle devrait figurer. C'est le cas de Salsigne dans l'Aude, située dans l'appellation Cabardès, et qui a réussi à faire partie du Minervois voisin à l'est, en arguant que les terrains correspondaient plus à ce dernier. Cet argument naturaliste encore une fois a posteriori cache (mal) une situation sociale particulière de la commune de Salsigne d'alors. Au début des années 1980 (l'AOC Minervois date de 1985), La commune abrite encore une mine d'or en activité, les mineurs sont des gens possédant un fort poids social localement, qui ont du pouvoir d'achat et qui sont à leurs moments perdus viticulteurs en complément d'activité. Ils estiment alors que leur commune ne doit pas être écartée de cette AOC voisine, mais ne la jouxtant pas, et obtiennent gain de cause. Salsigne est maintenant une enclave du Minervois dans le Cabardès, devenu AOC en 1999, voir figure n° 17.

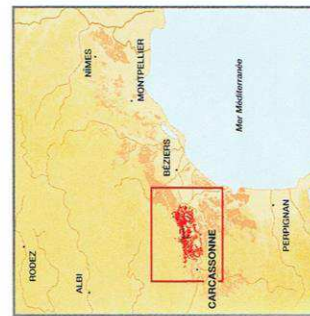
S'avance, dans ce premier moment de l'élaboration d'une AOC (ou de tout autre produit labellisé), le problème d'assoir une production agronomique, dépendante en partie non négligeable de facteurs naturels et aussi sociaux, au sein d'un ou de territoires administratifs, de gestion, dont les limites s'affranchissent de la nature, reposant sur des accords politiques et culturels de longue haleine. Nous pouvons prendre à ce sujet les exemples des aires AOC Cahors et Bergerac encore une fois. A l'échelle communale, il apparaît des hiatus dans la distribution des communes qui composent le support de l'aire contrôlée. Comment expliquer qu'à coté de la commune de Caillac, une encoche montre l'omission les deux communes d'Espère et de Calamane ? Mêmes terroirs, même histoire, et pourtant le choix des municipalités, qui remonte à la construction du VDQS en 1951, a été de ne pas rentrer dans la construction d'une production viticole à plus forte valeur ajoutée et plus forte lisibilité. C'est la même chose quand on examine le trou que forme deux communes au cœur de l'AOC Bergerac juste à l'ouest de la sous préfeture.



figure 17  
 Le cas de la commune de Salsigne, faisant partie de l'appellation Minervois dans l'Aude, esseulée à gauche, constituant un hiatus dans l'appellation Cabardès



Atlas des vignobles de France, B. France



Ici, les limites communales ont forgé les territoires viticoles, et même au-delà. Au sein des communes comportant des parcelles AOC, le prix du terrain viticole peut être jusqu'à 15 fois plus élevé que la moyenne départementale<sup>21</sup>. Les terrains sont forcément plus

<sup>21</sup> La moyenne du prix des terres en 2005 était dans le Lot de 3500 euros/ha alors que les domaines viticoles en état de production se négocient à plus de 50 000 euros/ha, (avec les bâtiments et le matériel).

recherchés dans la zone AOC, où le potentiel économique est plus fort (si le marché est propice) et la déprise gagne plus facilement les communes limitrophes qui ont refusé de rentrer dans l'aire. Ce qui aboutit à des modifications sur la longue durée dans lesquelles les aires AOC participent à structurer les paysages. Face à ces municipalités qui ont fait le choix, non rétroactif, de ne pas faire rentrer leur territoire dans l'aire d'une appellation, avec une vision plutôt « pessimiste », s'observent des « opportunistes ». Ce sont des communes où l'usage viticole n'était déjà pas bien ardent au moment de la construction de l'aire, et où parfois il s'est éteint par la suite, mais dont le conseil municipal a choisi de rentrer dans des démarches de labellisation, ne voulant pas se couper d'un potentiel de développement par la suite. Ainsi apparaissent les communes du nord de l'appellation Cahors, ou du sud-est des appellations Bergerac.

Dans ces trois cas, les limites liées aux facteurs naturels sont sans objet, seule la question de limites sociales et culturelles peut être évoquée. La limite de l'aire est alors forgée par l'expression des élus ou d'un groupe de pression qui s'appuie sur des élus. La limite communale sert d'appui au droit pour réglementer des niveaux de production viticoles qui auront des conséquences économique et sociales fortes. Nous sommes loin du terroir.

#### 2.2.1.2 Comment la géographie sert la réglementation : l'exemple de la hiérarchisation de l'aire AOC Cahors

Si l'on s'intéresse à des échelles plus grandes pour comprendre encore le rôle de la limite dans la construction du droit appliqué aux appellations, seules des échelles de l'ordre du 1/25 000 jusqu'au 1/5 000 parfois peuvent être choisies dans la volonté de trouver des critères discriminants, et donc des limites les plus fiables possibles, les plus justifiables. D'où la nécessité de définir des critères culturels et culturels au plus près du terrain, d'aller loin dans le détail.

Par exemple, selon l'expérience des viticulteurs, un simple palier de terrasse de 1 à 1,5 m de commandement est reconnu avoir une influence sur le développement de la vigne et la qualité du raisin. En contrebas, il y a risque de gelée tardive, accumulation d'air froid et d'humidité, le terroir peut être plus tardif et moins qualitatif, en contrehaut, apparaît une partie dégagée de ces mauvaises influences et plus qualitative, le tout sur une distance de quelques mètres. Tracer les limites des différents terroirs définis par ce palier de terrasse est possible à l'échelle cadastrale, la réglementation qui peut en découler s'appuie ici sur un phénomène ténu, mais aux conséquences importantes, puisque ce palier ou ce talus de terrasse peut délimiter des niveaux alluviaux de différent potentiel vitivinicole pour les experts.

Le trait de la limite s'appuie sur des éléments du relief, de l'hydrographie, de la voirie... Mais parfois ce trait ne trouve aucun repère visible ou s'accrocher, sa justification en est encore plus malaisée, d'où la recherche de seuils parfois empiriques pour trouver une limite.

Nous sommes partis de notre expérience personnelle, à la demande du Syndicat de défense de l'AOC Cahors, des viticulteurs, de l'INAO pour hiérarchiser l'appellation afin d'introduire une démarche qualitative, de déterminer le meilleur potentiel viticole à l'intérieur de l'aire AOC. Nous avons opéré dans un contexte de mévente, de réputation

usurpée de piètre qualité généralisée, mais dans un contexte de volonté de tirer l'appellation vers plus de qualité en valorisant les meilleurs potentiels. Il n'est pas du tout question de retirer le droit à certains de produire du raisin sous prétexte que leurs parcelles seraient seulement « mal situées ».

Nous avons pensé, avec le Syndicat de défense et les techniciens, qu'une hiérarchisation de l'appellation à travers les terroirs mettrait en évidence le meilleur du potentiel vitivinicole, mettant en adéquation ce zonage avec le marché, le prix du vin avec une qualité construite par le viticulteur, qui peut s'appuyer sur le potentiel des terroirs. Prenons le cas de la deuxième terrasse par exemple, selon nos critères, il n'y a pas de hiérarchisation possible et peu de potentiel qualitatif du niveau recherché.

En effet le principal facteur limitant de ce type de terroir reste les sols. Essentiellement limono sableux, donc filtrants, ils ne possèdent pas assez de réserve hydrique pour alimenter la vigne en cas de sécheresse. Ces sols demeurent peu lessivés, riches naturellement en nutriments et oligoéléments, ce qui ne favorise pas l'enracinement profond et maintient des rendements trop élevés, trop diluant qualitativement. A contrario, s'il pleut trop, l'absence de pente de ce terroir va aboutir à une stagnation de l'eau en surface néfaste à l'endroit de quelques affleurements plus argileux.

Il ne faut pas négliger que localement, au gré des dépôts de la rivière, peuvent affleurer des lentilles de graves plus argileuses, aux sols pouvant à la fois garder l'eau et se ressuyer, constituant des parcelles intéressantes pour une viticulture de qualité. Seul un examen minutieux, à très grande échelle et au cas par cas, peut révéler des terroirs d'exception dans cette moyenne terrasse.

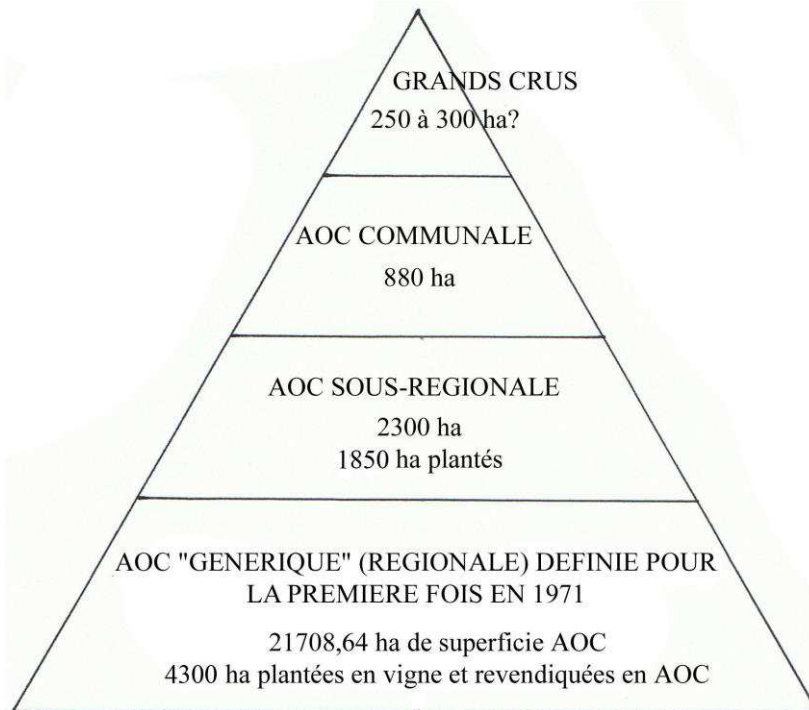
La vigne a été développée là plus qu'ailleurs dans des décennies passées où dominait la politique des forts rendements au détriment de la qualité générale des vendanges. On a alors remplacé petit à petit la fruiticulture, les céréales, le tabac, l'élevage par le vignoble, la périurbanisation ou le mitage n'étaient pas des phénomènes très prégnants et ont touché en premier les terroirs de la haute terrasse, bien exposés et aux sols plus pauvres, plus lessivés.

On pourrait alors à présent préconiser d'arracher la vigne de ce terroir, viticole à 50 %, et constituant presque 25 % du vignoble ; serait-ce bien raisonnable ? Les aspects socio-économiques vont alors primer sur le raisonnement scientifique. De toute façon, il est possible de produire des vins d'une certaine qualité sur ce type de terroir ; il existe un marché en dehors des crus, par définition rares et onéreux.

Ce sont les viticulteurs avec l'impulsion de leur Syndicat de défense qui ont décidé, à partir de 1997, de construire une hiérarchisation de l'aire AOC, sous la forme d'une pyramide allant vers plus de qualité en grim pant vers le sommet. Cette démarche a été avalisée par l'INAO, l'autorité ministérielle de tutelle des AOC. Le syndicat s'est alors tourné vers nos services pour que nous élaborions en commun avec les viticulteurs les critères de cette hiérarchisation, en partant de la carte des terroirs que nous avons construite. A la fin de notre travail, le Syndicat devait le valider ou non, dans le premier cas, il appartenait alors à l'INAO de se prononcer à son tour pour lancer ou non le processus de hiérarchisation au niveau juridique.

Nous avons commencé une première série de réunions avec les viticulteurs où nous avons élaboré des critères généraux de hiérarchisation dans la vallée du Lot, sur les plateaux bordiers. Les viticulteurs ont été interrogés pour savoir où ils situaient empiriquement les meilleurs ou bien les plus mauvais terroirs. Nous avons décidé aussi ensemble de la forme juridique que cela prendrait, une pyramide de hiérarchisation, et nous avons défini les superficies qu'il convenait de ne pas dépasser pour rester viable économiquement. Nous devons faire en sorte qu'il n'y ait pas une inflation de demandes de classement en crus afin qu'elles ne prennent pas le pas sur le potentiel économique et le raisonnement scientifique. Les viticulteurs se sont d'ailleurs mis d'accord pour que seulement 10 % de l'aire AOC, 2 170 ha sur 21 700 ha<sup>22</sup>, soient potentiellement productive en « sous régionale », figure n° 18.

Après plusieurs mois d'examen des parcelles AOC du vignoble, nous sommes retournés devant la profession lors d'une deuxième série de réunions pour montrer ce que donnait le premier étage du classement, la « sous régionale ».



**Figure n° 18**  
Pyramide de potentielle hiérarchisation de l'aire AOC Cahors

La délimitation parcellaire globale proposée en « sous régionale » représentait environ 1 850 ha, dont 1 500 ha en vigne et 350 ha en jeunes vignes ou terrains nus, soit 8,5% de l'aire AOC Cahors actuelle, mais 44 % de l'aire AOC réellement viticole. Cette

<sup>22</sup> Il faut prendre conscience du hiatus qui existe entre l'aire AOC, plus de 20 000 ha, et les 4 000 et quelques qui sont plantées et déclarées chaque année en AOC. Ces 21 708 ha ont été définis lors de la construction du VDQS en 1951 et confirmés par l'obtention de l'AOC en 1971, ils correspondent grosso modo à la superficie replantée après le phylloxéra, mais ne représentent plus ni le marché actuel, ni le potentiel en droits de plantation qui ne dépasse guère la superficie plantée actuelle. Plus de la moitié de la superficie AOC demeure aujourd'hui en bois et en garrigue, (E. Rouvellac, 2001).

proposition de délimitation a été approuvée pour 99,7% des parcelles proposées par l'ensemble des vigneron à l'exception de 7,65 ha, (propositions de classement refusées). Les demandes de classement complémentaires par les viticulteurs concernent 430 ha, soit 2% de l'aire AOC Cahors, mais 24 % de l'aire « sous régionale » proposée. Ces demandes complémentaires concernent deux types de terroirs, la moyenne terrasse et les plateaux de calcaires lacustres, tous deux exclus de nos critères de choix, en accord au départ avec les viticulteurs. C'est à l'INAO et ses experts de trancher ce problème.

Nous sommes passés ensuite à un classement en « communales », deuxième étage de la hiérarchisation, pour les six communes du noyau d'élite de l'appellation, approuvé lui aussi par les viticulteurs. Ce sont 884 ha qui sont susceptibles de figurer à ce niveau, dont une grande proportion est déjà plantée, le durcissement des critères ne permettant pratiquement pas de proposer des terrains vierges de vigne.

Nos travaux se sont arrêtés là, le Syndicat de défense et l'INAO ont accueilli très favorablement notre méthode et nos résultats, mais nous n'avons pas poursuivi au niveau des crus. Le Syndicat de défense de l'aire AOC doit d'abord s'accorder avec l'INAO sur les noms que pourrons porter ces différents niveaux, les experts nationaux demeurant réservés sur la possibilité d'employer le mot « cru », réservé implicitement aux appellations majeures du pays.

Au sein du niveau de la « sous régionale », pour mettre en évidence le meilleur potentiel de l'aire AOC valorisable en crus, il nous a fallu partir de critères environnementaux, sociaux, historiques, économiques, issus de l'étude des terroirs qui la composent.

Nous avons choisi d'éliminer les terroirs alluviaux de la plaine inondable, de la basse terrasse et de la moyenne terrasse, ces terroirs présentant des sols jeunes, donc des sols riches, fertiles, où la nappe phréatique est souvent peu profonde, créant des risques d'hydromorphie. La vigne ayant besoin d'un régime hydrique naturel et régulier, qui a au moins autant d'importance que la structure du sol dans lequel elle pousse. La texture de ces terrains est souvent à majorité limono sableuse, ce qui implique un sol trop filtrant ou trop battant et donc un déficit ou un excès d'humidité. En cas d'excès, sur les sols mal drainés naturellement, l'eau a tendance à stagner. Or, si la vigne résiste très bien à la sécheresse, en contrepartie, elle craint particulièrement un séjour prolongé dans l'eau.

A partir de la haute terrasse plus érodée, apparaissent des nuances de coteaux et des sols beaucoup plus argileux. Dès qu'un terrain est en pente, l'excès d'eau s'élimine naturellement, les racines de la vigne descendent très loin. Dans des conditions, la vigne supporte les aléas climatiques et leurs effets néfastes en sont gommés. C'est dans les années défavorables que la supériorité de ces coteaux est la plus parlante, en raison de la qualité de leurs sols bien structurés, qui présentent toujours une forte perméabilité et une bonne aération. En conséquence, nous avons retenu comme terroirs aptes à une hiérarchisation le talus entre moyenne et haute terrasse, la haute terrasse, les grèzes et cônes d'éboulis calcaires, les hauts niveaux alluviaux du Quaternaire ancien. Cette démarche restrictive est confortée par l'ensemble des opinions viticoles en réunions communales, où globalement l'aire de futurs crus ne peut aller que dans un sens restrictif par rapport à l'aire AOC Cahors. Au sujet de la hiérarchisation dans la vallée alluviale, voir la figure 19 qui présente un exemple avec la commune d'Anglars Juillac.

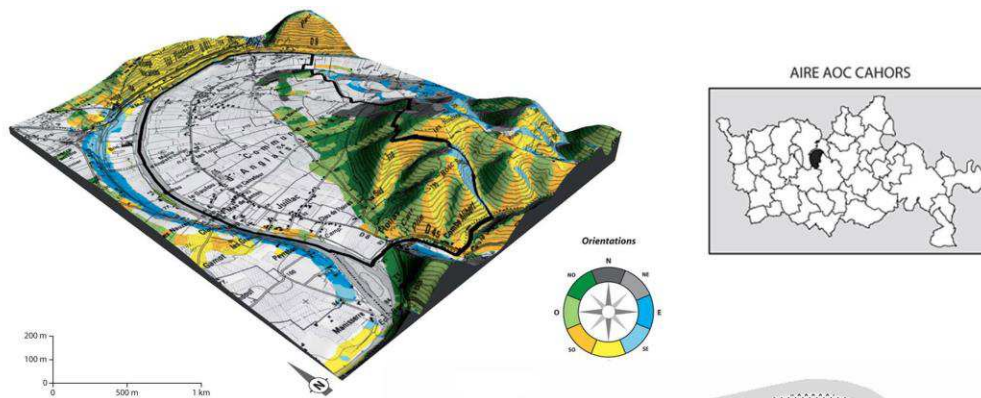
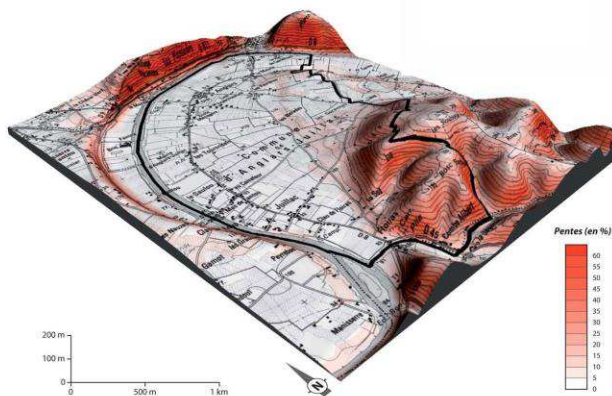
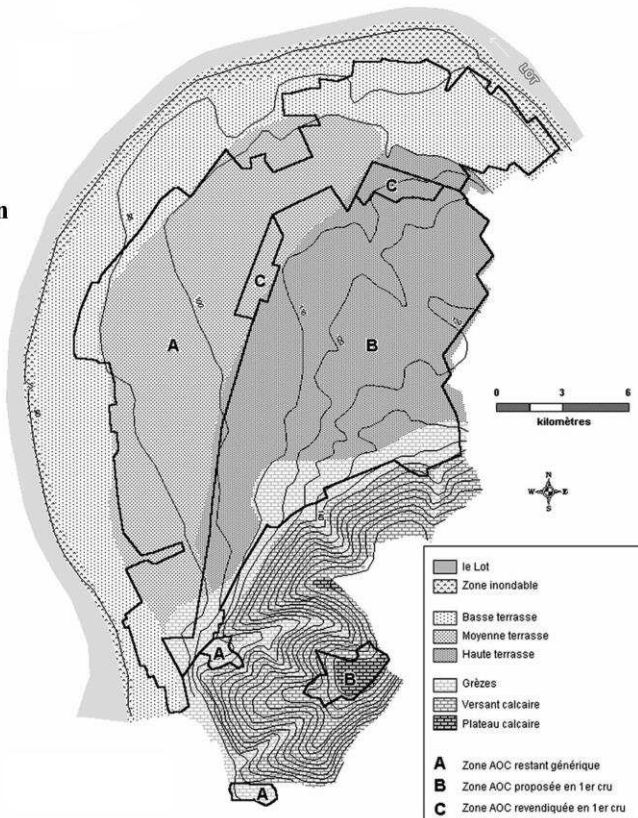


Figure n° 19

Exemple, à travers la commune d'Anlars-Juillac, de la hiérarchisation opérée au sein des terroirs. En haut la carte des orientations et en bas celle des pentes, pour saisir une partie du contexte environnemental dans lequel s'est inscrite la réflexion



Sur les plateaux, le critère le plus discriminant avec l'exposition et la configuration de l'ombre reste l'épaisseur du sol. Seul le plateau sidérolithique possède un sol qui demeure assez profond. Le reste des plateaux calcaires demeure pauvre en épaisseur de sol et donc

en réserve hydrique suffisante pour la vigne. Ce caractère étique des rendzines de plateau, accentué par l'érosion due à la pression agricole passée, conduit parfois à un véritable lithosol. Cette logique de sol trop mince est aggravée par la mosaïque végétale de friches et de bois qui entoure et enserre le vignoble des plateaux, lui faisant perdre le plus souvent toute unité. Bien des parcelles, parfois intéressantes pour notre démarche de hiérarchisation, se retrouvent irrémédiablement isolées, parfois en plus à l'ombre des bois. Ce qui amène de l'humidité néfaste à la vigne, ainsi que du pourridié, dans les parcelles défrichées et dessouchées, qui apparaît et tue les ceps dans l'auréole d'arrachement des chênes. Parfois, le sol est artificiel, obtenu par broyage de la roche-mère calcaire. Un sol très mince, inférieur à 15 ou 20 cm d'épaisseur, est alors obtenu du lithosol original, saturé en cailloux, où la fraction fine demeure quasi absente, où le développement de la chlorose par libération du calcaire actif consécutivement au broyage devient un facteur très limitant.

Sur les plateaux ont été exclus les terroirs comportant des marnes grises du Miocène, compte tenu de la chlorose qu'elles occasionnent sur la vigne et au cépage Cot noir qui y demeure très sensible, impliquant des traitements de sulfate de fer, et d'engrais foliaires à base de fer.

Tous les autres terroirs sont susceptibles de propositions de classement à condition de répondre à la même grille de critères physiques :

- les expositions nord et nord-est ont été exclues, constituant un facteur limitant pour le développement de la plante et de ses fruits, par manque de rayonnement solaire ; ce sont en général les terroirs les plus tardifs,
- les parcelles entourées par des bois sur plusieurs côtés, sans bande sanitaire pour prévoir l'ombre envahissante, ne sont pas proposées,
- toutes les topographies en creux favorisant les gelées de printemps par accumulation d'air froid sont exclues, comme les fonds de vallées drainées ou sèches et les dépressions fermées.

Les critères liés à l'exposition, sur les plateaux comme dans la vallée du Lot, demeurent les mêmes ; seules seront proposées les parties les mieux dégagées, tout ce qui peut se trouver à l'ombre trop longtemps dans l'année végétative (à l'ombre des bois environnant essentiellement) est exclu. Une fois ces parcelles-là écartées, seules les expositions sud-est, sud, Sud-Ouest, ouest et nord-ouest seront susceptibles d'être examinées.

Notre souci a toujours été de proposer un classement par unités assez étendues, seuls des groupes de parcelles ou des parcelles isolées suffisamment grandes ont été proposés. Il est en effet difficile de définir une aire de premiers crus composée de petites parcelles éparses.

Les parcelles boisées, en friches ou en polyculture ont été écartées, c'est ici que la notion d'usage et d'antériorité prend tout son sens. Le Quercy a été vidé de ses habitants, la friche a gagné, et l'emboisement a été de grande envergure. La déprise rurale qui s'exerce depuis près d'un siècle et demi amène un changement complet de paysage. Les bois et les friches constituent près de 50 % des 21 708 ha de l'aire AOC. Le vignoble, quand il existe, reste le plus souvent extrêmement morcelé sur les plateaux, enchâssé dans les bois

et les friches, à l'ombre et sans unité. Ce constat ne peut que nous pousser à être rigoureux quant au choix à opérer. En conséquence :

- toutes les parcelles en bois ou en friche où tout usage viticole s'est perdu ne seront pas incluses dans la démarche de hiérarchisation,
- toutes les parcelles plantées ou potentiellement viticoles trop petites ou/et à l'ombre des bois ne pourront être proposées à une quelconque hiérarchisation.

A contrario, l'extension urbaine de Cahors et des plus gros bourgs du vignoble grèvent profondément le potentiel de très beaux terroirs, aujourd'hui en voie de lotissement, comme la haute terrasse, les grèzes ou le plateau calcaire de Cahors. Il est très difficile de proposer quelque hiérarchisation que se soit à des parcelles enclavées dans des aires de construction, où la pression spéculative sur le bâti est la plus forte. Mais si les parcelles sont déjà plantées, peut-être que l'obtention d'une valorisation supplémentaire amenant de la valeur ajoutée sauvera ce qui reste de viticole de ces terroirs.

Quoi qu'il en soit, l'inflation de propositions est exclue du fait du contexte économique du marché du vin, en périodes récurrentes de mévente, nous ne pouvons nous permettre une aire pléthorique, surtout dans un souci de hiérarchisation allant vers toujours moins de superficie en fonction du degré de qualité.

Par endroit, les excavations sont pratiquées dans les vallées sèches à flanc de plateau pour extraire des argiles de décalcification et des grèzes et les remonter sur le plateau, afin d'introduire une légère épaisseur artificielle de 20 à 30 cm aux sols dégradés. De cette façon, certains essayent de rehausser le sol au fond des dolines ou de vallées sèches elles aussi gélives. Ce travail ne gomme pas du tout l'effet creux à gelées de ce type de site de terroir. Il faudrait rajouter une épaisseur de plusieurs mètres de terre qui poseraient des problèmes insurmontables de tassement, de glissements de terrain et d'érosion (!?). De plus, rajouter de la terre mêlée à la roche-mère calcaire prise en profondeur libère du calcaire actif et facilite la chlorose. Enfin, ce type d'apport pose une question déontologique à propos de ce qu'on entend par terroir. A-t-on le droit de le modifier à ce point ? Le produit élaboré dans de telles conditions est-il fidèle à une origine « naturelle » et invariable comme on l'assure au consommateur dans le cadre d'une AOC ? Les viticulteurs de plusieurs régions viticoles se posent ce genre de questions, notamment en Champagne et en Bourgogne. Dans cette dernière, il est admis de ne pas modifier l'épaisseur du sol de plus de 30 cm, en apport ou en excavation.

Au sujet des « communales », sur les plateaux, la logique plus restrictive qui nous guide alors est celle de proposer à une hiérarchisation uniquement les sommets ou lanières de plateau les mieux dégagés des bois et des combes, les mieux exposés, au sol relativement épais, plus de 30 à 40 cm, sans facteur limitant lié au pouvoir chlorosant et ayant une tradition viticole encore existante. Cette logique liée aux terroirs de plateau veut que pour une exposition mauvaise, (composée du nord et/ou de l'est), on retienne la bonne de l'autre côté. Mais c'est justement sur ces parties sommitales du plateau que l'érosion opère son travail de dégradation des sols ; et souvent ces parties les plus remarquables possèdent des conditions de sols rédhibitoires à nos critères par leur minceur. La vigne est donc souvent plantée là où le sol est assez épais, mais cette configuration ne se retrouve qu'en bas de pente, soit dans des combes, soit dans des dolines, toutes gélives. Cette conjonction de faits conduit à des propositions très limitées dans les terroirs de



plateau calcaire ; la notion d'espace dégagé allié à une épaisseur de sol suffisante sera finalement plus importante que celle d'espace élevé, où les bois peuvent toujours être présents et le sol souvent absent.

Toujours au niveau des « communales », mais dans la vallée du Lot, nous nous sommes attachés à garder seulement les meilleures expositions, soient sud, Sud-Ouest ou à plat, les expositions ouest n'étant proposées que rarement à condition que d'autres conditions optimales soient respectées.

Seules les parcelles composant les parties les plus hautes des croupes de graves de la haute terrasse et des hauts niveaux alluviaux du Quaternaire ancien sont proposées dans ce nouveau niveau de hiérarchisation. Il nous a paru sage de ne retenir que les endroits les plus plats, les plus hauts, les plus dégagés des phénomènes d'ombres et de gelées et les mieux drainés.

En conséquence, toutes les topographies en creux ou mal exposées, fonds de vallée, dolines, versants, talus et tombant exposés est, sud-est, nord-est, nord-ouest et ouest sont exclus de nos propositions avec plus de sévérité que pour le niveau inférieur. Par exemple, les parties à l'amont d'une vallée sèche disséquant la haute terrasse ont été sorties du nouvel étage de hiérarchisation tant qu'une topographie plane et bien dégagée des courants d'air froid n'est pas retrouvée. Autre exemple, les talus entre moyenne et haute terrasse exposés ouest ne sont pas proposés à ce niveau, car trop à l'ombre en début de journée.

Pour les terroirs de grèzes (cône d'éboulis calcaire), le critère de l'exposition sera discriminant, ceux ci restant doté d'une pente non négligeable, assurant le contact entre les niveaux alluviaux et les versants calcaires du causse. Par conséquent, les grèzes situées en rive gauche du Lot coulant d'Est en ouest se retrouvent exposées au nord et au nord-ouest dans leur ensemble ; ce qui ne permet plus de les retenir à ce niveau de hiérarchisation.

Cette somme de détails de critères qui aboutit à construire des îlots de production potentiellement à forte valeur ajoutée montre comment la méthode s'est enrichie au fur et à mesure de l'avancée du travail. Ce travail montre aussi comment se construisent les opérateurs de jugement définissant une qualité, une réputation, comment la géographie peut mener à une juridisation du territoire, et aussi donc à lui conférer un sens. Si cette hiérarchisation voit le jour, nous aurons construit des normes juridiques à partir de modèles géographiques.

C'est peut-être aussi par des aspects en négatifs que nous pouvons saisir le poids d'un découpage territorial au niveau juridique. A Cahors par exemple puisque c'est celui que nous connaissons le mieux, mais nous l'avons constaté dans chaque AOC que nous avons étudié, le classement en AOC originel de 1971 demeure parfois peu rationnel au regard des critères que nous avons mis en avant. Ce qui peut faire comprendre que le secteur vitivinicole ait désiré que son territoire d'appellation évolue. Sans connaître les tenants et les aboutissants de la construction des limites parcellaires de l'AOC, le spécialiste ne peut être que surpris par des décisions d'inclure des portions de territoire ne correspondant à aucun critère positif. Il semblerait même parfois que dans quelques endroits isolés, ce soit une anti appellation, rassemblant les plus mauvais terroirs, qui soit proposée ?! Ce sentiment est poussé par exemple par l'ampleur des terrains issus des calcaires et marnes miocènes chlorosantes inclus dans l'aire AOC. Il faut descendre dans l'aval plateau des bassins versants pour trouver les affleurements oligocènes dégagés par l'érosion, plus

propices au Cot. Les limites étaient respectées empiriquement sur la carte de l'extension du vignoble au XIX<sup>ème</sup> siècle, seuls environ 20 % de la vigne y reposaient, et elles regroupaient surtout des cépages en vins blancs. La volonté d'investir, avec l'avènement de l'AOC uniquement en vin rouge, a été plus forte que les aléas agronomiques et la possibilité d'écouler le vin produit.

Parfois, et dans certaines communes de façon systématique, sont incluses dans l'AOC des parcelles cumulant tous les critères négatifs : roche mère chlorosante, expositions dominées par le nord et/ou l'est, trop exposées aux gelées tardives, aujourd'hui trop à proximité des bois générateurs d'ombre et d'humidité ou carrément abandonnées à la friche ou au bois. Parfois l'appellation apparaît sous l'aspect d'une mosaïque de groupes de parcelles éparses, sans logique. Souvent le classement AOC descend dans l'ensemble de la zone inondable du Lot, dans les jardins à l'intérieur des centres bourgs, dans tous les fonds de vallées secondaires, même drainées, sur tous les versants, sauf sur les falaises du Lot qui flirtent avec la verticalité, sur toutes les collines, sans distinction d'expositions. Nous avons là de bonnes illustrations de l'oubli de l'intérêt général au moment où l'AOC a été délimitée pour la première fois et des conséquences que cela va engendrer dans la durée. Ce découpage à l'encontre du potentiel qualitatif du vin local a été avalisé par le droit, a acquis de la légitimité et sera d'autant plus difficilement remis en cause par la suite.

### Conclusion

A travers cet exemple de hiérarchisation dans l'appellation Cahors, il nous paraissait instructif d'analyser des convergences de perspectives entre la géographie et le droit. Montrer comment se construit un dossier à finalités juridiques à l'aide d'arguments socio économiques et environnementaux permet d'examiner les articulations entre la géographie et le droit, puisque ce dernier structure aussi notre environnement. Le droit peut alors s'appréhender grâce à la réflexion géographique et constituer des relations sociales, économiques. Il participe à la gestion des ces espaces potentiellement aptes à produire des vins de qualité.

Dans une tentative d'objectivation, le milieu vitivinicole définit donc en partie la qualité par le droit en bâtissant des systèmes d'appellation, mais la qualité passe aussi par une vision biochimique des terroirs. Ceci dans l'optique de pouvoir reproduire de façon pérenne des vins afin de satisfaire le consommateur contemporain, de dégager suffisamment de marge bénéficiaire chaque année pour faire face aux emprunts, aux investissements. Beaucoup de scientifiques ont été sollicités pour cartographier ces potentialités viticoles, pour rendre le concept opérationnel, (E. Vaudour, 2001). Et face à certains qui ignorent ces recherches appliquées à l'étude de la corrélation entre terroir et qualité des vins au nom du refus légitime du déterminisme, il existe des résultats quantifiables montrant simplement le poids relatif des conditions naturelle sur la durée.

### **2.2.2 Les vérifications par l'expérience d'un effet terroir sur la qualité du vin**

La valorisation de cuvées où sont mis en valeur les agro-terroirs où la relation se veut directe entre le milieu et le type de vin aboutit à une communication axée sur la pédologie et/ou la géologie. Les exemples pourraient se multiplier pour illustrer ce recours au milieu pour justifier des vins différenciés juste par des facteurs naturels. Nous proposons

en guise de commencement une approche totalement empirique et aussi basée sur la communication à l'aide de deux domaines qui communiquent géologiquement à propos de leurs cuvées, un dans la vallée de la Loire et un autre dans le Roussillon.

Tout d'abord le Domaine de l'Ecu dans l'appellation Muscadet présente trois de ses cuvées appelées : « gneiss, orthogneiss, granite », que nous avons eues l'occasion de déguster.

Les différences de goût de ces cuvées, où le seul invariant consiste en la roche mère du sol, demeurent flagrantes, y compris pour le néophyte. Les vins élaborés à partir de raisins et de vignes poussant sur orthogneiss et granite présentent des caractéristiques organoleptiques développées. Les vins « gneiss » apparaissent quant à eux plus courts en bouche et moins flatteurs. « Orthogneiss » et « granite » se séparent en donnant des touches de parfum d'agrumes différentes.

Le domaine Le bout du Monde, en appellation Côtes du Roussillon, mêle cépages et géologie en offrant chaque année des cuvées où apparaissent la proportion de chaque cépage alliée soit à : « *un terroir d'arènes granitique* », soit : « *un terroir de schistes* », soit : « *un terroir de gneiss* ». Pour le producteur, c'est une vinification par terroir, selon son site internet<sup>23</sup>, qui donne aussi des résultats de saveurs ainsi différenciées.

Cette communication, flatteuse pour le consommateur, habile pour le producteur, simpliste pour le spécialiste, a été complétée par des approches expérimentales et scientifiques dans nombre d'appellations, notamment en Val de Loire, (R. Morlat, 2001). Avant d'aborder ce sujet, nous nous sommes penchés sur une autre approche toujours empirique, l'étude des médailles remportées par le vin AOC Cahors au Concours Général Agricole de Paris depuis l'obtention du label en 1971. Il s'est agi alors d'examiner de quels terroirs provenaient les vignes qui avaient servi à fournir la matière première des vins médaillés, en tenant toujours compte que les médailles ne dépendent pas que du ou des terroirs, la vinification sous la houlette du producteur pèse aussi considérablement sur la qualité finale du vin.

#### 2.2.2.1 Les médailles du Concours Général Agricole confortent empiriquement les meilleurs terroirs à Cahors

Les terroirs viticoles retenus à Cahors à l'issue de la cartographie sont au nombre de neuf : des plateaux au fond de la vallée du Lot, ils se répartissent ainsi : plateau calcaire, plateau calcaire lacustre, plateau sidérolithique, niveaux alluviaux du Quaternaire ancien, versant calcaire, grèzes, haute terrasse, moyenne terrasse, basse terrasse.

Sachant qu'un domaine est le plus souvent compris sur plusieurs terroirs et que parfois, seulement des cuvées sélectionnées sont présentées, nous avons fait appel à la connaissance de l'appellation chez le responsable du service viticulture à la Chambre d'agriculture du Lot et directeur de la Ferme expérimentale d'Anglars, F. Laffargue, qui fort de plus de 30 années d'expérience dans le vignoble, a pu renseigner les terroirs concernés pour chaque lauréat, connaissant les parcelles d'où sont issus les raisins ayant servis pour la cuvée présentée. En tenant compte que tautologiquement seuls ceux qui ont concouru ont pu être récompensés, et que nous ne connaissons pas la répartition par

---

<sup>23</sup> <http://www.domaineleboutdumonde.sitew.com>

terroir des inscrits au départ, ce qui limite nos analyses, nous obtenons le tableau n° 6 suivant :

terroirs viticoles	nombre de médailles CGA Paris 1971-2011	%
plateau sidérolithique	12	4,31
plat. calcaire et sidérolithique	20	7,19
plat. calcaire	30	10,80
plat. calcaire lacustre	11	3,95
hauts niveaux alluviaux du Quaternaire ancien	13	4,67
grèzes	6	2,15
haute terrasse + grèzes	26	9,35
haute terrasse	112	40,28
haute + moyenne terrasse	28	10,07
moyenne terrasse	20	7,20
<b>totaux</b>	<b>278</b>	<b>100,00</b>

Tableau n° 6 : Récapitulatif des médailles obtenues par les vins de l'AOC Cahors entre 1971 et 2011

Il faut avoir à l'esprit que nous ne savons pas dans le détail si les conditions de culture de la vigne, de récolte et de vinification sont partout les mêmes. Nous ne pouvons nous raccrocher qu'à des tendances lourdes et générales, à savoir que les vendanges sont mécanisées à plus de 90 % à Cahors, ou bien que la technologie vitivinicole est aujourd'hui mondialisée et largement véhiculée par les conseillers vitivinicoles, harmonisant et uniformisant les pratiques.

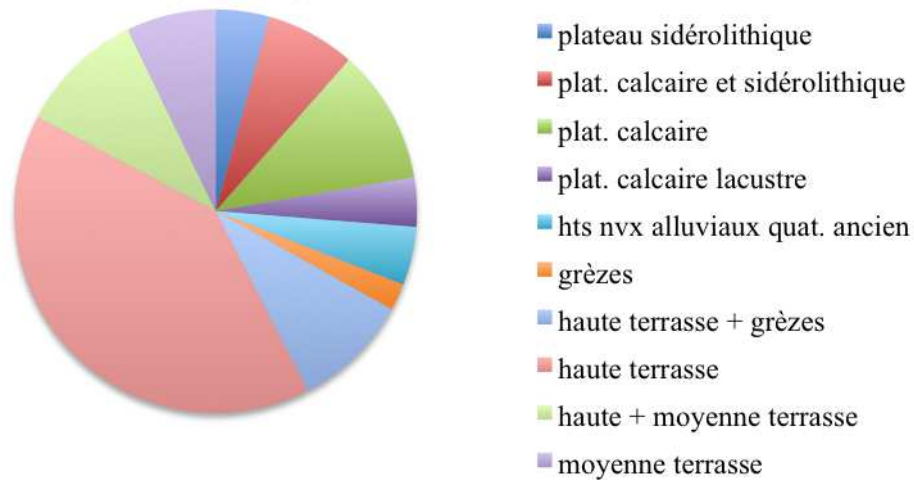
Trois catégories de terroirs se dessinent et englobent des types de vignes qui ont produit des raisins ayant donné des vins médaillés. Nombre d'entre elles se situent dans une ambiance où les dépôts sidérolithiques érodés se mêlent au calcaire sous-jacent, ou au contact des cônes d'éboulis calcaires formés de grèzes débordant sur la haute terrasse, ou bien où les parcelles s'étalent à la fois sur la haute et moyenne terrasse.

Notons, tout d'abord, que les terroirs versant calcaire et basse terrasse n'obtiennent aucune médaille. La vigne demeure sous représentée dans les versants, mais ne doit pas être négligée sur la basse terrasse ; les viticulteurs concernés n'ont-ils pas présentés de vins ? Là réside l'interrogation sans réponse, mais la tendance est quand même là.

Un tiers des vignes se trouve sur les plateaux calcaires contre deux tiers dans la vallée alluviale siliceuse, (les hauts niveaux alluviaux du Quaternaire ancien sont assimilés à la vallée, bien que situés sur les plateaux aujourd'hui). Les médailles concernent ces terroirs à 26 %.

Notons quand même que là où le Cot noir rencontre le plus de problèmes, à cause de la chlorose induite par le calcaire actif des dépôts lacustres du sud de l'appellation, il obtient le moins de médailles. Là aussi, pousser l'enquête serait nécessaire pour savoir si les viticulteurs ne s'autocensurent, car en connaissant les difficultés récurrentes de ce terroir. Les médailles se concentrent dans la haute terrasse, si on additionne les 3 terroirs où elle est représentée, elle cumule presque 60 % du total, et 81 % des médailles des terroirs de la vallée. Même s'il faut pondérer ces proportions par un éventuel effet de surreprésentation de domaines incluant ce terroir, là aussi une tendance générale se dessine assez nettement, comme le montre le graphique de la figure 20 ci-après.

Figure n° 20: nombre de médailles au concours général agricole de Paris 1971-2011



Pour tenter de valider cette analyse, il s'agit de croiser la proportion de médailles en fonction des terroirs viticoles, la proportion plantée en vigne que représente chacun d'eux et la proportion du terroir par rapport au total, tableau n° 7 et figure n° 21.

N'apparaissent pas ici non plus les versants, dominant sur l'ensemble des 45 communes qui abritent l'aire AOC, ils sont très peu viticoles, dominés par les broussailles et les bois, le plus souvent sans sol pour les calcaires. Ils ne se prêtent pas à une viticulture mécanisée, vendanges comprises. Depuis plusieurs décennies, la viticulture y est négligeable même si au nom de leur importance en superficie, ils ont été pris en compte dans les expérimentations vitivinicole de la Ferme expérimentale. Nous avons par contre rajouté la plaine inondable, viticole à presque 20 %, puisque dans certains lobes de méandre, l'aire AOC descend au ras du lit majeur de la rivière, au mépris des critères de viticulture de qualité qui devraient être observés dans le cadre qualitatif d'une AOC.

Nous voyons ici l'importance des basses et moyennes terrasses, presque 40 % de la superficie des terroirs viticoles, occupées par la viticulture AOC respectivement à 30 et 45 %. La moyenne terrasse ne retient que 17 % des médailles si sont retenues les parcelles incluant aussi la haute terrasse, 7 % si elle est seule. La haute terrasse, viticole à 35 % seulement par rapport à la moyenne, comprenant 22 % du total, rassemble à elle seule 40 % des médailles pour les vins qui en sont issus.

Sur les plateaux, ce sont les moins étendus, à la fois en totalité et viticoles, qui récoltent le plus de distinctions, soient les plateaux où intervient le Sidérolithique. Ceci se remarque si on calcule le nombre de médailles à l'hectare, 0,06 et 0,34 pour respectivement le plateau sidérolithique et le plateau calcaire et sidérolithique, autour de 0,3 et 0,4 pour le plateau calcaire et le plateau calcaire lacustre.<sup>24</sup>

<sup>24</sup> A titre indicatif, la proportion descend à 0,02 médailles à l'ha pour la moyenne terrasse seule, 0,04 avec les médailles issues de vins élaborés à partir de raisins de moyenne et haute terrasse.

terroirs viticoles	surface en vigne (ha)	surface totale (ha)	vigne/terroir %	vigne/surface totale %	nb médailles/surface en vigne %
plateau sidérolithique	195,2	3003,1	6,5	4,7	0,061
plat. calcaire et sidérolithique	57,8	3950	1,4	1,5	0,346
plat. calcaire	701,3	7425	9,4	17	0,042
plat. calcaire lacustre	361,6	4337,5	8,3	8,7	0,030
hts nvx alluviaux quat. ancien	71,7	165,5	43,3	1,8	0,181
grèzes	127,9	384,2	33,2	3	0,250*
haute terrasse	931,1	2659,2	35	22,5	0,178*
moyenne terrasse	1018,6	2265,6	45	24,6	0,047*
basse terrasse	581,1	1931,1	30	14	0
plaine inondable	84,2	431,2	19,5	2	0
<b>totaux</b>	<b>4130,5</b>	<b>26552,4</b>		<b>100</b>	

\* Ces pourcentages sont calculés en prenant compte chaque fois la somme des médailles où intervient chaque terroir.

Tableau n° 7: Récapitulatif quantitatif des terroirs viticoles qui composent l'aire AOC Cahors

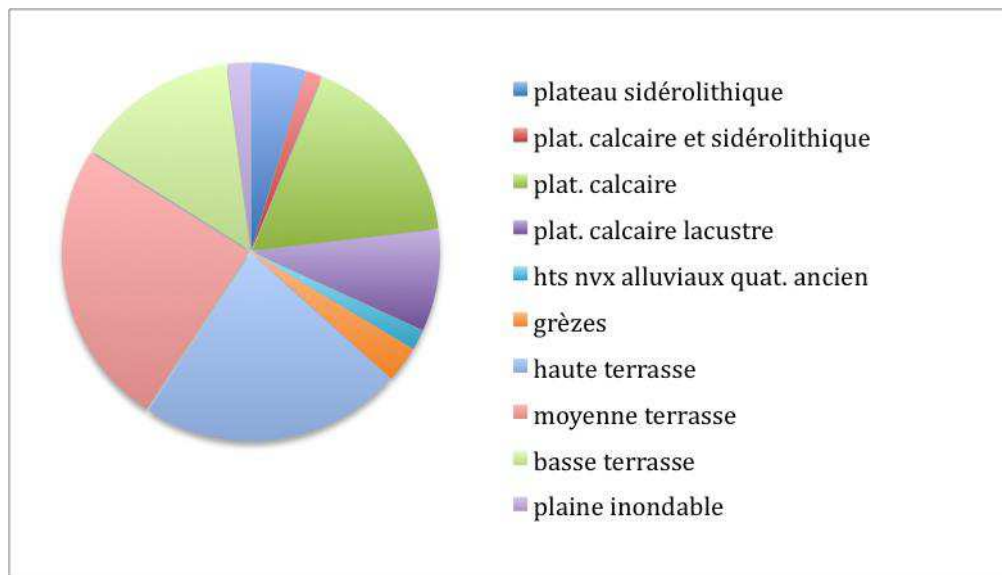


Figure n° 21: Répartition des terroirs viticoles au sein de l'aire AOC Cahors

Le critère de l'épaisseur du sol semble ici revêtir une certaine importance, les dépôts argileux du Sidérolithique assurent une meilleure réserve hydrique aux ceps pour lutter contre la sécheresse estivale par exemple. La faible superficie viticole de ce type de terroir a fait qu'au fil des années, nous avons repéré les quelques domaines qui s'y situent, et parmi ceux-ci, il se trouve des leaders de l'appellation qui sont primés de façon récurrente. Ceci montre encore une fois que le poids du producteur concourt au même titre que le terroir.

Globalement, l'analyse de répartition de 41 ans de médailles corrobore la réputation de chacun des terroirs de l'appellation. Réputés les plus qualitatifs, de façon pérenne, sont les niveaux alluviaux du Quaternaire ancien et la haute terrasse, bordée à son aval versant par le talus assurant le contact avec la moyenne terrasse et à son amont par les grèzes assurant la transition vers les versants de la vallée du Lot. Les plateaux ne sont pas à la traîne vue la proportion de vigne qu'ils abritent, même les terroirs de causse, plus ou moins chlorosant, arrivent à figurer, preuve que si le viticulteur insuffle son savoir-faire, il peut gommer en partie des configurations naturelles peu amènes.

Un vin jugé médaillable ne correspond pas toujours à des caractères objectifs. Il est clair que les dégustateurs veulent identifier, valoriser des vins complexes organoleptiquement, offrant une large palette de parfums et de goûts, et des vins pouvant se conserver. Mais leur jugement obéit à des préceptes également subjectifs. Ils ont aussi une idée présumée de ce qu'est, ou doit être, un bon vin et un bon vin de Cahors, même s'ils essaient de la refouler le plus possible. Cependant, de cette approche expérimentale organoleptique ne sort que ce que l'on veut chercher, qui correspond inconsciemment à un Cahors traditionnel, et pas forcément un « meilleur » objectif à tous point de vue.

Dans l'AOC Cahors, cette analyse qualitative se complète depuis 1994 par un suivi de microvinifications en fonction des terroirs viticoles.

#### 2.2.2.2 Une approche quantitative de la corrélation entre terroirs et qualité des vins à travers l'AOC Cahors

Il faut avoir à l'esprit que le marché réclame depuis des années déjà de façon générale, des produits standardisés. Ceci ajouté aux investissements obligés dans lesquels se lancent les viticulteurs au fil de leur activité, la reproductibilité de la meilleure récolte possible chaque année est presque devenue une obligation pour dégager des bénéfiques. Le terroir est convoqué ici assez loin de son acceptation classique, stéréotypique, qui appelle un brin de nostalgie et de calme champêtre. Il devient un outil de recherche de la qualité, cette dernière étant entendue aussi comme la pérennité du meilleur potentiel possible alliant la demande, la réglementation, en conservant (paradoxalement ?) la tradition.

L'Association d'expérimentation de la Ferme expérimentale d'Anglars, émanation de la Chambre d'agriculture départementale, entre autres recherches, organise des analyses chimiques et organoleptiques de microvinifications issues de raisins récoltés en fonction des terroirs. C'est une application de la cartographie des terroirs. En fonction de celle-ci, ont été repérés 9 terroirs viticoles représentatifs de l'ensemble du vignoble, de T1 à T9, pour lesquels sont examinés les paramètres répertoriés dans les tableaux n° 8 et 9 ci-après avec les moyennes enregistrées sur 18 années.

T1	basse terrasse
T2	moyenne terrasse
T3	haute terrasse
T4	grèzes
T5	hauts niveaux alluviaux du Quaternaire ancien
T6	versant calcaire
T7	plateau sidérolithique
T8	plateau calcaire lacustre
T9	plateau calcaire

Tableau n° 8: Les 9 terroirs viticoles retenus pour l'expérimentation de microvinifications

Analyses des moûts – Valeurs moyennes 1994-2012							
		Degré réfractométrique (% vol)	Acidité totale (g/L H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> )	pH	IPT*	Anthocyanes (mg/kg baies)	Rendements** (hL/ha)
T1	moyenne 1994-2011	12,2	4,87	3,34	88,6	1631	59,3
T2	moyenne 1994-2011	12,5	4,55	3,40	92,7	1757	55,5
T3	moyenne 1994-2011	12,8	4,69	3,39	98,1	1875	54,2
T4	moyenne 1994-2011	13,0	4,50	3,39	95,9	1833	54,0
T5	moyenne 1994-2011	12,3	3,72	3,44	84,2	1620	52,3
T6	moyenne 1994-2011	12,7	4,18	3,42	82,8	1659	59,3
T7	moyenne 1994-2011	12,6	4,74	3,34	90,9	1740	53,1
T8	moyenne 1994-2011	11,6	4,90	3,34	84,7	1649	50,1
T9	moyenne 1994-2011	11,7	4,18	3,42	90,5	1572	43,5

\* Indice de Polyphénols Totaux

\*\* Rendement obtenu après éclaircissage des souches à 8 grappes/souche (si besoin selon les millésimes) dans l'objectif de ramener le rendement de chaque parcelle au rendement de l'appellation, 50 hl/ha

Tableau n° 9 : Les terroirs retenus pour l'expérimentation de vinification et les principales caractéristiques étudiées, moyennes 1994–2011. *Données élaborées par l'Association d'expérimentation de la Ferme expérimentale d'Anglars, 46140 Anglars-Juillac.*

Il faut préciser que ces neuf parcelles sont disséminées dans tout le vignoble et appartiennent toutes à des particuliers, sauf T2, en moyenne terrasse, qui se situe dans l'enceinte des vignes de la Ferme expérimentale. Seul le cépage Cot noir (ou Malbec) est bien sûr concerné, les volumes récoltés et vinifiés sont pour tous les terroirs identiques et prélevés de la même façon par les mêmes personnes. Ils sont issus des mêmes technologies agronomiques et viticoles. La vinification est assurée par la Ferme expérimentale de la même façon pour tous les échantillons et concernant un même volume de vendange, environ 1hl. Le seul invariant est le terroir. Cette expérimentation est assurée sans interruption depuis 1994 et est à destination de tous les professionnels de l'appellation qui le souhaitent.

#### 2.2.2.2.1 Le degré et le rendement en fonction des terroirs

La réfractométrie est une technique qui vise à déterminer l'indice de réfraction d'un matériau, le plus souvent liquide. Elle permet de déterminer la concentration d'un soluté dans un solvant connu, c'est le cas de la détermination de la quantité de sucre dans le jus de raisin. Cette quantité est directement convertible en degré d'alcool après fermentation totale, c'est à dire la proportion de sucre transformée en alcool après fermentation. Cette capacité de transformation dépend du taux de sucre au départ, corrélé avec des raisins



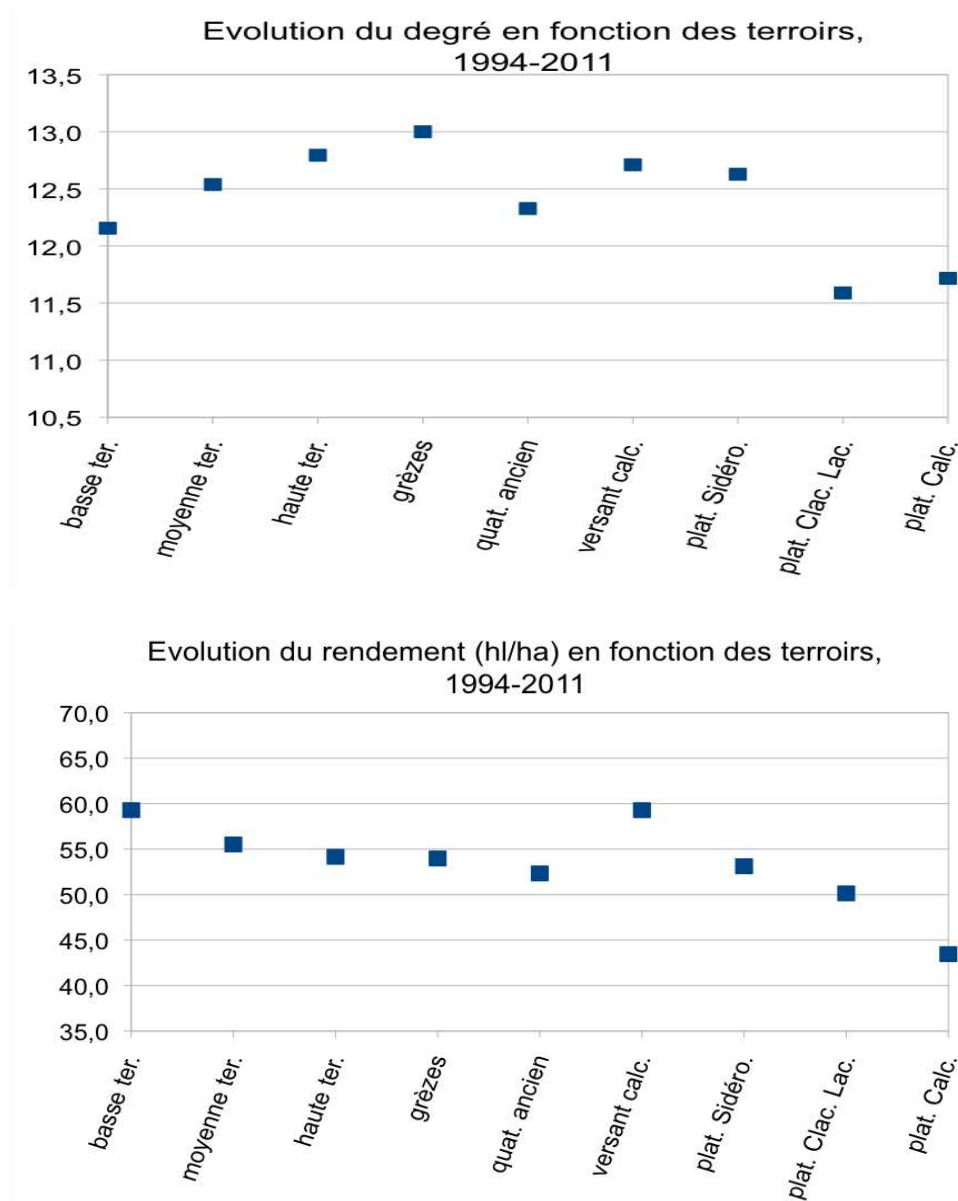


Figure n° 22: Degré et rendement dans les 9 terroirs viticoles étudiés dans l'aire AOC Cahors

ayant crûs dans de bonnes conditions d'ensoleillement, d'alimentation hydrique de la vigne, de sols équilibrés chimiquement, d'un viticulteur consciencieux, etc. Selon le code de l'OIV, (2011), un vin est obtenu à partir de 8,5 degrés, sa conservation va être en forte relation avec un degré suffisant, mais avec un équilibre gustatif à trouver, trop d'alcool brûle les autres arômes du vin. En bref, la recherche du degré est un critère qualitatif, et si nous nous intéressons aux terroirs étudiés à la Ferme expérimentale, (figure n° 22), nous remarquons au moins trois choses. Les terroirs de plateaux apparaissent assez hétérogènes, le plateau calcaire et le plateau calcaire lacustre concentrent les plus bas degrés, une unité de plus tout de même que le décret d'appellation qui le fixe à au moins 10,5. Le plateau incluant le Sidérolithique se distingue plus favorablement, comme pour

le classement des médailles, ainsi que le versant calcaire. Le gradient qualitatif, signalé empiriquement par les dégustations et les viticulteurs eux-mêmes, augmentant progressivement de la rivière vers les terrasses les plus hautes mêlées aux grèzes de pied de versant, se vérifie très bien, passant de 12 à 13 degré de la basse terrasse aux grèzes. La haute terrasse et ces dernières tiennent, comme pour l'examen des médailles attribuées, le haut du classement.

Le rendement maximum autorisé à Cahors est compris entre 50 et 60 hl/ha, 50 étant le rendement de base qui est censé assurer théoriquement un équilibre entre la concentration du mout nécessaire à la qualité et un volume rentable sur le marché. En millésime normal, la qualité augmente théoriquement avec un rendement qui diminue, et nous voyons ceux des terroirs alluviaux partir du fond de la vallée du Lot à 60 hl/ha diminuer jusqu'aux hauts niveaux du Quaternaire ancien qui frisent les 50 hl/ha, (figure n° 22 également). Une logique qualitative semble toujours respectée, avec des sols moins limoneux, plus argileux, plus lessivés, moins riches et plus aptes à la viticulture, au fur et à mesure que sont gravés des terroirs alluviaux de plus en plus anciens. Cette maîtrise des rendements demeure aussi plus facile à maintenir d'une année sur l'autre au sein de la haute terrasse.

Sur le plateau, le même phénomène pourrait s'apercevoir, d'un versant calcaire moins qualitatif à un plateau lacustre plus qualitatif. En fait, malgré les efforts des viticulteurs et le lissage des courbes imposé par l'examen de moyennes sur 18 ans qui gomme les effets millésimes, le plateau calcaire se situe juste à 50 hl/ha, ce qui veut dire que presque une année sur deux, il n'arrive pas à ce rendement, faute d'épaisseur de sol suffisante. Quant au plateau calcaire lacustre, il tombe en dessous de 45 hl/ha de moyenne à cause des problèmes de chlorose. Ici encore une fois les conditions pédologiques deviennent économiquement limitantes pour ce type de vigne, bien qu'une certaine qualité ne soit pas absente tous les ans. Mais il ne faut pas oublier que le caractère pérenne devient obligatoire dans la recherche de la qualité, le marché et le consommateur ne se soucient pas des aléas climatiques ou pédologiques.

#### 2.2.2.2.2 L'acidité et le pH en fonction des terroirs, (figure n° 23)

L'acidité totale est la somme de l'acidité volatile et de l'acidité fixe<sup>25</sup>. En fait, le vin renferme un certain nombre d'acides minéraux et organiques. Certains acides du vin sont entièrement combinés à des bases ; ils sont à l'état de sels et par conséquent n'interviennent pas dans l'acidité. Mais la plupart, et particulièrement les acides organiques, sont partiellement saturés par des bases ou salifiés. Certaines de leurs molécules sont à l'état de sels, d'autres sont libres. La somme des fonctions acides libres et les acides en partie libres constituent l'acidité du vin. D'autre part, les fonctions acides libres sont partiellement dissociées ou ionisées et libèrent dans le liquide des ions H<sup>+</sup> qui représentent l'acidité réelle, dont la concentration est exprimée en pH. (www.futura-sciences.com, 2012). L'acidité joue un rôle primordial dans la capacité d'un vin à se conserver et à se bonifier, ainsi que dans sa tenue en bouche. Elle équilibre ou même

---

<sup>25</sup> L'acidité volatile est constituée par la partie des acides gras appartenant à la série acétique qui se trouvent dans les vins soit à l'état libre, soit à l'état salifié. L'acidité volatile, qui disparaît au cours de l'évaporation du vin, est souvent opposée à l'acidité fixe qui reste dans le résidu. Le jus de raisin frais ne renferme que des traces d'acides volatils. (www.futura-sciences.com, 2012)

éclipse partiellement les composants du moelleux du vin (sucre, alcool et glycérine), tandis qu'associée aux tanins,

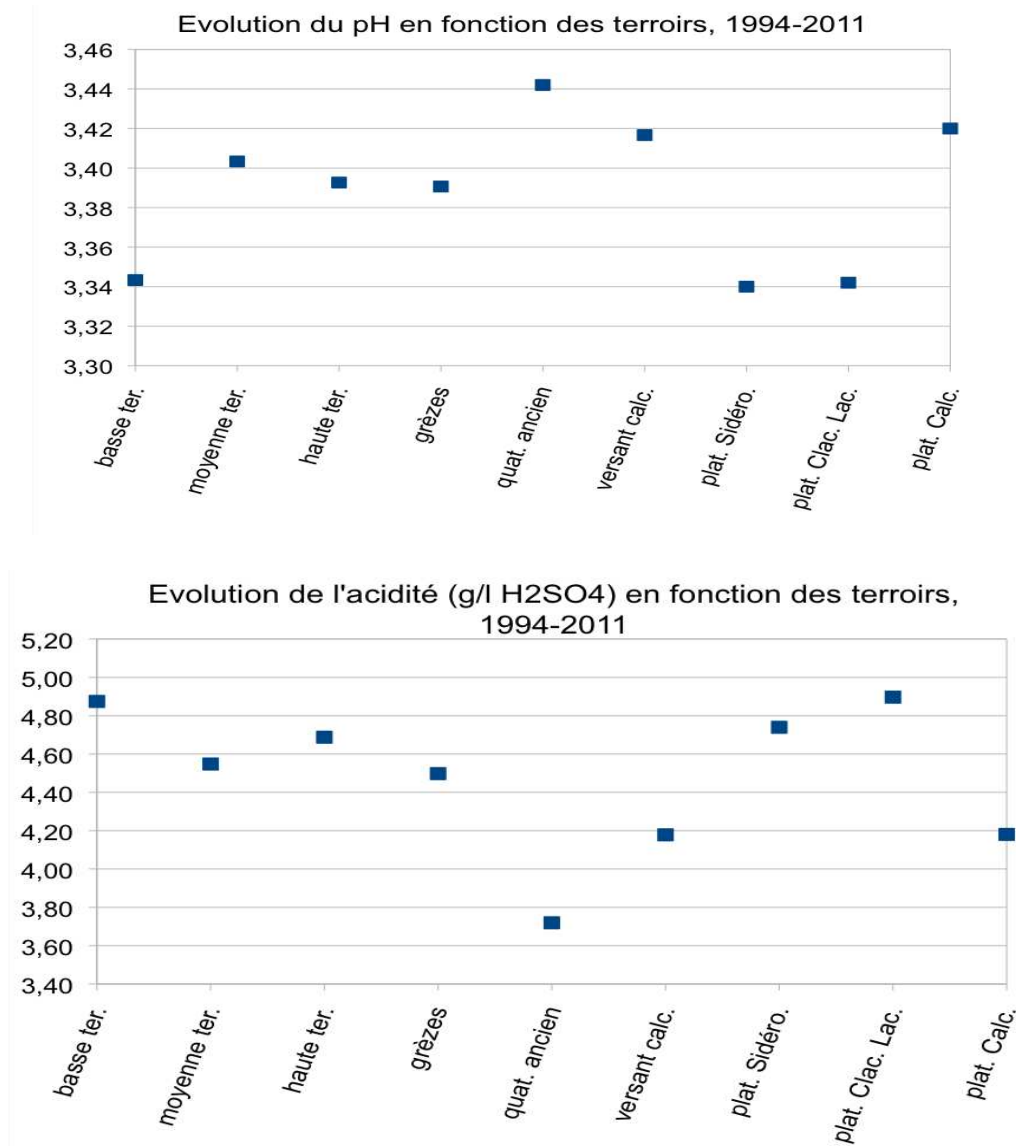


Figure n° 23: pH et acidité dans les 9 terroirs viticoles étudiés dans l'aire AOC Cahors

elle crée une synergie qui augmente à la fois la sensation acide et l'astringence (sensation de rugosité laissée par les tanins des vins rouges). Lorsqu'elle est en excès dans un vin, celui-ci est dit vert (acidité forte), ou même âcre (acidité excessive); au contraire, lorsque l'acidité est défaillante, ou submergée par les composantes du moelleux, on dira que le vin est mou (acidité faible) ou plat (acidité carrément déficiente). A un niveau idéal (équilibre), elle crée de la fraîcheur (le vin est «frais»), alors qu'en proportion légèrement émergente, le vin sera qualifié de vif (acidité à peine «pointue»), (Le Vocabulaire du vin, 2012). Sans être strictement proportionnelle, globalement une acidité totale forte correspond à une valeur basse du pH. Il faut aussi remarquer que la qualité semble augmenter avec des valeurs de pH légèrement plus faible. Donc, pour un même terroir, si

un pH est plutôt bas relativement aux autres et si l'acidité est plutôt élevée, la qualité du vin sera mieux assurée. Le pH des moûts et vins est compris généralement entre 3 et 4, l'acidité totale varie entre 3 et 12 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>, sachant quelle est plus faible pour les vins rouges que les vins blancs. La première remarque concernant les vins issus des terroirs viticoles à Cahors est que les valeurs sont plutôt faibles, rouge oblige, et dénote aussi une certaine qualité générale. Dans le détail, les résultats paraissent plus hétérogènes que pour les analyses précédentes. Mais on retrouve la famille des terroirs alluviaux à travers les analyses de vins, preuve d'un effet terroir, tant pour le pH que pour l'acidité puisqu'ils sont corrélés, avec un hiatus pour la basse terrasse. Les terroirs de plateau apparaissent toujours en ordre dispersé.

#### 2.2.2.2.3 L'indice de polyphénols totaux et les anthocyanes en fonction des terroirs

Les polyphénols sont des molécules organiques produites par le métabolisme secondaire des végétaux. Ils agissent comme support des principales propriétés organoleptiques des vins. Les anthocyanes font partie de la grande famille des polyphénols. Leurs activités anti oxydantes suscitent de plus en plus d'intérêt pour la santé, notamment dans le domaine des risques cardiovasculaires. C'est cet aspect que développe L. Perdue dans son ouvrage : « The french paradox », (1995), qui a fait de son titre une expression courante. Il existe deux types de polyphénols, les matières colorantes et les polyphénols incolores, les premiers constituent principalement les tanins. Dans les raisins, leur importance dépend des cépages, la durée de la macération et de la cuvaison augmentant le taux de tanins. Anthocyanes et tannins sont les polyphénols les plus abondants dans le raisin. Les anthocyanes sont des pigments naturels à fort pouvoir colorant des feuilles, des pétales et des fruits comme les raisins noirs. Les anthocyanes combinés aux tannins assurent la stabilité de la couleur des vins dans le temps.

Le Cot noir ou Malbec de Cahors est par essence un cépage tannique et très colorant, il appartient à la famille des cotoïdes, comme le Tannat, (cépage rouge emblématique de Madiran qui est aussi autorisé à Cahors comme cépage complémentaire), qui contient ce caractère principal dans l'étymologie de son nom : Tannat renvoie à tannique.

Pour les terroirs alluviaux, que soient examinés les IPT (Indice de Polyphénols Totaux) ou les anthocyanes, la progression de chacun d'eux au fur et à mesure que sont franchies les terrasses de plus en plus anciennes est constante, faisant apparaître la haute terrasse comme potentiellement la plus qualitative. Ce terroir cumule les plus hautes valeurs pour les deux indicateurs, tous confondus. Seuls les hauts niveaux du Quaternaire ancien montrent une certaine faiblesse avec ces critères, revenant aux teneurs de la basse terrasse.

Les vins issus des terroirs du plateau, toujours assez hétérogènes, n'atteignent jamais le niveau de concentration de la haute terrasse. Celui qui s'en rapproche demeure celui issu du plateau sidérolithique, terroir contenant lui aussi un esprit siliceux et argileux qui rappelle les terroirs alluviaux, figure n° 24.

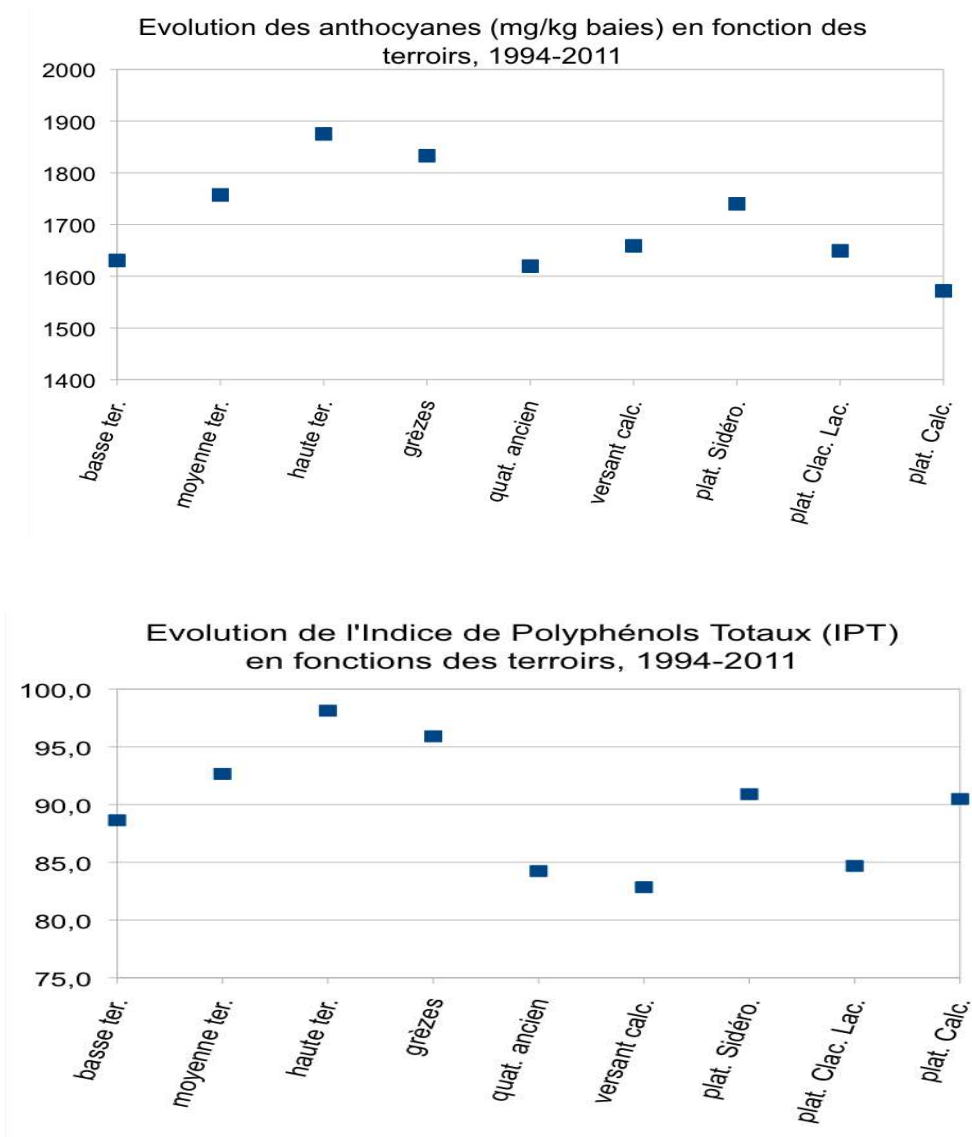


Figure n° 24: Anthocyanes et ITP dans les 9 terroirs viticoles étudiés dans l'aire AOC Cahors

Conclure que seule la haute terrasse paraît qualitative serait assurément réducteur. Peut-être pour les vins de garde très concentrés, et cela mériterait une étude approfondie. Tous les goûts ne se tournent pas vers ce type de vin, tous les porte-monnaie non plus, puisque cette gamme là est souvent parmi les plus onéreuses. Les autres terroirs peuvent produire un nombre certain de vins peut être moins charpentés, moins tannique, d'autres couleurs aussi, susceptibles d'intéresser un large public. Quand est examiné l'intérêt des vins rosés et blancs par les touristes de l'Europe du nord ou en général par un public peu ou pas impliqué dans le monde du vin, utiliser toute une gamme de terroirs pour produire autant de vins devient un atout sérieux. Voir par exemple le succès de l'IGP Coteaux du Saillant Vézère dans le sud de la Corrèze.

Les analyses et les dégustations semblent montrer qu'un vin peut posséder une typicité pédologique et organoleptique. Cette approche objective n'est pas très accessible au

grand public, on se contente alors d'une communication plus subjective, basée sur des raccourcis souvent très épris de déterminisme naturel.

Dire qu'un terroir particulier peut se repérer uniquement au goût du vin reste une imprudence dans laquelle peu de scientifiques s'aventurent. Ces analyses que nous avons présentées possèdent un atout lié à la durée, ce ne sont que quelques terroirs (dont la haute terrasse ici), qui montrent le potentiel constant le plus pérenne pour élaborer des vins plutôt de garde, plutôt complexes dans l'évolution de leurs arômes et de leurs goûts. L'œnologie classique fonctionne historiquement d'abord pour ce type de vin qui correspond à l'image qualitative maximale, au vin rêvé, très rare, avant que la technologie du XX<sup>ème</sup> siècle ne le réalise, ne le standardise.

Le marché et les goûts évoluent, garder des vins très tanniques plusieurs années en attendant qu'ils soient plus aptes à la consommation devient de plus en plus difficile dans le contexte d'accélération des échanges, des investissements actuels. De plus, l'augmentation récente de la consommation de vins blancs et rosés, réputés plus faciles à boire, et échappant à la vision pérenne de la conservation, remet en question cette vision des terroirs d'excellence telles que nous la concevons. Il y a des terroirs certainement pour chaque type de vin, par exemple à Cahors, les marnes grises miocènes qui forment l'ossature du Quercy Blanc si peu favorables au Cot noir constituent de bons terrains pour les cépages blancs<sup>26</sup>.

Le poids des conditions naturelles reste de toute façon relatif. La qualité d'un vin peut, et doit avoir des bases scientifiques, ne serait-ce que pour des considérations d'hygiène et de santé publique, mais la qualité d'un vin demeure aussi liée au contexte dans lequel on le découvre, aux ambiances paysagères comme aux ambiances sociales. « *La qualité d'un vin est à relier au terroir tout autant dans le cadre d'une analyse déterministe du rôle des agents physiques que dans le cadre d'une interprétation du rôle des agents socioculturels.* » (J. Maby, 2004).

## Conclusion

Nous avons essayé de monter, à travers l'examen de la notion de terroir en viticulture, que ce concept était souvent employé dans des sens différents, ou en oubliant certains sens. A ce sujet, le peu de relations suivies entre disciples des sciences de la vie et de la terre et disciples des sciences humaines et sociales reste à déplorer. Il faudrait passer le cap de la déclaration d'intention où à chaque fin de colloque organisé par l'une ou l'autre part, soient émis des vœux pieux de rapprochement avec la partie sous représentée, ou absente. Nous n'avons eu de cesse de plaider, pour notre part, pour une réflexion autour d'un concept de terroir intégré, essayant de prendre l'ensemble des critères qui le compose pour pouvoir modéliser des territoires, ne négligeant, ni n'accentuant le poids social économique, ni le poids environnemental. Ou alors sachant reconnaître quand l'un ou l'autre devient discriminant, comme dans le cas des vignobles aménagés en terrasses, où la part de l'aménagement devient primordiale, ou bien comme dans le cas des terrains chlorosants issus des marnes miocènes, si limitantes pour le Cot noir par exemple.

---

<sup>26</sup> Ce dont se souvient encore la tradition quercynoise à travers cet adage populaire viticole: « A terrain rouge, vin rouge, à terrain blanc, vin blanc ».

Cette réflexion a été seconde, provoquée par notre implication dans une cartographie géomorphologique des AOC Cahors et Bergerac. Néanmoins la prise de conscience nous a conduit prolonger notre réflexion sous les deux approches, naturalistes et socio économique. Face à la position culturelle, dominante dans notre discipline, nous avons aussi mis en avant l'adéquation entre vins et terroirs par l'expérience qui existe dans certaines appellations, soucieuses de pouvoir étayer des raisonnements empiriques, ou mis en avant après des dégustations. Nous n'oublions pas que ce raisonnement, mal utilisé ou alors employé uniquement à des fins de communication mercantile<sup>27</sup>, mène tout droit à un certain déterminisme naturel qui nous a souvent tendu des pièges dans notre parcours. Nous ne prétendons pas n'y être jamais tombé.

Cette vision des terroirs nous a paru aussi très adaptée aux seuls vignobles du Sud-Ouest, qui la tirent des leaders d'opinion viticole que sont la Bourgogne ou le Val de Loire, par volonté de ne pas se mélanger au puissant voisin, historiquement mal aimé, le non moins leader bordelais. C'est pourquoi nous nous sommes intéressés à ce questionnement englobant la notion de terroir, toujours à travers le prisme viticole, sous d'autres cieux présageant peut-être des différences d'approches. Nous sommes donc allés dans une partie du Nouveau Monde viticole étudier la notion de terroir, l'Afrique du Sud, grand pays viticole à l'échelle mondiale, avec une puissance concurrentielle incontournable à présent. C'est un pays qui possède une histoire contemporaine où le vin joue un rôle non négligeable dans les représentations communautaristes de la société, le tout constituant un véritable enjeu de recherches.

---

<sup>27</sup> Nous aurons l'occasion d'y arriver dans la quatrième partie.

### **3. De la vision du terroir dans le Nouveau Monde à travers l'Afrique du Sud**

L'Afrique du Sud n'est pas un pays viticole du Nouveau Monde identiques aux autres. L'ancienneté relative de son système d'appellations et les particularités politiques liées aux héritages de l'apartheid rendent sa situation inédite. S'inspirant des traditions européennes liant l'origine des vins et leur qualité aux terroirs, l'Afrique du Sud a construit un découpage territorial viticole élaboré mais sous utilisé, conformément à une tradition de vin de marque commune au Nouveau Monde. Néanmoins, de véritables fronts de progression apparaissent dans la géographie du vignoble. Ces fronts viticoles se doublent d'un front culturel ; les domaines progressant utilisent souvent la notion de terroir et l'origine géographique pour individualiser, caractériser et promouvoir leurs vins. Cette approche se complète également par une vision du terroir et de la viticulture en fonction de la réalité multiethnique du pays. La vigne et le vin, associés à des représentations de Blancs, utilisent des visions du territoire, des mots et des expressions de plus en plus africaines ou étrangères. Le concept de terroir est alors utilisé à bon ou mauvais escient, allant de la promotion d'un territoire et de ses qualités vitivinicoles à des initiatives marketings très éloignées de la notion géographique.

#### **3.1 Le système des appellations viticoles sud-africaines : complexité et sous utilisation**

La fin de l'apartheid a marqué pour le vignoble sud-africain une véritable renaissance (R. Schirmer, H. Vélasco-Graciet, 2010 ; E. Rouvellac, J. Deller, S. Guyot, 2011). Les vingt dernières années ont été celles du boom des exportations, d'un essor sans précédent des superficies en vigne et de progrès qualitatifs marquants (JP. Deroudille, 2003 ; P. Roudié, 2008). Aujourd'hui, l'Afrique du Sud occupe le huitième rang mondial des pays producteurs de vin avec une production de 9,2 millions d'hectolitres et un vignoble de plus de 132 000 hectares, (OIV, 2011, figure 25). Cette renaissance n'a cependant pas engendré une remise en cause identitaire profonde de cette culture issue de l'héritage européen. Le vignoble sud-africain, historiquement perçu comme représentatif de la culture blanche, que ce soit en termes de production ou de consommation, tarde ainsi à concrétiser un nouvel ancrage dans l'Afrique du Sud postapartheid, et ce, malgré quelques tentatives prometteuses.

Contrairement aux apparences, le Nouveau Monde viticole est assez soucieux de ce qui se passe dans la « Vieille Europe », et ce depuis longtemps. Les échanges de technologies, de techniciens agronomes ou œnologues, ou plus globalement de visions socio économiques de la vigne et du vin se sont multipliés ces dernières décennies. L'inspiration vient donc des deux côtés et le Nouveau Monde s'inspire de plus en plus des systèmes d'appellations européens en l'adaptant au mode d'une l'économie encore plus libérale.



### 3.1.1 Un vignoble en renouveau

#### 3.1.1.1 La genèse du vignoble sud-africain

Sa première particularité réside d'être un des pays vitivinicoles du Nouveau Monde qui compte avec les Etats-Unis, l'Argentine, le Chili, l'Australie et la Chine. La deuxième consiste en la faiblesse du marché intérieur, condition dont seuls les Etats-Unis arrivent à s'extraire en partie. La troisième particularité de l'Afrique du Sud est un corollaire de la deuxième, en effet la faiblesse de son marché intérieur demeure aussi due à son histoire la plus récente, sachant qu'avant 1994, les noirs et les métis étaient ségrégués. Cette vision raciste de la société a laissé de profondes traces. Le vin, comme aussi le Rugby par exemple, est encore vécu comme un repère de la culture blanche, et les autres communautés en consomment peu. Exporter ou disparaître, telle pourrait être la devise du vignoble sud-africain.

Presque partout dans le monde viticole, la valorisation des vins passe par des références aux caractères que confère le lieu de production, de manières environnementales ou symboliques. Aujourd'hui l'opposition superficielle entre vin d'Europe qui serait « de terroir » et vins du Nouveau Monde qui seraient « de marque » ou « de cépage » s'efface parfois. Même ceux qui voudraient ringardiser les vins de terroirs face aux vins de cépage voient les deux cultures s'interpénétrer, (R. Tinlot, 2001).

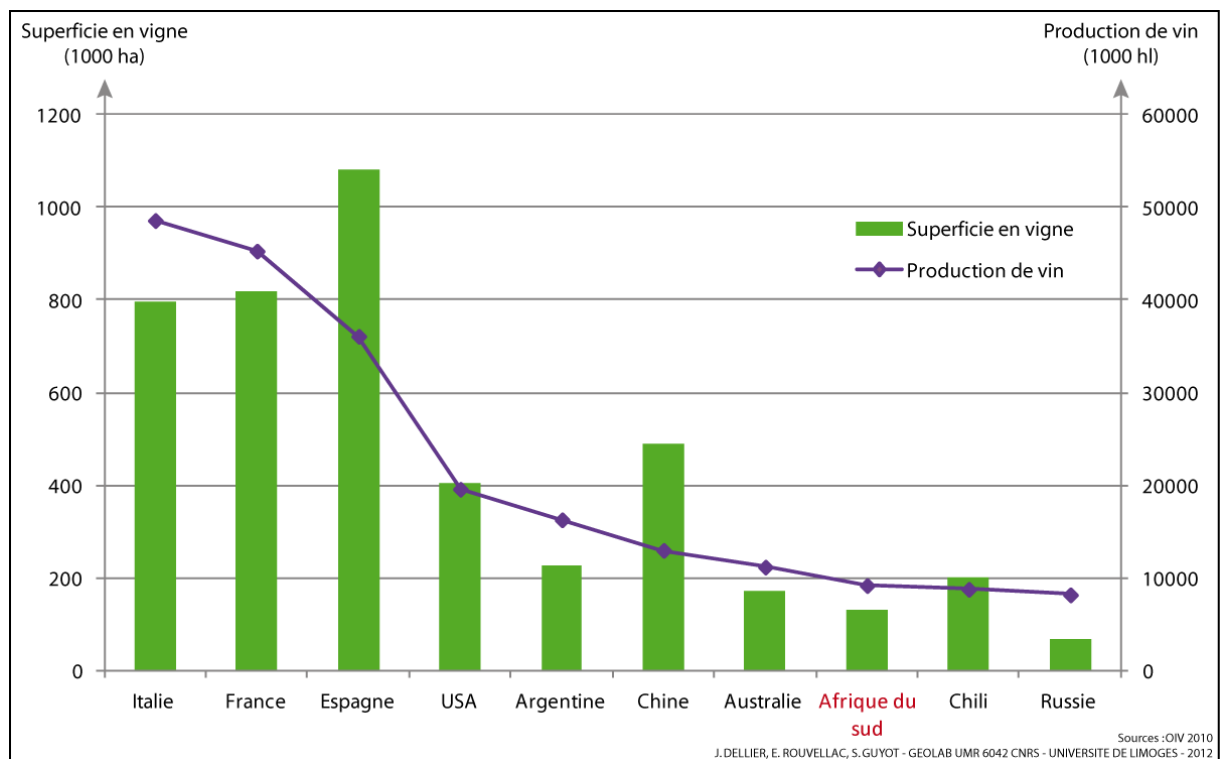


Figure n° 25 : Les 10 premiers pays producteurs de vin en 2011 dans le Monde

Il est de bon ton d'opposer « vitivinicolement parlant » pays de la « Vieille Europe » et pays du « Nouveau Monde ». Les premiers seraient les tenants des traditions multiséculaires et immobiles, cultivant des liens (surannés ?) étroits entre terroirs, qualité

des vins et cultures locales, voire identitaires ; les seconds passeraient coupables de vouer aux démons du passéisme les premiers, glorifiant plutôt le marché, les marques et les produits standardisés (J.P. Derouville, op. cité). La réalité, avec la concurrence plus rude qu'imposent effectivement les pays du Nouveau Monde déjà depuis plusieurs décennies, demeure plus complexe que certains de ces stéréotypes développés avec brio par certains journalistes ou cinéastes... Déjà, la viticulture n'est pas nouvelle dans nombre de ces pays extra européens, par exemple avec une introduction contemporaine des conquistadors et des colons ibériques dans les deux continents américains au cours du XVI<sup>ème</sup> siècle. En Afrique du Sud, la vigne fut introduite mi XVII<sup>ème</sup> par les Hollandais puis popularisée par les Huguenots dès la fin du XVII<sup>ème</sup>, réfugiés après la révocation de l'Edit de Nantes (1685), et consolidée par leurs descendants Afrikaners au XIX<sup>ème</sup> siècle. Ce processus de colonisation viticole déjà ancien dans le sud du continent africain impliqua une forme d'européanisation des paysages sur des territoires de nomadisation khoïsan.

Ensuite, l'ouverture du marché ces vingt dernières années, pour ne prendre que ce laps de temps très court, met en contact viticulteurs, techniciens et commerciaux de la profession du monde entier ; et depuis le début tous se nourrissent des expériences des autres, esquissant ainsi une globalisation assumée du monde viticole. Ainsi, au fur et à mesure des échanges, il y a une interpénétration des savoir-faire et des modes de pensées. L'hémisphère sud et les Etats-Unis s'intéressent de plus en plus aux terroirs pendant que l'Europe s'inspire des politiques de marques. Pourtant, ces dernières sont anciennes sur notre continent ! Champagne et Cognac sont des marques déposées depuis longtemps et nombre d'appellations agissent de même avec leurs dénominations<sup>28</sup>. En parallèle, certaines régions du Nouveau Monde se sont intéressées de plus en plus à définir les contours de leurs lieux de production, afin de préserver et mieux faire reconnaître leurs spécificités géographiques et culturelles. De ce point de vue, l'Afrique du Sud se démarque des autres pays du Nouveau Monde en raison d'une certaine antériorité de son système juridique d'appellations.

### 3.1.1.2 Deux centres historiques, patrimoniaux, qui concourent à l'image des vins sud-africains

L'Afrique du Sud, bien que souvent associée aux pays viticoles du Nouveau Monde, dispose en réalité d'un vignoble relativement ancien (JN. Salomon, 2005). C'est en 1652 précisément que la Compagnie des Indes, par l'intermédiaire de Jan Van Riebeeck fonde une station de ravitaillement des marins au Cap de Bonne espérance et plante de la vigne. Le vin étant sensé lutter contre le scorbut. Les premières vendanges ont lieu en 1655, autour de Constantia, au sud de la ville du Cap dans laquelle ce vignoble initial est pris aujourd'hui. Les Huguenots français, surtout après la révocation de l'Edit de Nantes, partageront leur savoir faire vitivinicole avec les hollandais pour adapter les muscats au climat local, élaborant des vins doux relevant aujourd'hui du patrimoine et emblématiques en Afrique du Sud. Leur réputation ne faiblit pas depuis que Napoléon en

---

<sup>28</sup> Il suffit par exemple d'examiner la politique de communication des Vins de Pays d'Oc (région Languedoc-Roussillon), basée sur leur marque et le nom du cépage, pour le constater.

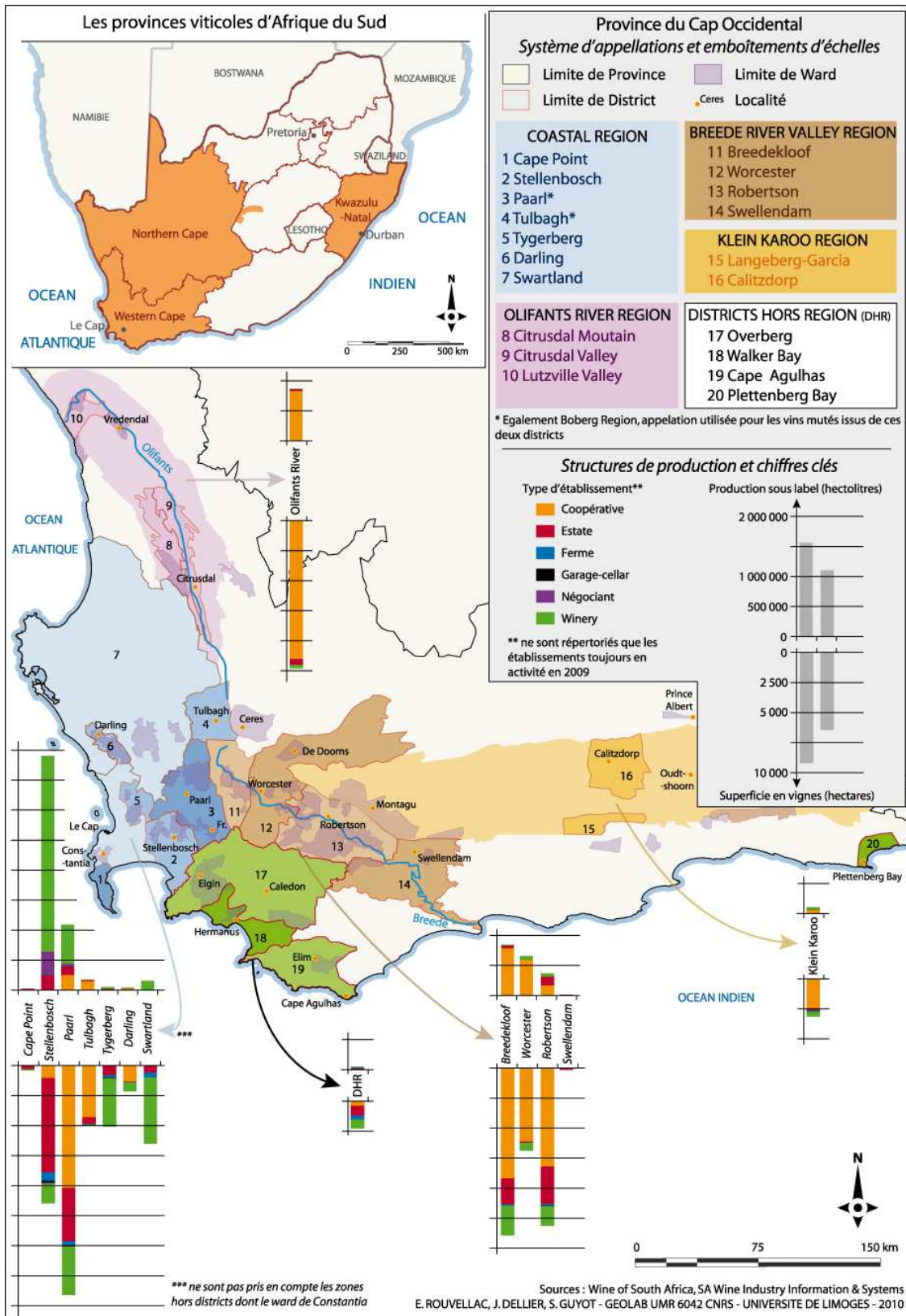


Figure n° 26: La situation du vignoble sud-africain et la structuration des exploitations viticoles

exil à Sainte-Hélène ou les derniers tsars russes leur ont accordé quelques préférences. Cet endroit qui ne comprend que quelques domaines aujourd'hui, réduit à quelques dizaines d'hectares, est protégé (le domaine le plus ancien, 1685, Groot Constantia, appartient à la ville du Cap), et est cerné par la périurbanisation huppée de l'agglomération.

Le vignoble a progressé dès la seconde moitié du XVII<sup>ème</sup> siècle juste à l'est du Cap, à 35 km environ du centre de la capitale provinciale, vers Stellenbosch, second cœur historique, complétés par Paarl, Wellington, Franschhoek (le coin des français)<sup>29</sup>. Des domaines au XIX<sup>ème</sup> siècle déjà, et surtout au XX<sup>ème</sup> des coopératives, expatriés au nord et à l'est de la province voient le jour, vers Vredendal et Robertson, utilisent les axes structurant de leur vallée pour l'irrigation des vignes que sont l'Oliphants River et la Breede River. Quelques établissements commencent à s'enfoncer même dans l'ambiance semi désertique du Klein Karoo, autour de Calitzdorp, à près de 300 km à l'est du Cap. Le vignoble sud-africain se retrouve donc principalement (à plus de 90 %) dans la province du Cap Occidental, il occupe aussi dans la province du Cap Septentrional une partie de la vallée de l'Orange River où se concentre une production de raisins de table et quelques places anecdotiques au Kwazulu Natal, dans l'est tropical du pays, (voir figures n° 26 et 28).

Jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle, le vignoble sud-africain demeure isolé et malmené. La réduction des taxes sur le vin entre la France et l'Angleterre en 1861 défavorise les vins des colonies britanniques. L'épidémie de phylloxéra en 1886 détruit le vignoble et sa replantation entraîne une crise de surproduction par dessus laquelle se surimpose la guerre des Boers de 1899 à 1902. Le calme et une certaine accalmie ne réapparaissent qu'avec le contexte de l'indépendance du pays en 1910. Cette première période de prospérité pour le vignoble sud-africain prend cependant fin durant la seconde moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle lors de la rupture des accords commerciaux préférentiels avec la Grande Bretagne et de l'apparition du phylloxera dans les années 1880. Plus vite remis de cette épidémie qu'en Europe, la vigne en Afrique du Sud attire de nombreux fermiers face à la crise du marché de la plume d'autruche. C'est ainsi qu'en 1918 est fondée une coopérative d'Etat, la Koöperatieve Wijnbouwers Vereniging, connue mondialement par les amateurs sous son sigle KWV. Regroupant l'essentiel des producteurs, elle permet de structurer la filière viticole sans toutefois s'inscrire dans une démarche réellement qualitative, les rendements à l'hectare tolérés restant élevés. Elle possède son siège à Paarl, au sein du domaine Laborie<sup>30</sup>. Devenue depuis 1996 une société privée, elle a abandonné son rôle de monopole et de contrôle du marché du vin au niveau national de la production à la commercialisation.

Il faut reconnaître que les paysages aux alentours du Cap et de Stellenbosch jouissent d'un contraste saisissant entre les collines viticoles qui avoisinent les 200 à 300 m et les grès dressés à la verticale, culminant par exemple à plus de 1400 m à quelques km à l'est de Stellenbosch. Quand aux paysages littoraux autour de la capitale régionale au pied de la Montagne de la Table, ils sont devenus emblématiques. Ce potentiel de contrastes entre basses collines ou plaines et abrupts gréseux se développent aussi dans les autres parties

---

<sup>29</sup> Où les toponymes dans la langue de Molière participent aujourd'hui de manière forte à donner une image européenne, patrimoniale et de qualité, (usurpée ou non, vaste débat), aux vins de cet endroit.

<sup>30</sup> « La ferme » en Occitan, encore un clin d'œil à l'influence de l'Hexagone, qui est une de ses propriétés.

du vignoble, mais sur des distances plus longues, dans des vallées plus larges, sautant moins aux yeux. Du coup, la proximité urbaine alliée à cette facilité environnementale aboutit à ce que l'image des vins sud-africains passe le plus souvent par l'immédiate banlieue de la ville du Cap, que ce soit par la mise en tourisme autour de Constantia, où les cars déversent leur lot quotidien de visiteurs, ou par la route des vins autour de Stellenbosch, passage très utilisé aussi par les tours opérateurs. Dans les deux cas, cette simplification autour des deux noyaux historiques donne l'image d'une viticulture de domaines privés et de « châteaux » (à la bordelaise). Ce sont en effet les *estates* et les *wineries* qui structurent le vignoble dans les districts de Stellenbosch et de Paarl. Le nombre de ces domaines est passé de 300 à 500 environ depuis la fin de l'apartheid, mais ils ne représentent à peu près que 20 % du volume de raisin produit. La véritable puissance du vignoble réside dans les caves coopératives, qui ont évolué en sociétés privées depuis une quinzaine d'années, représentant 80 % de la production, et situées en majeure partie en dehors des districts historiques, touristiques et culturels. Dans le noyau historique (Constantia et Stellenbosch) et dans les alentours immédiats, vers Paarl, Franschhoek, Wellington, Tulbagh dominant plutôt les domaines embouteilleurs. Alors que les caves coopératives longent les grandes plaines de la Breede River vers l'est, jalonnée par Worcester, Robertson, Bonnievale, Swellendam, ponctuent les étendues de la vallée de l'Oliphant River vers le nord avec Citrusdal, Clanwilliam, Vredendal, Lutzville. Le vignoble historique et emblématique a désormais du mal à s'étaler face à la périurbanisation du Cap, d'autant plus si on prend en considération le mal logement crucial d'une grande partie de la population noire, héritage de l'apartheid sous forme de *townships*, bidonvilles à la sud-africaine.

En fait, comme en France ou en Europe, les caves coopératives demeurent garantes d'une certaine innovation grâce à leur masse économique et financière critique. Pour un œil européen peu averti, il pourrait paraître paradoxal de constater que le dynamisme productif et souvent innovant se situe dans les caves coopératives, donc essentiellement dans des zones viticoles peu fréquentées par les consommateurs potentiels, voire dans les endroits ignorés par les touristes qui ne circulent pas en dehors du noyau de Stellenbosch. Et bien qu'un système d'appellation soit mis en place depuis 1973, celui-ci est plus actant de l'ancrage spatial du vignoble qu'acteur d'une différenciation de terroirs. De plus, l'absence de perspectives de croissance de la filière viticole, face à un marché intérieur étique et aux restrictions des possibilités d'exportation qui ne cessent de s'intensifier jusqu'à la fin de l'apartheid, devient manifeste.

### 3.1.1.3 Le poids de la coopération dans la diffusion de la vitiviniculture et l'amélioration de la qualité, cf. figure 27

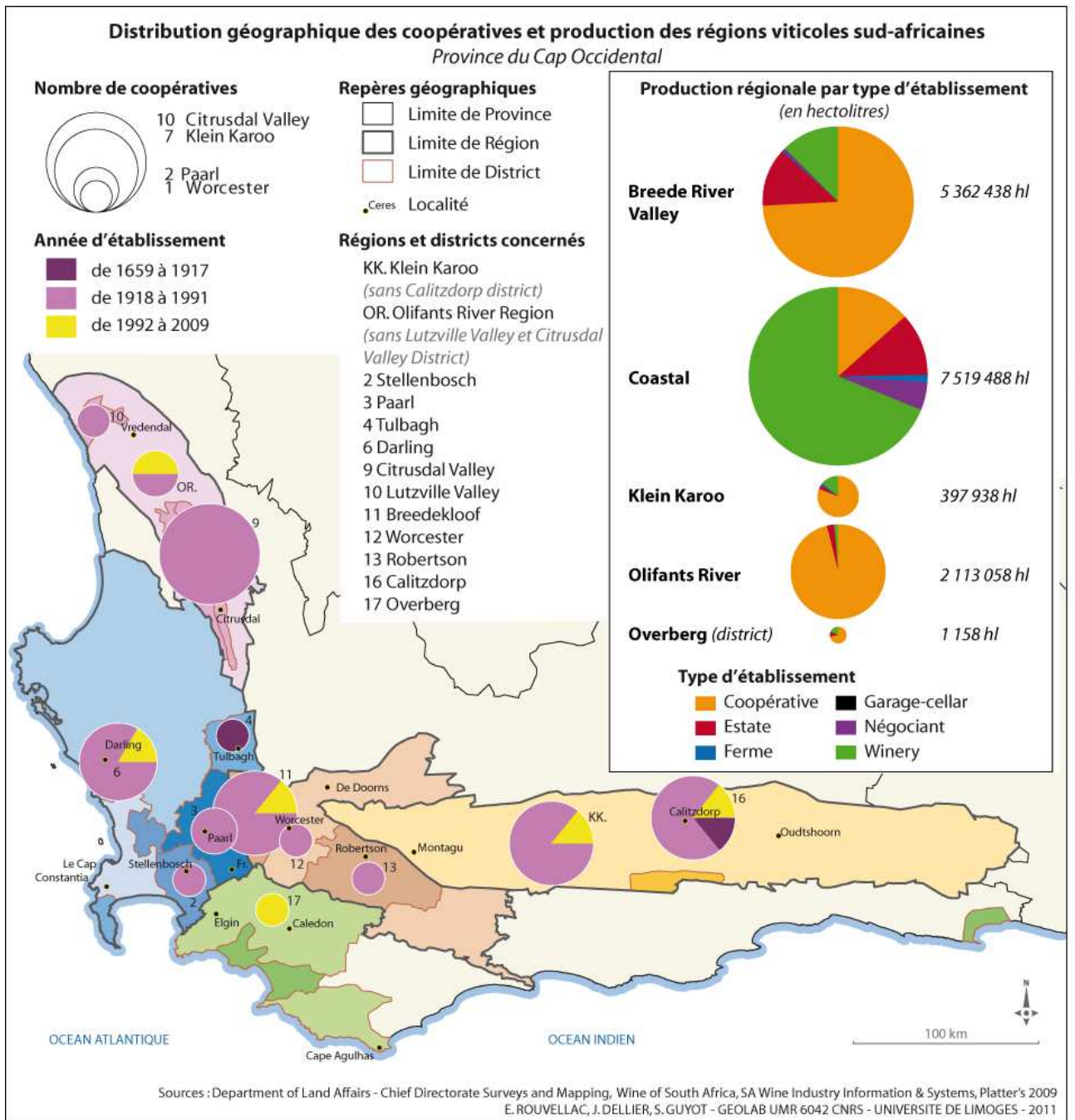
La première cave coopérative est fondée à Tulbagh dès 1906, au nord-est immédiat de Stellenbosch, dans la foulée du mouvement coopératif qui touche le monde viticole dès 1867 aux Etats Unis d'Amérique (JM. Touzard et alii, 2008). L'aspect étatique de la KWV fondée en 1918 a déjà été évoqué, cette cave coopérative a permis pendant des décennies un débouché assuré à la production, a garanti des prix et ainsi stabilisé le marché. Souvent désignées en Europe, selon l'expression connue de Charles Gide, comme « *filles de la misère et de la nécessité* » dans le contexte de généralisation du

capitalisme fin XIX<sup>ème</sup>, début XX<sup>ème</sup> siècle, les caves coopératives du Nouveau Monde obéissent moins à des préceptes idéologiques progressistes qu'en Europe, où à fortiori dans le sud de la France. Mais des valeurs communes humanistes, teintées de religieuses parfois, participent à leur fondation (Y. Chiffolleau et al, 2008). Le regroupement des producteurs amène quelles que soient les finalités les coopératives à détenir un potentiel productif, un capital plus important. Ceci donne des capacités d'investissement et d'innovation plus élevées. Et depuis les débuts du mouvement coopératif viticole, les caves jouent un rôle de moteur, d'essais de nouvelles technologies, pour expérimenter, tester, investir, puis communiquer et vendre. Les caves servent aussi d'abri pour les nouveaux viticulteurs qui, faute de mise de fond suffisante, effectuent leurs classes au sein de la structure coopérative avant d'avoir le capital nécessaire pour se lancer dans la valorisation de leur propre production et devenir embouteilleur.

Viticolement isolé au sud du continent, position renforcée par les lois d'apartheid à partir de 1948 jusqu'en 1994, l'Afrique du Sud se cantonnait à la production en vrac, aux brandys, à la distillation les années de fortes productions, connaissant un faible marché intérieur et le blocus à l'exportation à cause de ses lois racistes. Des nuances apparaissent dès les années 1960 malgré ce contexte national et international. Les caves coopératives, véritables industries de plusieurs milliers d'hectares parfois, initient la mise en bouteilles à cette période pour valoriser des vinifications mieux maîtrisées, à basses températures, pour conserver les arômes des vins. Les technologies modernes arrivent petit à petit pour assurer un début de standardisation de la production, autour de la culture de la vigne, de la vinification, de l'élevage en fûts, de l'hygiène en général.

Déjà à la fin des années 1980 et au début des années 1990, pronostiquant sans peine la fin du régime moribond de l'apartheid, et donc du blocus commercial, de nombreux investisseurs se sont lancés dans la viticulture et la filière associée. Le changement de régime en 1994 a impliqué, comme dans tous les secteurs économiques, une explosion des échanges ; et le vignoble sud-africain, à l'étroit depuis des décennies dans son marché tant intérieur qu'extérieur, a vu ses exportations passer de 0,23 million d'hl en 1991 à 4,1 millions d'hl en 2011. Condamnée à l'exportation vue l'étroitesse de son marché intérieur (9 litres de vin bus par personne), l'Afrique du Sud vend essentiellement son vin au Royaume-Uni (37 % de parts des exportations), à l'Allemagne (25 %), aux Pays-Bas (12 %), à la Suisse (11 %), au Danemark (6 %), au Canada (5 %) et aux Etats-Unis (4 %).

Les types de vins se sont améliorés aussi avec la généralisation des cépages surtout français comme le Chardonnay ou le Chenin. L'Afrique du Sud sait désormais mettre en avant ces savoir-faire locaux malgré les problèmes récurrents de viroses dans les vignes, notamment à travers le vin rouge à base de *Pinotage*, hybride entre le Pinot et le Cinsaut, cépage mis au point dans les années 1930 dans le pays. De très beaux exemples de ce cépage se retrouvent dans les grandes exploitations autour du cœur historique de Stellenbosch, dans des domaines historiques comme Kanonkop par exemple. Le *Pinotage* donne des vins chaleureux et fruités, chargés en chaleur, idéal pour des viandes, les plats en sauce.



Fait avec Philcarto \* 10/10/2011 16:16:32 \* <http://philcarto.free.fr>

Figure n° 27: Le poids des coopératives viticoles en Afrique du Sud

Traditionnellement productrice plutôt de vins blancs, l'Afrique du Sud se tourne à présent vers les rouges, la tranche d'âge sur représentée des 66 % de variétés rouges qui ont entre 4 et 10 ans seulement en témoigne. Ceci doit être temporisé par le fait que globalement, les vignes sud-africaines sont jeunes, seuls 26 % des blancs et 5 % des rouges ont plus de 20 ans. La faute en incombe aux maladies, notamment les viroses, qui affectent le vignoble.

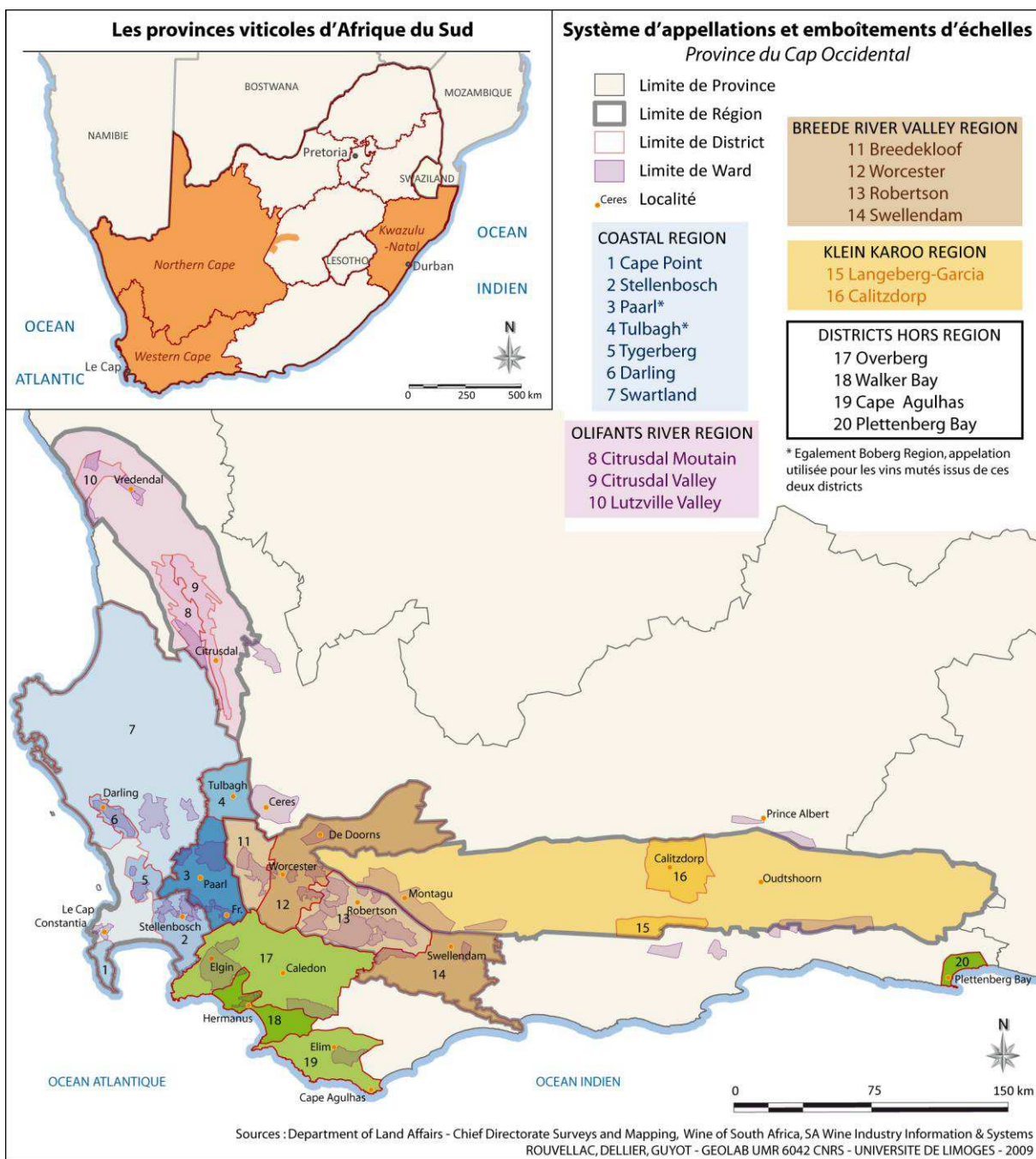


Figure n° 28 : Le système d'appellations viticole sud-africain

Dans la gamme des variétés, les blancs dominent toujours relativement, (56 % de l'ensemble), avec un encépagement assuré à 19 % par le Chenin blanc, 11 % par le Colombard, 9 % par le Chardonnay et 8 % par le Sauvignon Blanc. Les cépages en rouge suivent avec le Cabernet Sauvignon qui représente 13% des plantations, la Syrah (*Shiraz* pour les Anglo-saxons) 10 %, le Merlot 6,5 %, le Pinotage 6 %. Tous les autres cépages tombent en dessous de 2 %.



La tradition des blancs demeure forte logiquement dans les moteurs de l'industrie vitivinicole que constituent toujours les coopératives. Ainsi les Blancs représentent 68 % des vins dans l'Oliphant River, 65 % à Roberson et 67 % à Worcester le long de la Breede River, 75 % dans le Little Karoo. La tradition de la production en domaines (*estates*) ou en *wineries* autour de Stellenbosch profite aux vins rouges qui dominent à 55 % à Malmesbury, 57 % à Paarl, 64 % à Stellenbosch.

Avec ses saisons inversées, les climats dont jouit le vignoble sont proches de ceux du sud de l'Espagne, méditerranéen, chaud et sec. L'influence des deux océans indien et atlantique rafraîchit les côtes autour de Constantia, dans le Somerset, et jusqu'à Elim, et les montagnes bordières arrêtent les précipitations qui peuvent atteindre 1000 mm dans cette zone côtière.

Dans l'intérieur des terres, les fortes chaleurs et le manque d'eau (il pleut parfois seulement 100 mm par an dans le Klein Karoo) deviennent un facteur limitant pour la vigne et l'irrigation est obligatoire. Dans la perspective d'un réchauffement, le vignoble sud-africain devra s'adapter, à de nouveaux terroirs et/ou à de nouveaux produits. Les sols sont souvent dominés par les colluvions de grès provenant des montagnes avoisinantes. C'est le cas autour de Paarl et de Stellenbosch, où se trouvent également des granites et des ardoises décomposées comme à Malmesbury. Le district de Robertson contient essentiellement des sols calcaires ; quant au Klein Karoo où sont produits des vins mutés appelés « *Port* » pour ne pas déplaire à Porto, il comprend des sols schisteux rouges abritant une viticulture toujours irriguée dans cette ambiance désertique. Il ne faut pas oublier que le vignoble se développe le plus souvent sur des sols alluviaux riches et plans, aptes à l'irrigation et aux forts rendements.

C'est la région de Worcester qui cumule les plus grandes parts de superficie (6,50 %) et de production (22,50 %), suprématie des caves coopératives oblige, comme à Robertson (11,5 % de la superficie et 16% de la production), ou dans l'Oliphants (8,5 % de la superficie et 14 % de la production). Les secteurs de Paarl et de Stellenbosch suivent avec des structures plus petites que sont les *estates* et les *wineries* avec respectivement 16,5 % et 15,5 % de la superficie, 14,5 % et 12,5 % de la production. Le Klein Karoo, malgré l'étendue de son appellation ne concerne que 3 % de la superficie en vigne et 4 % de la production.

#### 3.1.1.4 Une multiplication des structures de production

Le fonctionnement de la filière viticole a été d'abord organisé sur la base de petits domaines jusqu'au début du XX<sup>ème</sup> siècle. Puis, l'apparition des coopératives, en commençant par la toute puissante KWV, a marqué l'avènement d'un schéma constitué de petites fermes viticoles livrant leurs raisins à de grandes structures dédiées à la production (J. Ewert, 2002). Ce fonctionnement est aujourd'hui profondément remis en question avec la fin de l'apartheid, l'ouverture du vignoble sud-africain sur le monde entraîne une vague sans précédent de création et de diversification des structures produisant du vin.

La lecture des figures 29 et 30 permet de prendre en considération tant l'ampleur des créations de nouvelles structures de production que le foisonnement de formes juridiques qui répondent à des stratégies variées d'adaptation à cette nouvelle ère. Ce constat est

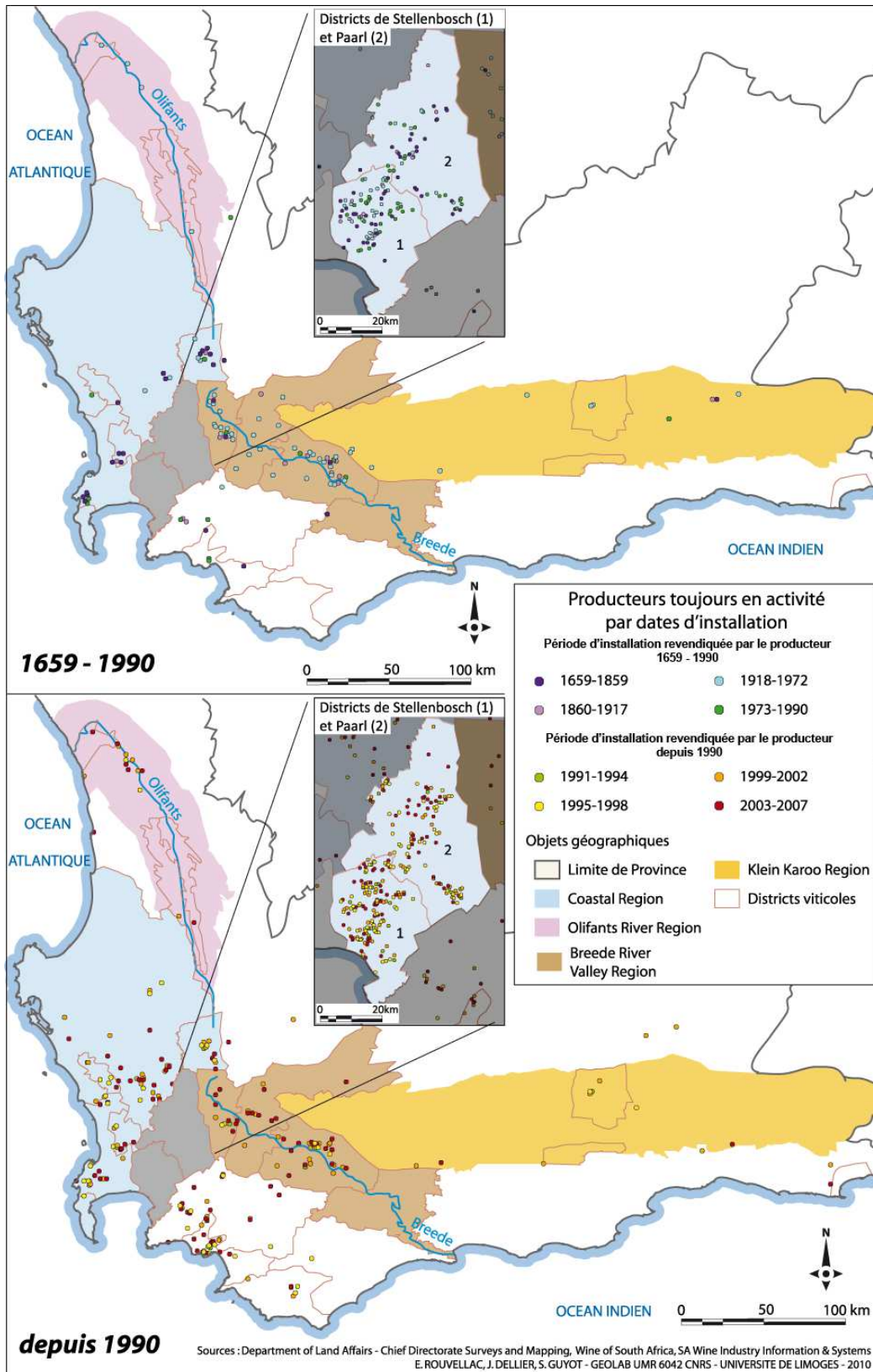


Figure n° 29: Les dates d'installation des producteurs actuels dans le Cap Occidental en Afrique du Sud

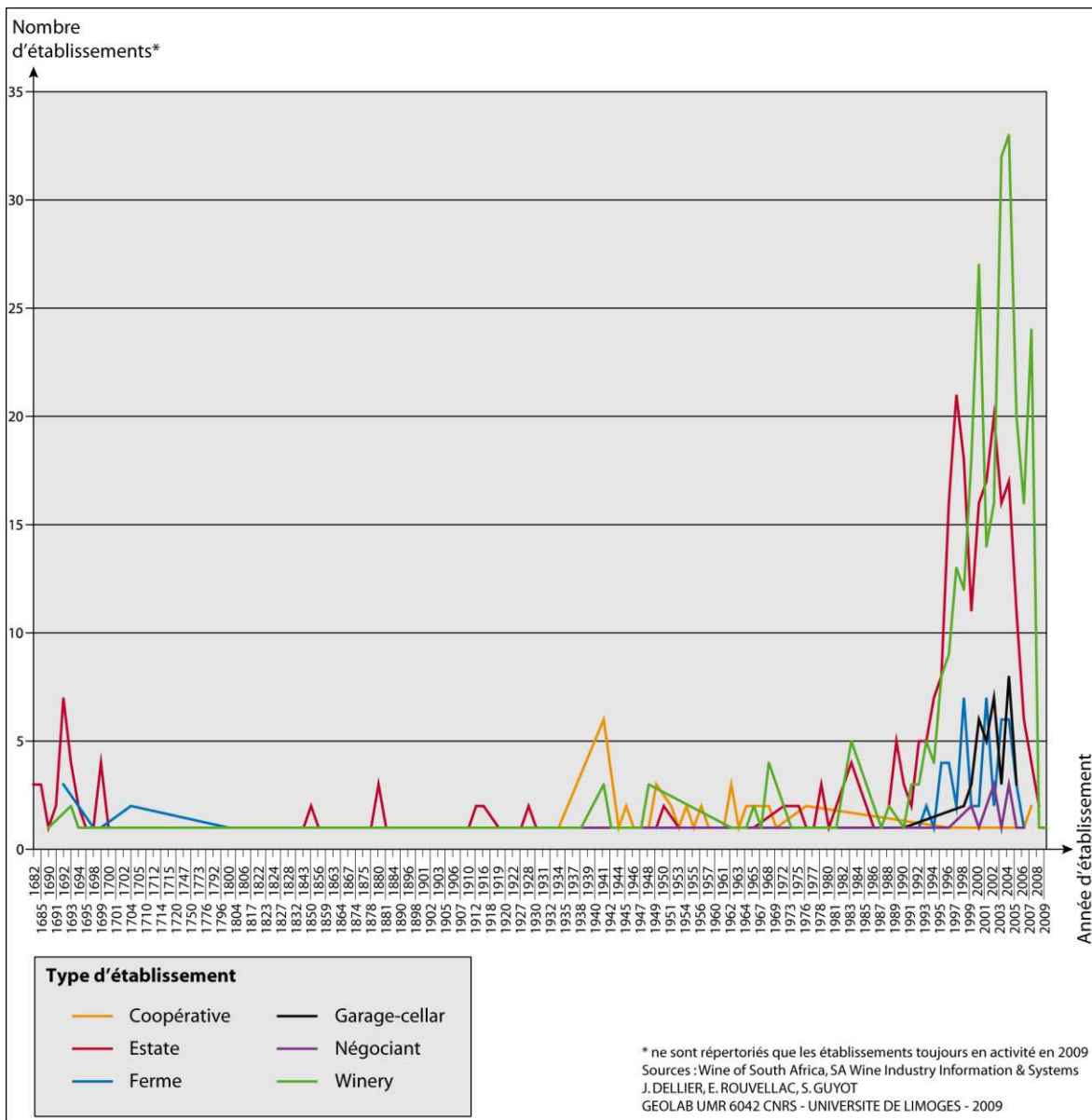


Figure n° 30 : Chronologie de création des structures de production par types d'établissement

d'autant plus criant si l'on tient compte du biais induit par la propension de certains producteurs à antidater la création de leur établissement : il s'agit alors de s'inscrire dans la longue histoire du vignoble par des raccourcis parfois douteux. La date prise en compte est souvent celle de l'implantation de la première ferme qui dans la plupart des cas ne comprenait pas de vignobles, et sans qu'une continuité de la présence de la vigne sur les exploitations en soit attestée. Des décalages importants peuvent ainsi se faire jour entre discours et réalité. Le domaine Bellevue à Stellenbosch qui est la propriété de la famille Morkel depuis 1861 en est un exemple. Bien que la date de création du domaine indiquée et promue soit 1701, les premières traces d'une véritable implantation de vignes remontent aux années 1900 et les premières mises en bouteilles des vins du domaine ont été effectuées en 2000, auparavant la production finissait de manière classique en vins de vrac, en brandy ou à la distillation. Plus criant encore est le cas de trois domaines

renommés, ceux de Morgenhof et Vergelegen dans le district de Stellenbosch, et celui d'Allée Bleue dans le *ward* de Franschhoek, qui avancent une date de création comprise entre 1690 et 1700. Un simple regard sur l'histoire revendiquée de ces domaines, disponible sur leurs sites internet et complétée par l'observation des années de première mise en bouteille, permet de cibler une vocation viticole beaucoup plus tardive, comprise pour ces trois domaines entre 1984 et 2001.

Les types d'établissement aujourd'hui observés dans le vignoble sud-africain sont les suivants. Les coopératives fonctionnent sur un modèle proche de l'europpéen, regroupant les producteurs autour d'une structure de vinification et de commercialisation. Les *Estates* correspondent aux domaines embouteilleurs, à l'image des châteaux dans le Bordelais. Les *wineries* peuvent posséder une partie de leurs vignes mais elles achètent également du raisin auprès d'autres producteurs afin de vinifier et de commercialiser l'ensemble sous leur propre label. Les fermes sont des structures produisant des raisins, mais n'assurant pas la vinification le produit des vendanges est généralement vendu aux autres structures selon des contrats pluriannuels. Cependant elles ont la particularité de disposer d'une partie du vin issu de leurs vendanges pour l'écouler sous leur propre label. Les *garage-cellar* sont de petites entités achetant du raisin de qualité et travaillant de faibles volumes avec une volonté de valoriser au maximum chaque bouteille produite. Pour finir, les négociants sont des intermédiaires non produisant qui achètent du vin en vrac et le revendent soit en vrac, soit le plus souvent en bouteilles.

Alors que l'émergence d'un marché fortement spéculatif est signifiée par l'arrivée de négociants, presque exclusivement tournés vers l'export, deux logiques de développement semblent coexister. La première est quantitative, elle repose sur la capacité des structures à travailler de très gros volumes de vin. Il s'agit dans ce cas des grandes coopératives datant de l'apartheid qui se modernisent et multiplient le recours à des labels de marque (Y. Chiffolleau et al, 2002) tout aussi bien que d'importantes *wineries* issues de la transformation juridique d'anciennes coopératives. Leur stratégie réside dans la production de vins standardisés à bas coûts et fortement concurrentiels sur les marchés, notamment nord européens. La seconde est plus qualitative, elle est conduite soit par de petites *wineries*, souvent créées ex nihilo et qui rachètent le raisin d'anciens coopérateurs, voire qui investissent dans quelques vignes, soit par des *estates* qui sont le plus souvent issus de la réunion d'anciennes fermes viticoles. Il s'agit alors plutôt de faire prévaloir une volonté de différenciation du produit et la culture d'une image qualitative. La cible principale reste pour bon nombre de ces producteurs l'exportation de leur production, le marché intérieur ne leur offrant pas de débouchés suffisants : ils se positionnent alors essentiellement sur des créneaux de milieu voire de haut de gamme. A l'extrême de cette affirmation qualitative apparaissent d'ailleurs nombre de « garagistes », du nom de ces minis structures produisant de faibles quantités de vins à destination d'une clientèle essentiellement locale.

L'émergence d'une nouvelle donne politique et territoriale en Afrique du Sud (P. Gervais-Lambony, 1999, 2003 ; S. Guyot, 2006), avec la fin de l'apartheid en 1991 et l'élection de Nelson Mandela en 1994, marque un revirement complet de situation pour le vignoble sud-africain. En effet, l'opportunité d'accéder au marché mondialisé du vin, dans un pays

où les facteurs de compétitivité, tant culturels qu'économiques, ne manquent pas, implique un véritable boom viticole. Pour exemple, les exportations de vin déjà citées ont considérablement augmentées, mais plus encore ce sont à la fois les pratiques et les espaces du vin qui changent en Afrique du Sud.

Cette transformation de la filière viticole dans son organisation, afin de répondre aux défis économiques d'une Afrique du Sud ouverte sur le monde, s'accompagne dans une même logique d'adaptation de la découverte de nouveaux espaces par le vignoble sud-africain.

### 3.1.1.5 La conquête de nouveaux espaces

Le contexte économique et spatial demeure particulier en Afrique du Sud, en effet la superficie globale du vignoble de cuve sud-africain stagne, voire diminue légèrement ces dernières années, (OIV, 2011). La rude concurrence internationale autant que la progression de l'urbanisation autour de Stellenbosch, cœur du vignoble aujourd'hui banlieue de Cap Town, expliquent cette tendance. Les vignes sont arrachées faute de débouchés commerciaux ou pour faire place aux constructions. Mais en examinant les années les plus récentes d'installations de nouveaux domaines, surtout depuis la fin de l'apartheid, et le lieu de celles-ci, de véritables fronts de progression apparaissent. La vigne ne conquiert pas de terrains vierges, ni des espaces exempts de tradition viticole, quelques domaines de ces bordures, voire aux extrémités du Cap Occidental, sont là depuis plus d'un siècle. Mais depuis 1994 apparaissent de nouvelles installations à la périphérie du noyau initial, notamment au nord de Paarl, vers les districts de Tulbagh et du Swartland, et au sud-est de Stellenbosch, vers les districts de l'Overberg, de Walker Bay et de Cape Agulhas, voir carte (fronts de progression).

En même temps la vigne progresse par saut au nord, le long de l'Oliphants river, à l'est, le long de la Bride river, et prolonge son expansion la plus lointaine dans la région semi désertique du Klein Karoo, autour de Calitzdorp et d'Oudtshorn.

Le berceau du vignoble sud-africain est situé autour de la ville du Cap et à l'est de celle-ci, autour d'un noyau comprenant les localités de Stellenbosch, Paarl, Franschhoek et Wellington. La progression du vignoble, notamment l'impact des coopératives au cours des années 1930 à 1970, s'est principalement effectuée comme nous l'avons déjà vu le long de la vallée de la rivière Breede, essaimant jusque dans le désert du Little Karoo, et secondairement le long de la rivière Olifants. Les grandes superficies disponibles, les conditions climatiques très favorables à la vigne et la possibilité d'irriguer, et pour le cas du Little Karoo, l'apport d'un microclimat adapté à la production de vins mutés<sup>31</sup> comparables aux portos (M. Nel, 2009), sont autant de raisons ayant favorisé la diffusion du vignoble sur ces espaces, le plus souvent par saltation d'une localité à l'autre, le comblement des interstices entre localités les plus proches s'étant effectué *a posteriori*.

Avec la fin de l'apartheid, le nouvel élan donné à la viticulture sud-africaine se traduit spatialement par deux dynamiques parallèles de réinvestissement de certains noyaux anciens et de recherche de nouveaux horizons dans la province du Cap Occidental.

Le réinvestissement des noyaux historiques de Stellenbosch et Paarl, de loin la plus importante des deux dynamiques en volume, s'appuie sur la renommée acquise par ces

---

<sup>31</sup> Addition d'eau de vie de raisin au moût en cours de fermentation afin de bloquer en partie celle-ci.

deux entités de la Coastal Region, qui sont, à l'exception des vins de Constance, les seules appellations internationalement reconnues. L'explosion du nombre de domaines et la conquête par la vigne des moindres terres disponibles, parfois au mépris de conditions de cultures particulièrement peu adaptées, s'expliquent d'ailleurs en grande partie par l'exploitation de cette renommée. La tradition d'une production centralisée à Stellenbosch ou à Paarl à partir de mélanges de grappes provenant de plusieurs régions viticoles est ainsi bien intégrée par nombre de nouvelles structures, l'affichage du lieu restant toutefois souvent secondaire au regard du cépage. Dans une moindre mesure le même phénomène est observé le long de la rivière Breede (voir figure n° 31) : il s'agit alors essentiellement, dans un cadre d'affaiblissement du modèle coopératif, de l'affranchissement d'anciens coopérateurs ou de la reprise de fermes viticoles anciennement intégrées à ce système coopératif qui viennent grossir le rang des structures privées de production.

Dans le même temps, la volonté de suivre au plus près des attentes des consommateurs à l'échelle mondiale et les inquiétudes face aux possibles impacts du réchauffement climatique, (N. Vink et al, 2009), ont poussé certains viticulteurs à défricher de nouvelles régions pour y introduire la vigne. La recherche de fraîcheur, en vue d'obtenir des vins moins fortement titrés, ainsi que d'acclimater des cépages tels que le Pinot noir, le sauvignon blanc ou le Chardonnay, impose de se rapprocher soit de zones sous forte influence océanique, soit de zones plus en altitude. La recherche de la fraîcheur océanique vers Elim, Hermanus, Cape Agulhas où la vigne remplace peu à peu la pomiculture, touchée par la surproduction et aussi peut-être le réchauffement, mêle des causes climatiques et commerciales. Est-ce le réchauffement qui commande cette progression viticole vers des terroirs plus frais ou la demande de produits viticoles moins titrés en alcool comme où semble se diriger une tendance globale actuelle ? Une réponse de normand n'est pas suffisante, il y a un champ de recherche à prospecter avec cette question, qui n'est pas du reste spécifique à l'Afrique du Sud. Les changements de goûts des consommateurs et la technologie perturbent depuis longtemps des paramètres que l'on croit trop facilement invariants, comme la date des vendanges, les rendements ou le degré d'alcool.

Dans cette quête se mêlent des reconquêtes comme les environs de Darling et de Tulbagh dans la Coastal Region ou de Cederberg dans l'Olifants River et de véritables avancées, essentiellement vers le sud autour d'Hermanus, Elim et du Cap des Aiguilles. Dans ce dernier cas il s'agit de petites entités viticoles récemment référencées et non encore incluses dans une région viticole dûment répertoriée, actant du caractère pionnier de ces extensions méridionales du vignoble sud-africain. La figure n° 32 montre que les domaines fondés dans des wards ou des districts n'appartenant pas à une région, surtout situés aux marges du vignoble, ne sont pas négligeables à partir des années 1990.

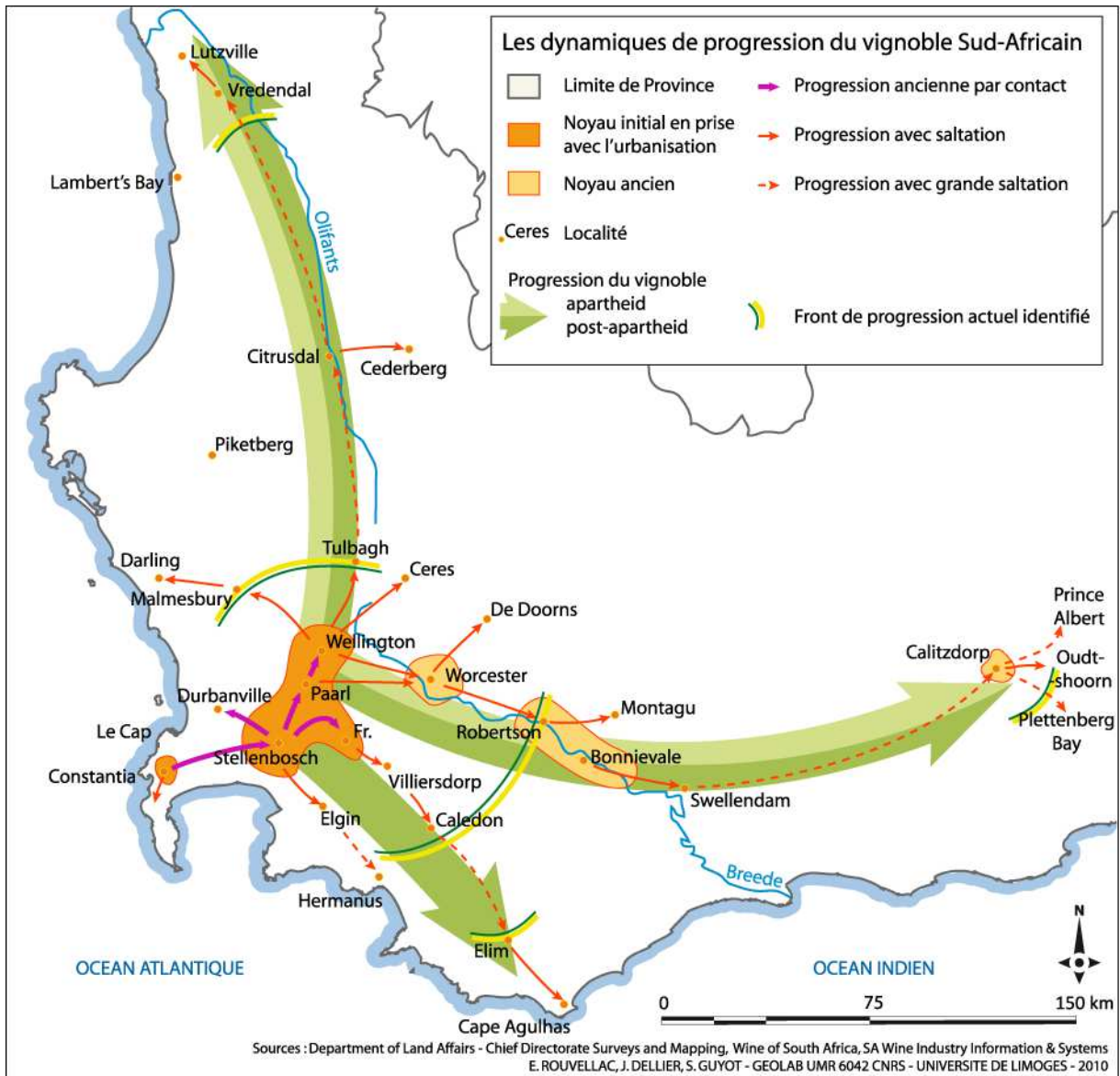


Figure n° 31: Diffusion et fronts de progression du vignoble du Cap Occidental

De nouvelles démarches apparaissent donc, notamment aux périphéries du vignoble, au nord de Paarl, vers les districts de Tulbagh et du Swartland, et au sud-est de Stellenbosch, vers les districts de l'Overberg, de Walker Bay et de Cape Agulhas. Cette nouvelle génération, pour partie située sur un front de conquête viticole, joue parfois la carte de la mise en avant des terroirs dans son exploitation, en s'inspirant des notions de terroir et d'appellation à la française.

### Conclusion

La fin de l'apartheid il y a maintenant plus de 15 ans a rendu son rang viticole à l'Afrique du Sud. Malgré la taille très mince de son marché intérieur, la vocation viticole ne se dément pas, l'histoire viticole devient un élément patrimonial, et les structures de

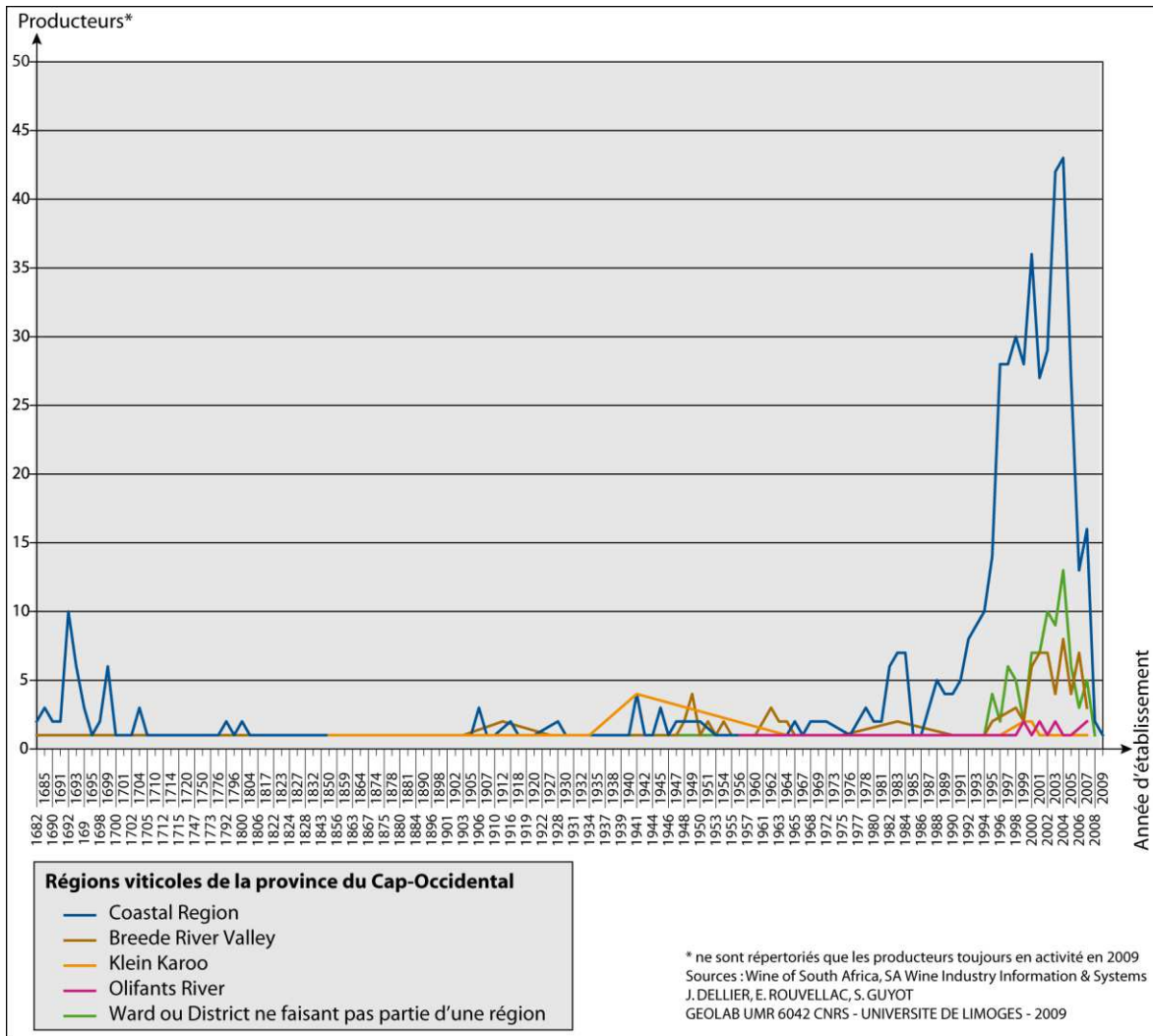


Figure n°32 : Chronologie de création des structures de production par région viticole sud-africaine

production, même si elles sont différentes à l'origine, soutiennent la comparaison avec l'Europe.

Seul le système des *wineries* (on dit *bodegas* en Espagne) demeure encore moins développé, moins officiel en Europe. Le développement du mouvement coopératif y est concomitant, ce sont les finalités qui diffèrent. Sociales et partageuses en Europe, elles n'ont que le souci d'optimiser la production dans une logique libérale en Afrique du Sud, d'ailleurs la plupart ont changé de statut depuis 1994 et l'ouverture du marché, pour se définir en tant que société privée à part entière, dans des volontés de fusion pour peser toujours plus dans leur marché. De son côté l'Europe s'inspire aussi du Nouveau Monde et harmonise peu à peu ses structures viticoles en phase avec une économie de plus en plus concurrentielle. Au niveau des définitions d'appellations, l'aller-retour devient la norme depuis de nombreuses années déjà, et l'Afrique du Sud mélange la culture du vin de cépage chère au Nouveau Monde et la territorialisation, voire peut-être par petites touches la terroirisation répandue en Europe.



### 3.1.2 La comparaison des découpages viticoles entre l’Afrique du Sud et la France

#### 3.1.2.1 Un système qui s’inspire de l’ancien Monde viticole

Nous avons essayé de comprendre comment se construit le système d’appellations en matière de découpages territoriaux et de le comparer aux cas européens, notamment la France. Le système d’appellation demeure peu valorisé, voire ignoré. La référence au terroir n’apparaît pas facilement, ni sur les étiquettes, ni sur les présentations grand public du vignoble. Les producteurs, les techniciens, les scientifiques connaissent tous le concept, mais soit par l’agro terroir, soit par des références marketing calquées sur les stéréotypes vitivinicoles européens, donnant une apparence d’absence d’équilibre. Nous avons cependant rencontré des producteurs dans la province du Cap Occidental qui utilisent et instrumentalisent le terroir, nous avons alors essayé d’étudier si le terroir était synonyme de référence à une origine géographique et à une qualité du vin.

La mondialisation et l’ouverture de l’Afrique du Sud depuis la fin de l’apartheid en 1994 ont rapproché les points de vue, d’autant plus que le système d’appellations sud-africain existe et se complète depuis 1973, ce qui lui confère une antériorité presque comparable à l’Italie ou à l’Espagne. Cinq niveaux se partagent l’approche des appellations d’Afrique du Sud, ils s’emboîtent vers des échelles toujours plus grandes et qui ne correspondent pas toujours bien aux niveaux européens, même si une analyse fine fait apparaître des corrélations. Un premier niveau s’appuie sur la nouvelle division en 9 provinces du pays à partir de 1994, il reprend les noms des trois provinces viticoles pour indiquer l’origine à ce stade de petite échelle. Ainsi existe-t-il une production divisée entre le Kwazulu-Natal, anecdotique, le Cap Septentrional, surtout dirigée vers les raisins de table le long du fleuve Orange, et le Cap Occidental qui concentre plus de 95 % de la viticulture dans la partie tempérée méditerranéenne du pays. Le Kwazulu-Natal n’inclue pas d’autre subdivision ; le Cap Septentrional comprend seulement 4 autres aires de production, 1 district et 3 *wards* (arrondissements en français) ; c’est le Cap Occidental qui concentre logiquement la quasi intégralité du système, à travers une division en 5 régions, 21 districts et 63 *wards* impliquant différentes échelles, (Wine Of South Africa, 2006), voir la figure n° 28. Ce schéma de subdivisions se poursuit encore à plus grande échelle à travers deux niveaux, *l’estate*, qui correspond à un domaine, à une échelle de plusieurs dizaines ou centaines d’ha ; et le *single vineyard*, qui isole la production d’une parcelle de 6 ha maximum (P. Draper, 2006 ; N. Pendock, 2007).

Comme en Europe, ces divisions visant à déterminer la qualité d’un vin par ses origines géographiques tentent d’être basées sur des critères les plus objectifs possibles, et donc font appel aux conditions naturelles (E. Archer, 2001, 2005 ; V. Carrey, 2001, 2002). Celles-ci sont mises en avant dans tous les documents scientifiques et vulgarisateurs présentant le vignoble sud-africain : « *The two factors which play the most important role in determining the character and quality of a wine is nature (soil, climate and location) and the human hand (cultivar choice, viticultural practices and winemaking techniques). Of these two, nature is considered to be the more important factor with a greater influence.* » (Wine Of South Africa, 2008).

Il faut remarquer que cette déclaration déterminant les facteurs naturels comme discriminants est en contradiction avec la logique de commercialisation sous marques ou noms de cépages. Mais cette inclinaison très naturaliste n'apparaît qu'en filigrane dans la présentation des différents critères de définition des échelons. Ainsi, c'est surtout la continuité du vignoble qui est mise en avant. Le *single vineyard* avec ses 6 ha maximum d'un seul tenant est le seul à satisfaire ce critère, si tenté que les vignes soient réparties au sein d'un terroir unique. L'*estate* renvoie à une production résultant de l'usage des seules grappes des vignes du domaine, mais si celles-ci sont le plus souvent regroupées autour des bâtiments d'exploitation, elles appartiennent à plusieurs terroirs le plus souvent, et peuvent même être étendues à des domaines limitrophes, avec toujours une vinification se situant au sein de l'exploitation. Ceci nous rapproche de la notion de cave particulière en Europe au sein d'une AOP (Appellation d'Origine Protégée). La notion de *ward* s'apparente à celle d'une aire délimitée comme la dernière citée, et rassemble plusieurs exploitations comme des *estates* de tout type. Le *district* n'est qu'une vision plus lâche, à une échelle plus petite, où une viticulture dense est encore présente. La notion de région se rattache au même raisonnement, à une échelle encore plus petite. (Voir les ordres de grandeur dans le tableau n° 11).

Les niveaux les plus petits ne s'emboîtent pas forcément dans les plus grands. Comme le montre le tableau n° 10, certains districts ne font pas partie d'une région, ou n'abritent aucun *ward*, et certains de ces derniers ne s'inscrivent ni dans un district, ni dans une région. Cette absence de continuité territoriale marque une légère différence avec les systèmes d'appellations européens, notamment français. Une autre réside dans le fait que les appellations sud-africaines sont non seulement basées sur la protection de l'origine, inspiration européenne oblige, mais aussi sur la protection du cépage. Ceci ne doit pas être compris dans le sens européen du terme ; en effet en Afrique du Sud tous les cépages sont autorisés partout ; mais dans le sens où le nom du cépage directement indiqué sur l'étiquette contribue au rôle de marque et complète l'appellation, (il est indiqué par exemple : le nom du domaine, puis vin de Stellenbosch, Pinot noir). Il existe une réelle volonté de s'harmoniser, au moins en théorie, avec les habitudes de l'ancien Monde par nécessité d'exporter une production qui ne possède qu'un faible marché intérieur et donc de la faire correspondre aux lois européennes.

Même si des critères physiques sont sans cesse évoqués (C.J. Bargmann, 2003), en appelant à une certaine homogénéité de terroirs à laquelle doit répondre une unité de type de vins, ces différents niveaux d'appellation semblent renvoyer surtout à l'histoire de la diffusion de la viticulture en Afrique du Sud, guidée par la vallée de la Breede River vers l'est et la vallée de l'Olifants River au nord. Cette progression s'est effectuée au rythme de l'étendue du vignoble à partir de la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle. Des domaines aujourd'hui très anciens se sont implantés loin du noyau initial, dans le désert du Klein Karoo ou à Vredendal, puis d'autres, notamment les coopératives, sont venus combler les espaces. La taille et la répartition des *wards* témoignent aussi de ces facteurs culturels, ici surtout historiques, passant avant des critères physiques pour autant intéressants. Car c'est surtout entre Stellenbosch et Paarl, et entre Worcester et Robertson, cœur historique du vignoble, noyau d'élite en parlant à l'européenne, que se situent à la fois les plus petits, donc susceptibles d'apporter une certaine homogénéité, et les plus nombreux *wards*, là où la tradition vitivinicole demeure la plus prégnante, parfois depuis les origines

hollandaises. Comme en Europe, c'est une fois que le vignoble s'est établi, et en s'agrandissant, donc une fois que les conditions socio économiques ont été mises en place, que les critères naturels ont pu se surimposer et prendre le relais du raisonnement de la construction des appellations ici aussi. C'est une justification *a posteriori* des terroirs qui sont ici des territoires qui se met en place en croisant conditions naturelles et qualité des vins, amenant en quelque sorte une naturalisation de cette dernière.

Cette approche comparative peut être complétée et approfondie par un essai de correspondance entre les différentes appellations sud-africaines et européennes ou françaises.

REGION	DISTRICT	WARD
<b>Brede River Valley</b>	Robertson	Agterkliphoopte, Bonnievale, Boesmansrivier, Eilandia, Hoopsrivier, Klooasvoogds, Le Chasseur, MacGregor, Vinkrivier
	Worcester	Aan de Doorns, Hex River Valley, Nuy, Scherpenheuvel
	Breedekloof	Goudini, Slanghoek
	Swellendam	Buffelsjag, Stormsvlei
<b>Klein Karoo</b>	Calitzdorp	Outeniqua, Upper Langkloof
	Langeberg-Garcia	<i>pas de ward</i>
	<i>pas de district</i>	Montagu, Tradouw, Tradouw Highlands
<b>Coastal Région</b>	Tygerberg	Durbanville, Philadelphia
	Cape Point	<i>pas de ward</i>
	<i>pas de district</i>	Constantia, Hout Bay
	(Boberg)	Paarl
	Stellenbosch	Banghoek, Bottelary, Devon Valley, Jonkershoek Papegaaiberg Valley, Polkadraai Hills, Simonsberg Stb,
	Darling	Groenekloof
	Swartland	Malmesbury, Riebeeckberg
(Boberg)	Tulbagh	<i>pas de ward</i>
<b>Olifants River</b>	Lutzville Valley	Koekenaap, Spruitdrift, Vredendal
	Citrusdal Mountain	Bamboes Bay, Piekenierskloof,
	Citrusdal Valley	<i>pas de ward</i>
<i>pas de région</i>	Overberg	Elgin, Klein River, Theewater
<i>pas de région</i>	Cape Agulhas	Elim
<i>pas de région</i>	Walker Bay	Bot River, Hemel-en-Aarde Valley, Hemel-en-Aarde Ridge, Upper Hemel-en-Aarde Valley, Sunday's Glen
<i>pas de région</i>	Plettenberg Bay	
<i>pas de région</i>	Douglas (Cap Septentrional)	<i>pas de ward</i>
<i>pas de région</i>	<i>pas de district</i>	Cederberg, Ceres, Harswater (Cap Septentrional), Herbertsdale, Lower Orange (Cap Septentrional), Prince Albert Valley, Rietrivier FS (Cap Septentrional), Rutterbosch, Swartberg

Tableau n°10 : Les trois principaux niveaux d'appellation dans les provinces du Cap Occidental et du Cap Septentrional

### 3.1.2.2 Système de terroirs versus identité géographique

Les différents niveaux d'appellations sud-africaines fonctionnent globalement comme les européens, par emboîtements d'échelles. Et il est assez facile de faire correspondre les deux systèmes, (voir tableau n° 11). A condition d'accepter de rompre avec l'idée désormais un peu malmenée actuellement en France, que la qualité augmente avec le niveau d'appellation. La même question peut se poser en Afrique du Sud. Les géographes, dans leur étude de l'organisation de l'espace, le subdivisent en taxons ordonnés et emboîtés qu'ils dénomment de l'unité la plus complexe à la plus simple et de la plus grande en étendue à la plus petite. Il faut tout d'abord remarquer que les échelles que nous proposons coïncident à la réalité sud-africaine, surtout pour les provinces et les régions, les quatre autres niveaux correspondent assez bien aux dimensions qui se trouvent en France ou en Europe.

Les provinces constituent des ensembles naturels et administratifs complexes, mais homogènes dans leur logique sociopolitique, dans la volonté de construire le territoire national post apartheid. Aux provinces viticoles qui s'appuient sur le découpage politique du pays peuvent être associées par exemple à nos grandes régions culturelles productrices d'Europe, même si elles demeurent un peu plus petites, comme il semble normal par rapport à une Afrique du Sud deux fois plus grande que la France. Les régions viticoles sud-africaines comme « *Coastal région* » peuvent répondre par exemple aux appellations régionales françaises de vins de pays, ou aux régions viticoles dites de *denominacion de origen* en Espagne, d'*indicazione geografiche tipici* en Italie. Ces régions peuvent être assimilées à des pays, à des unités naturelles affinées et affirmées, commandées par de grands traits géomorphologiques et climatiques.

Les districts sont des portions de pays, des quartiers plus homogènes encore. Les districts peuvent inclure ces échelles là et en proposer de plus grandes. Ils font appel aux notions d'AOC et d'AOP que nous connaissons en Europe. Il faut quand même remarquer que dès que sont dépassées les limites des districts abritant les noyaux historiques du vignoble, (Cape Point, Stellenbosch, Paarl, Worcester, Robertson), la vigne devient presque l'exception dans le paysage, et ne réapparaît que sous forme d'îlots ou d'archipels, (voir photos n° 1).

Malgré tout, même si cela reste souvent théorique, c'est à partir des niveaux suivants, ceux-ci s'appellent successivement, nous l'avons vu, *wards*, *estates* et *single vineyards*, que la notion d'homogénéité appelant celle de terroir à l'européenne commence à apparaître et s'affirme. Au fur et à mesure que l'échelle grandit se rapprochent les notions de terroirs, d'homogénéité culturelle et pourquoi pas culturelle, (même si pour l'Afrique du Sud dans son ensemble, cela peine à avoir du sens), se rapprochent les notions de crus à travers les vocables que nous connaissons en Europe : appellations communales, appellations villages, grands crus...etc.

Les *wards*<sup>32</sup> obéissent en théorie à une homogénéité renforcée. Ceux de Franschhoek ou Constantia, (pour ne citer que parmi les plus célèbres) contiennent une certaine unité

---

<sup>32</sup> Le site du Sénat français présente le Ward sud-africain comme terroir, confusion d'échelle et de définition qui montre qu'il n'est pas toujours facile d'appréhender les systèmes d'appellations étrangers

naturelle à méso échelle ; comme les particularités climatiques assez humides du second, ou le site en cirque entouré de montagnes de plus de mille mètres de haut pour le premier. Mais ils contiennent surtout une unité culturelle, Constantia est considéré comme le

<b>Echelle</b>	<b>Afrique du Sud</b>	<b>Equivalents France / Europe</b>
10 <sup>4</sup> à 10 <sup>5</sup> km <sup>2</sup>	<b>provinces</b> (3) 3 des 9 provinces: Cap Occidental, Cap Septentrional, Kwazulu Natal.	Grandes régions viticoles de France ou d'autres pays européens viticoles: Bordeaux, Bourgogne, Vallée du Douro...
10 <sup>3</sup> à 10 <sup>4</sup> km <sup>2</sup>	<b>régions</b> (5) Klein Karoo, Breede River Valley, Boberg, Coastal Region, Olifants River. (Boberg est inclus dans Coastal Region et est utilisé seulement dans le cadre de la production de vins mutés)	Aires de vins de pays régionales (Vins de pays d'Oc par exemple) – régions viticoles d'Espagne, d'Italie, du Portugal ou de l'Allemagne. Régions identifiées à l'intérieur d'une grande appellation française comme le Médoc ou les Hautes Côtes de Beaune... parfois interchangeable avec la notion de district
10 <sup>2</sup> à 10 <sup>3</sup> km <sup>2</sup>	<b>districts</b> (21) par exemple: Stellenbosch, Paarl, Tulbagh, Worcester...	Aires AOC, VDQS, AOP, Vins de pays de zone, parfois interchangeable avec la notion de région
10 à 10 <sup>2</sup> km <sup>2</sup>	<b>wards</b> (63) par exemple: Constantia, Wellington, Montagu, Elim, Elgin, Le Chasseur, Aan de Doorns...	Crus, appellations villages
0,1 à 10 km <sup>2</sup>	<b>estates</b> par exemple : Kanonkop, Groot Constantia, Plaisir de Merle...	Crus, appellations villages, communales
0,06 km <sup>2</sup>	<b>single vineyards</b> 1 seule parcelle de 6 ha maximum	Grands crus

Tableau n° 11: Tentative de comparaison entre les systèmes d'appellations sud-africain et européen

berceau historique et premier du vignoble, Franschhoek renvoie par étymologie au « coin des français », huguenots établis là à la fin du XVII<sup>ème</sup> siècle. Il est à penser qu'au delà de critères purement physiques, c'est ce guide culturel, historique et social qui a prévalu à l'élaboration des *wards*. Leur homogénéité est parfois mis à mal par leur étendue, surtout à la périphérie de l'extension de la vigne, comme les *wards* de Ceres au nord, de Montagu et de MacGregor à l'est ou d'Elgin au sud, qui sont presque aussi étendus que le district de Stellenbosch. Et pourtant chaque *ward* est défini théoriquement grâce à ses originalités pédologiques, climatiques, biologiques, (Wine Of South Africa, 2004, 2005, 2006). Les valeurs utilisées pour définir la qualité d'un vin sont multiples et relèvent de beaucoup de sphères possibles.

La donne est la même avec le niveau d'appellation des *estates*, de quelques dizaines à quelques centaines d'hectares, l'analyse à cette grande échelle ne permet pas de définir un terroir par domaine, mais plusieurs le plus souvent. Leur gestion peut par contre tenir compte des terroirs qui composent l'exploitation, et c'est une chose courante, couplée avec l'encépagement. Au niveau de l'*estate* et encore plus du single vineyard, la notion



Photos n° 1 : Vues des vignobles du district de Stellenbosch (photo de gauche) et du *ward* de Piekenierskloof, district de Citrusdal (Clichés J. Dellier 2008, 2009)

de terroir peut trouver sa pleine expression quand l'homogénéité observable à tous les niveaux d'organisation du milieu naturel et social, depuis le topoclimat et jusqu'au sol et au sous-sol, sans oublier son histoire et son utilisation par la société est respectée, (E. Rouvellac, 2005, 2006, 2008). Même si le tableau n° 11 permet une comparaison entre la France (et dans une certaine mesure l'Europe) et l'Afrique du Sud, la question du choix des critères physiques permettant la distinction entre chaque unité sud-africaine, surtout au sujet des districts et des *wards*, reste en suspens. Comment sont élaborés dans le détail ces périmètres ? Quels degrés d'homogénéité sont demandés aux conditions géologiques, géomorphologiques, pédologiques, climatiques, historiques et sociales pour élaborer une entité ? Difficile de le savoir dans le détail malgré l'importance de la littérature sur le sujet (E. Archer, 2001, 2005 ; V. Carrey, 2001, 2002 ; D. Hampson, 2006 ; J. Hancock, 1999 ; J. Lanz, 2004 ; A. Lloyd, 2004 ; G.D. Mouton, 2006 ; P.T. Turner *et alii*, 2003 ; J. Wooldridge, 2000, 2003). Le détail des critères d'élaboration est fixé entre les producteurs et leurs organismes représentatifs d'un côté, et le gouvernement d'un autre. Un jeu de navettes s'instaure alors pour définir et négocier ces critères, et finalement créer des entités géographiques, districts, *wards* ou *single vineyards*, dans une démarche rappelant l'Europe. On peut seulement supposer que chacun à leur échelle, les districts et les *wards* englobent un ensemble de terroirs, une ou des familles de terroirs, avec des liens de parenté un peu plus lâches pour les districts, un peu plus resserrés dans les *wards*.

Autrement dit, les combinaisons entre différentes données géologiques, géomorphologiques, climatiques, appelant différents types de roche mère, de sols, d'expositions, de pentes, de topoclimats, etc., aboutissent à définir des entités homogènes, des terroirs, à une échelle bien plus grande que celle du *ward* ou même de l'*estate*. Seul le *single vineyard* peut prétendre intégrer un seul terroir dans cette classification. De plus, les terroirs en tant qu'entités naturelles ne constituent pas une définition complète du concept. Ils ont aussi une histoire, une évolution.

Toute cette dimension sociale et économique apparaît souvent gommée, or c'est elle qui explique essentiellement la situation en détail du vignoble, comme en Europe. La justification de l'emplacement de la vigne uniquement à travers des critères physiques

arrive non seulement *a posteriori*, mais aussi dénote d'une posture assez déterministe. L'identité des agro terroirs viticoles sud-africains n'est pas à démontrer, surtout après les nombreuses études géologiques, géomorphologiques, agronomiques qui ont vu le jour. Mais la personnalité du terroir en tant que savant mélange entre nature et culture est ignorée. De ce constat résultent une réflexion et une question. Malgré la recherche élaborée sur le sujet, l'utilisation du concept de terroir dans la viticulture sud-africaine ne semble pas toujours passer le cap de la réflexion scientifique pour être utilisé pratiquement dans le système d'appellation tel qu'il existe dans ce pays. Cependant, quand il est utilisé, quelles applications concrètes peut-il donner en termes de vinifications, de communication?

### 3.1.2.3 Des appellations peu valorisées

La plupart des acteurs sud-africains de la filière vitivinicole ne le cachent pas longtemps, le système d'appellation dont ils disposent est peu mis en pratique, dans les vinifications, dans la communication et sur les étiquettes. Il existe un véritable hiatus entre le volume important des recherches scientifiques entreprises sur les relations entre terroirs et qualité des vins et le nombre d'utilisations qui se retrouvent sur les étiquettes des vins.

Les relations entre terroirs, mais surtout territoires et qualité des vins sont surtout étudiées à l'échelle du *single vineyard* ou de l'*estate*, pour la part qui s'y intéresse et qui a les moyens d'investir dans cette voie. Vinifier en fonction des agro-terroirs reste un raisonnement cantonné au domaine, qui élabore ou fait élaborer cartes des sols, des potentialités agronomiques, des micro ou topoclimats, en fonction des cépages à récolter. Et même dans cette optique, le cadre sémantique offert par le système d'appellation sud-africain demeure sous utilisé. Les noms de *ward*, ou de district et même de région ne se retrouvent que sur une très petite partie des bouteilles, moins de 10 % sûrement, du fait de la tradition de mélange des vins, portée notamment par les caves coopératives. Ces dernières mènent aussi des études de terroirs, à travers le prisme du sol et du microclimat, comme la KWV, pour élaborer quelques cuvées, mais la proportion de raisins mélangés reste écrasante, (K. Van Graan, communication orale, 2008).

D'abord sont utilisés les noms qui offrent une vision culturelle et historique reconnue ; tels Paarl ou Stellenbosch, tous deux districts, qui expriment le cœur du vignoble, l'identité historique de l'origine des vins sud-africains. Cette image est valable aussi pour le *ward* de Constantia ; origine de l'origine en quelque sorte, sachant que l'Afrique du Sud est l'un des seuls pays viticoles à pouvoir dater précisément la première plantation de *vitis vinifera* sur son sol, précisément au sud de Cape Town, dans le lieu éponyme de ce *ward*.

La renommée du *ward* de Franschhoek Valley, inclus dans le district de Paarl, est calquée sur le même prisme culturel. C'est l'histoire des Huguenots, écho de la révocation de l'Edit de Nantes, qui se mêle à l'histoire vitivinicole de l'Afrique du Sud. Si ces noms sont utilisés, c'est pour le poids social et symbolique qu'ils véhiculent, pas pour les qualités physiques de leur terroirs ; (il faut noter que ce raisonnement se retrouve sans problème en Europe). Ces noms résonnent ainsi comme des marques, comme le nom de « *Coastal region* », seule appellation régionale utilisée sur les bouteilles, ou le nom de

l'unité géographique renvoyant à la province du Cap Occidental, qui lui est couramment évoqué.

Mais il faut noter avec attention l'apparition de l'utilisation de nouveaux noms de *wards* au sud du Cap Occidental qui jouent une carte de communication plus franche. Ils ne s'appuient pas que sur une justification *a posteriori* de leurs terroirs. Ceux-ci veulent renvoyer à une identité culturelle qui se couple avec un territoire physique, avec des cuvées élaborées à partir de conditions pédologiques et climatiques homogènes, notamment en insistant sur le microclimat créé par la proximité des deux océans atlantique et indien qui introduisent de la fraîcheur dans le climat chaud et méditerranéen de la région. Ainsi les producteurs du *ward* d'Elim l'affirment, en communiquant tous avec ce nom sur leurs étiquettes, introduisant une vision proche de l'appellation d'origine contrôlée à la française. Ainsi s'affirme la volonté de certains producteurs autour d'Hermanus, dans le district de Walker Bay, qui mettent en avant les *wards* Hemel-en-Aarde Valley, Upper Hemel-en-Aarde Valley et Hemel-en-Aarde Ridge. Ce phénomène se retrouve à l'échelle du *district* avec Calitzdorp dans le désert du Klein Karoo à l'extrémité orientale du vignoble. Jouant sur l'isolement, la particularité semi désertique et celle de la production centrée sur les vins mutés, les producteurs mettent l'accent sur ce nom pour se démarquer et l'utilisent aussi sur les étiquettes<sup>33</sup>.

Cependant, dans la majorité de la production sud-africaine, prédomine toujours le mélange de raisins récoltés en différents endroits pour élaborer un ou plusieurs vins, sans se préoccuper de l'origine, du ou des terroirs. Même si nous l'avons vu, certains *estates* vinifient en fonction de ces derniers, ils ne constituent qu'une petite partie de la totalité.

La renommée du lieu est importante, mais dans une dominante quasi totale, les bouteilles sud-africaines se réfèrent avant tout à l'échelon administratif de la province du Cap Occidental, vu que certaines compagnies (anciennes caves coopératives) comme la célèbre KWW se fournissent dans presque toute la province. Ces structures, le plus souvent transformées en sociétés privées aujourd'hui, ont été et sont toujours des moteurs de la viticulture sud-africaine, notamment en initiant la mise en bouteille à partir des années 1960-70. Elles contrôlent des milliers d'hectares à l'est le long de la vallée de la Breede River, à partir de Worcester, et au nord dans le bassin de l'Olifants River, à partir de Tulbagh.

Le centre historique du vignoble, entre Stellenbosch, Paarl et Wellington, est plutôt dévoué aux *estates* et aux *wineries*<sup>34</sup>, structures plus petites, la coopération restant présente. Par essence, les *wineries* aussi s'approvisionnent en raisin un peu partout, sans donner une place prépondérante au concept de terroir, et ne possèdent parfois que peu de vignes en leur nom propre. Encore une fois l'idée d'appellation d'origine conforme à celle que nous connaissons en Europe est mise à mal. Rien de nouveau dans cela, sauf l'absence d'adéquation avec le système d'appellations sud-africain, restant le plus souvent théorique. Les grandes compagnies comme KWV ou Distel utilisent la notion de

---

<sup>33</sup> Calitzdorp est reconnue comme la capitale historique et qualitative du vin muté, appelé « *Port* » en Afrique du Sud, par référence à Porto.

<sup>34</sup> Domaines possédant à la fois des vignes en propre et achetant du raisin à d'autres producteurs, Bodegas en espagnol.



terroir et des études élaborées centrées sur des critères agronomiques (sols, climat, pente, exposition...), mais ne communiquent pas à ce propos sur leur étiquette et réservent cette approche à certaines cuvées seulement, (Z. Long, 2002).

### Conclusion

Même si la renommée de certains lieux est importante autant comme argument culturel que marketing, seul les *estates* les valorisent, et utilisent l'échelle du *district* et du *ward* uniquement pour un problème de reconnaissance publique. La référence au niveau régional n'existe que de manière informative. Les appellations en Afrique du Sud demeurent basées sur une simple identité géographique générale, comme Stellenbosch ou Paarl. Les grands domaines n'utilisent pas d'appellations, ou peu, mais versent traditionnellement dans les marques. L'Afrique du Sud viticole mélange en fait une tradition de libre échange de politique de marque, où le cépage est mis au premier plan, et un système d'appellations presque à l'européenne, soucieux de traçabilité. Volonté de s'ouvrir, de mimétisme avec la vieille Europe qui reste une référence, ou hypocrisie ? Consciemment et inconsciemment un peu des trois. Comme la structuration du système se fait surtout à petite échelle de manière corrélative à la renommée d'un lieu, la connaissance des terroirs est là mais peu utilisée. Ainsi les initiatives de vinifications en fonction des terroirs apparaissent périphériques, tant économiquement que spatialement ; mais leur réputation s'établit petit à petit, en Afrique du sud et à l'exportation.

La nécessité d'adaptation du vignoble sud-africain aux attentes d'une clientèle hors-sol, facilitée par une grande souplesse dans la culture de la vigne, les parcelles étant replantée dans la majorité des cas à des intervalles très courts par rapport aux standards européens<sup>35</sup>, s'explique avant tout par la faiblesse du marché national. La réalité des représentations associée au vin et à la vigne a en effet un poids considérable dans l'Afrique du Sud contemporaine.

### 3.2 Terroirs et qualité des vins, de la construction à la représentation

L'Afrique du Sud incarne plus que tout autre pays du Nouveau Monde une identité culturelle viticole paradoxale. En effet, l'essor de la viticulture a été rendu possible grâce à l'emploi d'une main d'œuvre non-blanche nombreuse et bon marché. Pourtant la vigne et le vin en Afrique du Sud sont hautement représentatifs d'une culture et d'un mode de vie réservés aux Blancs<sup>36</sup>, notamment pendant l'apartheid. Ce paradoxe perdure-t-il après la fin de l'apartheid en 1994 ? La viticulture contemporaine à travers l'utilisation du concept de terroir, les dénominations, la question foncière et les nouvelles représentations est-elle à même de s'adapter au nouvel ordre politique sud-africain basé sur la construction d'une « nation arc-en-ciel » ? Le terroir est-il instrumentalisé comme un outil d'appropriation identitaire ou d'intégration économique pour les populations non-blanches, se limitant parfois à une simple dimension marketing ?

---

<sup>35</sup> Il faut cependant ajouter comme facteur explicatif secondaire de ces fréquents remplacements des pieds de vigne les conditions pédoclimatiques qui entraînent une recrudescence des maladies endémiques.

<sup>36</sup> Mais c'est une culture assumée en premier lieu par les Afrikaners.

### 3.2.1 De la connaissance scientifique des terroirs à leur mobilisation en Afrique du Sud

#### 3.2.1.1 Quelques exemples de viticulteurs qui mobilisent le terroir

L'utilisation de la notion de terroir permet de nuancer les différences entre ancienne Europe et nouvelle Afrique du Sud. Ceci se produit dans un contexte économique et spatial particulier, en effet la superficie globale du vignoble de cuve sud-africain stagne, voire diminue légèrement ces dernières années, (Wines Of South Africa, 2008). Un contexte dans lequel s'inscrit une rude concurrence internationale autant que la progression de l'urbanisation autour de Stellenbosch. Les vignes sont arrachées faute de débouchés commerciaux ou pour faire place aux constructions. Mais en examinant les années les plus récentes d'installations de nouveaux domaines, surtout depuis la fin de l'apartheid, et le lieu de celles-ci, nous avons vu que des fronts de progression du vignoble apparaissent. La vigne ne conquiert pas de terrains vierges, ni des espaces exempts de tradition viticole, quelques domaines de ces bordures, voire aux extrémités du Cap Occidental, sont là depuis plus d'un siècle. Depuis 1994 apparaissent de nouvelles installations à la périphérie du noyau initial, notamment au nord de Paarl, vers les districts de Tulbagh et du Swartland, et au sud-est de Stellenbosch, vers les districts de l'Overberg, de Walker Bay et de Cape Agulhas. Certains de ces domaines n'ont de nouveau que la mise en bouteille de leur production, mais la démarche de mettre en valeur les terroirs commence par cela, individualiser une production qui tire certains de ces caractères d'une origine et d'un savoir faire. Cette nouvelle génération pour partie située sur un front de conquête de la vigne joue aussi parfois la carte de la mise en avant des territoires de son exploitation. Elle élabore des cuvées en corrélation d'abord avec des conditions naturelles, en individualisant des productions qui vont avoir ensuite une image, une réputation, productions qui seront fidèles à leur territoire d'origine grâce à la touche irremplaçable du viticulteur. Ces producteurs viennent aux terroirs en revenant à la source du vin, le raisin, à la qualité souvent délaissée pour eux au profit de la technologie du chai de vinification.

Cinq d'entre eux ont été l'objet de nos visites<sup>37</sup>. Dans le district du Swartland, Eben Saddle élabore des cuvées en mélangeant différents cépages en rouge et en blanc en sélectionnant ses parcelles en fonction des sols, (schisteux, granitiques, calcaires ou plus argileux pour les rouges, réservant les granites pour les seuls blancs), et en profitant de la chaleur de l'intérieur des terres. Six vins de monocépages, en blanc, sont réservés à un croisement entre le terroir et l'âge de la vigne. A chacun des six terroirs correspond une parcelle de vieille vigne d'âge différent. Pour ces cuvées, l'échelle du single vineyard est revendiquée.

C'est l'idée qui anime également Eben Bruwer dans son *estate* de Springfield, près de Robertson. Même s'il ne se situe pas aux marges du vignoble, simplement éloigné du centre et toujours entouré d'autres propriétés, il élabore des cuvées en fonction de l'âge de la vigne et du sol, en *single vineyard*. Individualisant ses vins en fonction des sols ici

---

<sup>37</sup> Entretiens réalisés auprès des propriétaires dans leurs domaines respectifs en juin 2009, dans le cadre du Contrat de Recherche Renforcé : « Gestion sociopolitique de l'environnement dans les pays du sud, (2007-2009) » dirigé par S. Guyot.

issues des sables et des limons de la Breede River pour les parties les plus basses, et graveleux, altérés pour les terrasses supérieures, où se mêlent des dépôts érosifs venant des montagnes bordières. E. Bruwer reconstitue actuellement une partie importante de son vignoble pour replanter les rangées de vigne dans le sens est-ouest, échappant ainsi une partie de la journée aux rayons d'un soleil trop brûlant pour la qualité du vin. Voilà une preuve de plus d'adaptation aux terroirs, ici par le biais thermo climatique.

Dirk Human à Elim, dans sa propriété de Black Oystercatcher<sup>38</sup> procède pédologiquement de même dans des sols complexes où se trouvent de l'ancienne latérite, des sols sableux, schisteux ou bien où domine le quartzite. Chacun de ces quatre types de sols est individualisé dans chaque cuvée, et ici l'accent est mis sur le rôle modérateur des influences marines toutes proches, amenant des moyennes de températures plus basses et permettant aux vins de se rapprocher des standards européens. De plus, tous les vigneron d'Elim ont choisi de communiquer de concert avec le nom de leur *ward* pour revendiquer un ensemble de terroirs particuliers, une origine géographique garante d'une certaine qualité. Cette donnée climatique et sociale est partagée par Anthony H. Russel dans son *estate* d'Hamilton Russel, à Hermanus. Lui aussi promeut les différents *wards* qui découpent le district de Walker Bay et surtout décline les différents types d'argiles de ses sols pour élaborer des cuvées très réputées en Chardonnay et Pinot noir.

Puis, aux confins orientaux du vignoble se trouve Peter Baily, au micro domaine éponyme, au bord de la Groenfontein River, à Calitzdorp dans le désert du Klein Karoo. Se définissant lui-même comme un membre du mouvement « garagiste »<sup>39</sup> il produit uniquement au sein d'une seule parcelle le vin muté renommé localement dit « *port* », sur 1,2 ha. Lui aussi reconnaît dans le petit lobe de méandre planté les qualités différentes de différents terroirs ; à savoir une partie de zone inondable et une partie de basse terrasse de la rivière, qui se combinent avec les expositions façonnées par les grandes falaises qui donnent un aspect de cirque au site, (voir les photos n° 2). Ceci influant sur le rendement et la qualité finale de la vendange. La plupart de ces producteurs sont très influencés par l'agriculture biologique sans toutefois revendiquer le label jugé trop contraignant. La production vitivinicole biologique tend plus à se développer sur les marges que dans le cœur historique au vu de nos observations. Selon E. Archer, l'évolution du nombre de domaines pratiquant la viticulture biologique est même préoccupante autour de Stellenbosch<sup>40</sup>, ils sont passés de 40 à 1 seul ces dernières années.

Ces producteurs se préoccupent aussi de questions environnementales à travers le programme *Biodiversity and Wine Initiative*<sup>41</sup> (BWI), réservant une partie de leur domaine à une reprise de la nature « sauvage » et endémique. Cette vision est le plus souvent une prolongation de la culture blanche, d'un certain culte de la nature originelle

---

<sup>38</sup> Du nom d'un oiseau en voie de disparition, littéralement : noir attrapeur d'huîtres.

<sup>39</sup> Se dit de producteurs élaborant des vins en micro-cuvées produits à partir de parcelles sélectionnées, en achetant le plus souvent les raisins, au moyen de petites structures. Leurs détracteurs ont traduit ceci en termes péjoratifs comme vins produits « au fond d'un garage », repris par les producteurs eux-mêmes mouvement parti de Bordeaux Saint-Emilion en 1989.

<sup>40</sup> Ancien chercheur et enseignant à l'Université de Stellenbosch sur les questions viticoles, il est désormais chef de culture de la compagnie LUSAN, Entretien réalisé en juin 2009, Stellenbosch.

<sup>41</sup> Programme national visant à inciter la filière viticole à intégrer des actions de conservation de la nature dans leurs pratiques.

et vierge à travers par exemple la lutte contre les « *alien plants* ». Beaucoup considèrent ceci essentiellement comme un objet de communication et certains n'hésitent pas à ironiser à ce propos, ne cachant pas que cette phobie de plantes non endémiques est un transfert du racisme désormais interdit envers les populations noires et métisses.



Photos n° 2: vues du vignoble de Peter Baily, sur le cliché de droite la différence de terroirs entre la basse terrasse et la zone inondable se traduit par la présence ou non du feuillage sur les ceps de vigne (clichés J. Dellier, E. Rouvellac, juin 2009)

### 3.2.1.2 Construction et déconstruction du terroir

Certains aspects techniques influent aussi sur la façon de concevoir le rapport entre terroir et qualité du vin. Nous n'en citerons que deux qui font débat et donnent lieu parfois à un double discours : l'irrigation et le mode de vendange. L'irrigation nie-t-elle, gomme-t-elle les terroirs ? Les avis sont partagés ; ainsi certains comme E. Saddington et l'œnologue Chris Mullineux n'hésitent pas à dire simplement : « *irrigation negates terroir* », (Wine, 2006). De son côté E. Archer affirme le rôle bénéfique de celle-ci dans une politique de mise en valeur des terroirs : « [...] *vines have been irrigated in the Cape since wine growing started. Until recently, irrigation depended more on regional rainfall than scientific knowledge of the vine's requirements. Irrigation use to be a tool for survival; today it is a tool for quality* », (A. Lloyd, 2005). La même controverse se retrouve avec les vendanges manuelles qui respecteraient plus le terroir que les mécaniques. Cependant, en Afrique du Sud, c'est surtout la faiblesse du coût de la main d'œuvre noire et métisse qui demeure le meilleur argument en faveur des vendanges manuelles.

Ceux qui utilisent ainsi la notion de terroirs en Afrique du Sud ont une approche différente de la majorité, sont-ils des précurseurs ou des intégristes ? Leur volonté d'expérimentation, de rechercher des cépages adaptés aux conditions naturelles et de ne pas copier les vins génériques les conduisent-ils parfois à prendre l'Europe en modèle au point de perdre un peu l'âme des vins sud-africains ? Ceux que nous avons rencontrés ont conscience de ce dilemme. Tous entretiennent des liens forts avec l'Europe, (France, Espagne, Italie), faut-il chercher à égaler celle-ci, pour la concurrencer, en la copiant ou ouvrir sa propre voie ? Telle pourrait se poser la question. Il ne faut pas oublier que les

terroirs ne sont qu'un élément de la qualité d'un vin et qu'un élément de la communication et du marketing autour de celui-ci. La donne politique d'après 1994 ouvre aussi des perspectives de recherches vitivinicoles dans les représentations liées au vin, dans le marketing associé et dans les conditions de la recomposition socioculturelle ou socio-raciale dans ce secteur.

Certains analystes classent parfois de manière très neutre l'Afrique du Sud viticole dans la catégorie des « grands vignobles des pays neufs », au même titre que les Etats-Unis, le Chili, l'Argentine ou l'Australie (P. Roudié, 2008). Pourtant, la réalité est plus complexe. Les temporalités et les territorialités vitivinicoles tout comme l'instrumentalisation de la notion de terroir nuancent fortement cette dénomination. En effet, les héritages spatio-temporels issus des périodes de colonisation et d'apartheid sont visibles autant dans la structuration des vignobles que dans leur identité. D'autre part, le système d'appellations fait référence à un concept de terroir qui semble sous utilisé. En réalité, ces logiques induisent au moins trois formes intéressantes d'instrumentalisation :

- selon un modèle européen classique, agronomique et commercial, ou le terroir se veut révélateur de la qualité intrinsèque du vin
- selon des spécificités sud-africaines, ou un concept dénaturé de terroir se voudrait le vecteur d'une tentative de déracialisation postapartheid réduite souvent à des stéréotypes marketings.
- selon une logique territoriale, la relation entre terroir, origine géographique et qualité du vin se matérialise par des fronts viticoles, progressant vers les périphéries septentrionales, méridionales et orientales du vignoble.

Les vignobles sud-africains, par leurs relations complexes aux terroirs et les représentations qui leurs sont associées, sont alors des révélateurs de l'évolution de mentalités encore imprégnées par les héritages passés dans un pays qui prétend faire du vin une de ses vitrines commerciales.

## Conclusion

Même si elle constitue un élément de « civilisation blanche », rapportée en Afrique, l'insertion de la vigne en Afrique du Sud ne détonne pas à première vue, avec une ambiance méditerranéenne familière à cette plante, et surtout avec l'importation de traditions viticoles triséculaires maintenant. Les représentations liées au terroir, l'imaginaire associé, éclatent bien mieux quand on se trouve en dehors de l'influence classique de la viticulture, surtout hors Europe. Avant de revenir l'Afrique du Sud, éloignons nous un instant avec un exemple rapide pour illustrer cela, à l'aide de la vision du terroir qui a accompagné l'implantation de la vigne au Canada. Produisant seulement aux alentours de 550 000 hl de vin dans des conditions climatiques très limitantes (on enterre parfois la vigne l'hiver pour éviter qu'elle gèle), et produisant seulement de façon significative depuis une cinquantaine d'année<sup>42</sup>, notamment de fameux « vins de glace », la filière viticole canadienne se préoccupe aussi, à sa manière, de la notion de terroir.

Dans un tel endroit où la viticulture ne va pas climatiquement de soi, le terroir est alors construit de toute pièce. C'est le défi imposé par une culture exotique, accompagné par le discours et la culture européenne, qui face aux conditions naturelles, construit le recours à

---

<sup>42</sup> Introduite par les premiers colons, la viticulture avait été ensuite abandonnée, elle ne ressurgit qu'en 1961 avec le vignoble communautaire du Bourg Royal à Québec. (L. Deshaies, 2001).

la notion. Les éléments naturels sont tout de suite considérés comme non déterminants, d'ailleurs les motivations des vignerons demeurent au départ éloignées de la notion de terroir agronomique. Et le terroir est clairement énoncé comme une notion : « à élargir à l'ensemble des activités inscrites dans un espace donné pour y tirer un produit spécifique, (...), la nature présente moins d'intérêt que l'usage que l'on en fait, (...), on doit donc considérer le terroir comme une création humaine ». (L. Deshaies, 2001).

Ce refus de l'agro terroir, pourtant très utilisé chez les anglo-saxons, pourrait être considéré aussi comme du déterminisme à rebours, vu que les conditions naturelles ne sont pas optimales au Canada, autant se réfugier dans une partie du concept la moins dérangeante pour soi. Mais la nature n'est pas du tout niée pour autant, il est ici simplement question de l'importation d'une culture européenne et reconstruite avec la vision locale, (H. Vélasco-Graciet et al, 2006). La notion est exclusivement utilisée à des fins de représentations comme le montre par exemple l'étiquette de vin de la « Cuvée fleur de lys » ci-après, (figure n° 33), et c'est tout le Québec qui est assimilé à un terroir, en fait à un territoire, vantant son particularisme fait de francophonie et de symbole royaliste évoquant la France, en référence à l'époque de Louis XV, dernier souverain français au Québec.

Figure n° 33: Etiquette de la cuvée «Fleur de Lys» à Québec



L. Deshaies, 2001

Le terroir se retrouve donc convoqué pour justifier à tout prix l'installation de la vigne, qui d'ailleurs est une liane assez ubiquiste, seule la qualité uvifère de sa production demande des conditions de plus en plus draconiennes au fur et à mesure que le producteur et le consommateur deviennent exigeant. Ce sont donc maintenant ces façons dont le terroir est instrumentalisé qui nous ont interpellés, et spécifiquement dans le contexte de l'Afrique du Sud, comment l'évolution post apartheid, visant à harmoniser la société entre communautés blanches, noires ou métisses, s'inscrit dans le milieu vitivinicole. Le concept de terroir est-il utilisé et comment ?

### 3.2.2 Pratiques, représentations et instrumentalisations de la « déracialisation » du vin en Afrique du Sud

#### 3.2.2.1 Des stratégies marketings différenciées à la fabrique de terroirs

En aval de la filière vitivinicole, les stratégies marketing développées par les producteurs s'appuient de plus en plus sur des représentations différenciées (voir photo n° 3). Historiquement, les noms des structures de production étaient d'origine essentiellement afrikaner, ou française dans le cadre spécifique du *ward* de Franschhoek. Bien que certaines nouvelles structures se soient engagées dans cette direction pour asseoir leur légitimité sur l'ancienneté du vignoble sud-africain, notamment dans les aires originelles du vignoble, la fin de l'Apartheid marque une véritable diversification en la matière qui souligne l'ouverture nouvelle du vignoble sud-africain (voir figure 34). En témoigne d'ailleurs l'utilisation massive de noms à consonance britannique lors de la recrudescence de création de domaines au début des années 1990 qui dépassent de plus en plus nettement ceux d'origine afrikaner. Dans le même temps les noms d'origines latines (français, italiens, espagnols et latin) sont également convoqués pour construire de nouvelles représentations, plus construites sur un art de vivre idéalisé que sur un ancrage territorial (T. Huyghe, 2005). Enfin, depuis 1995 apparaissent des dénominations de domaines aux accents africains.

Plusieurs dynamiques tendent à esquisser, de manière parfois très discutable, cette africanisation du vin. Nombreux sont les producteurs qui font désormais référence à des éléments culturels africains, par l'emploi de mots Zulu ou d'images de la grande faune sauvage, sur certaines de leurs cuvées. De grosses structures visant les marchés à l'export ne se privent pas de puiser dans le folklore africain pour exploiter jusqu'au grotesque l'image de l'Afrique sauvage pour diffuser des vins bas de gamme. Cette nouvelle identité, lorsqu'elle est fortement affirmée, semble cependant plus être un trompe-l'œil marketing destiné aux marchés extérieurs que la résultante de nouvelles logiques de production. En effet, dans les exemples où l'Africanisation de la production est avérée, la communication sur ces aspects semble discrète voire inexistante.

C'est le cas des Four Cousins, produit dans le cadre d'un BEE impliquant les ouvriers noirs et métis de Van Loveren, dont l'étiquette présente une image warholienne des quatre cousins blancs à la tête du domaine. Un certain nombre de producteurs instrumentalise donc le discours sur le vin, présenté arbitrairement comme plus éthique, plus africain ou plus sauvage sans toujours apporter de réels changements. Cependant un même acteur peut adopter plusieurs stratégies, a priori antinomiques, pour occuper les différentes niches commerciales. Ainsi, la winery *African Terroir*, dont le nom joue sur une double légitimité discutable, souligne dans le même temps une appartenance africaine et le recours à une vision viticole française. Propriété d'investisseurs suisses située à la périphérie de Paarl, elle produit pour l'exportation de masse des vins « africains » sous le label « *Tribal* » dont l'étiquette représente des armes traditionnelles Zulu sur un fond zébré ou léopard des plus folklorique. Dans le même temps le domaine *Sonop* sur lequel est installé la winery et qui appartient aux mêmes propriétaires est engagé dans la production de vin biologique et équitable pour un marché plus haut de

gamme, en faisant appel à la tradition viticole par l'emploi de ce nom Afrikaans tout en s'appuyant sur un BEE impliquant les ouvriers permanents noirs et métis. Cette vision de la production renvoie à des moyens de communication bâtis à partir d'une idéologie éthique, (H. Vélasco-Graciet, 2006).



Photo n° 3 : Africanisation véritable contre africanisation cliché, l'étiquette du domaine *M'hudi* face à celle de la marque « *Tribal* » d'*African Terroir* (cliché J. Dellier, 2008)

Deux logiques semblent coexister. La première est destinée à produire des vins de masse pour l'exportation. Elle s'appuie sur l'utilisation d'un marketing « africanisé » mais en réalité hors-sol, falsifiant la réalité et instrumentalisant une relation factice au terroir car il s'agit de territoire. En fait de « déracialisation », elle efface toute référence à l'histoire viticole sud-africaine tout en vidant de son sens le recours à des symboles culturels africains. La seconde logique repose sur une volonté de conquête de marchés tant locaux qu'internationaux par la mise en avant d'arguments éthiques et sociaux. Il s'agit à la fois de développer la consommation de vin de qualité au sein de la population noire et de s'assurer une présence sur des marchés hauts de gamme à l'export. La vision agronomique du concept de terroir est alors supplantée par l'affirmation des composantes sociales et culturelles de celui-ci dans un système de représentations plus politiquement correctes.

Si le vignoble sud-africain connaît depuis vingt ans de profondes mutations, tant dans son organisation que dans son emprise spatiale, il reste pour le moment tributaire de son histoire. Le vin ne fait pas partie intégrante de l'identité arc-en-ciel à l'heure actuelle, sa diffusion dans l'ensemble de la société sud-africaine reste limitée par certains facteurs. Le premier est sans doute la permanence des représentations et discours hérités de



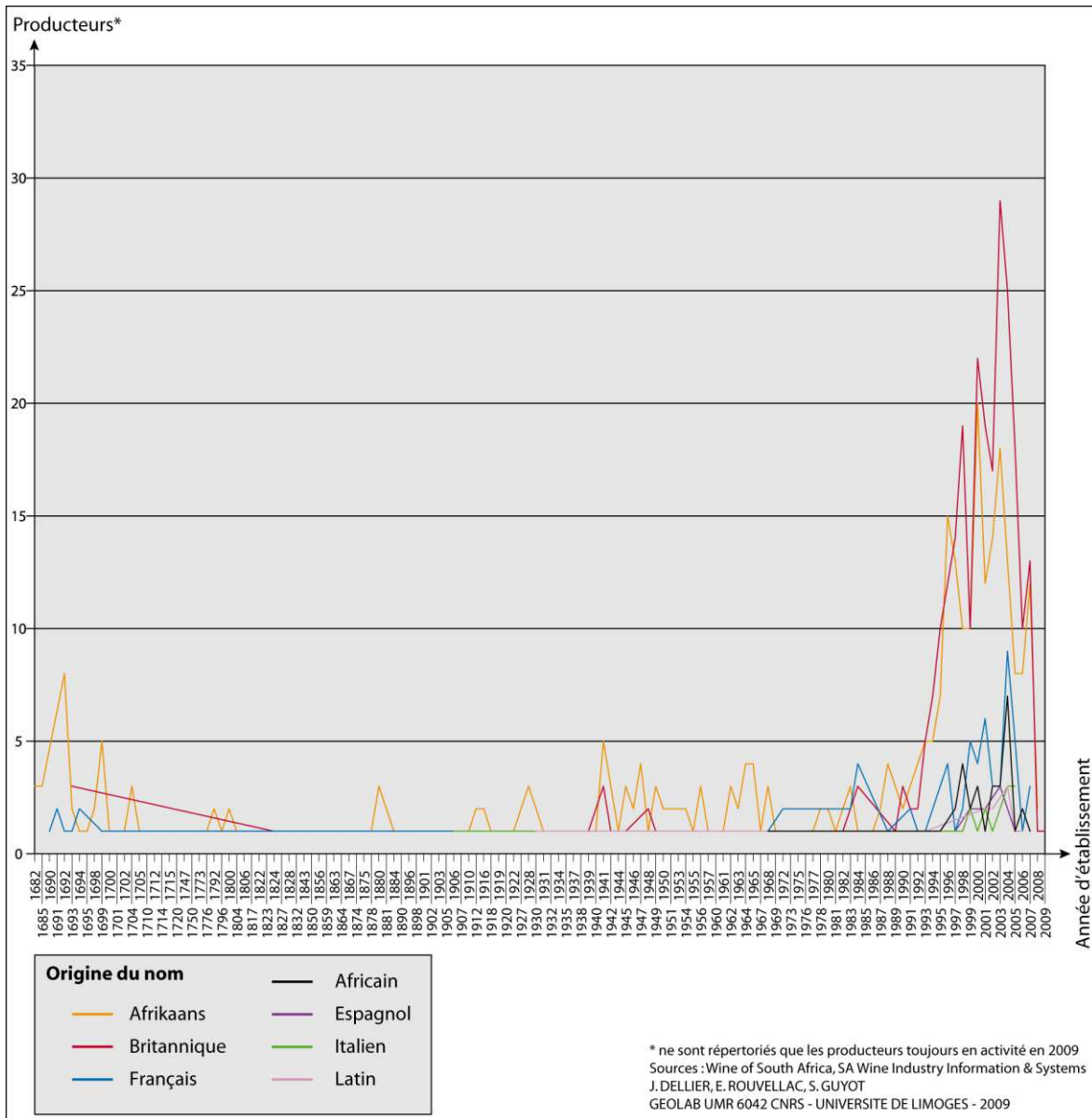


Figure n°34 : Chronologie de création des structures de production par toponymie

l'apartheid. La volonté d'une partie de la population blanche de conserver le monopole de cet héritage se traduit par les processus actuels de patrimonialisation de la vigne et du vin<sup>43</sup>.

Ensuite, la lente émergence d'une classe moyenne noire et la difficulté à convertir cette population à la consommation de vin s'explique davantage par des facteurs sociétaux qu'économiques. Les tergiversations des producteurs quant aux stratégies à adopter à leur égard montrent le long chemin qu'il reste à parcourir sur ce point. Nous avons vu qu'il

<sup>43</sup> A ce titre le classement des vignobles de Constantia et d'une partie de la région de Stellenbosch au Patrimoine Mondial de l'Humanité de l'Unesco est fortement soutenu par des associations défendant les intérêts des blancs aisés (Constantia Property Owner Association). Entretien avec Jean Naudé, General Manager de Groot Constantia Estate - entretien avec Joan Heming, Vice chairman de Constantia Property Owners Association - réalisés en novembre 2008, Constantia.

peut paraître bizarre d'assimiler toute l'Afrique à l'idée d'une identité continent à l'aide de ficelles folkloriques grossières pour vendre du vin à des européens, illustration de la fin qui justifie les moyens. L'essor de représentations déterritorialisées, usant des clichés d'une Afrique générique sur le marché international, semble plus à même de diluer un peu plus encore la réelle et complexe identité des vins sud-africains. Le risque est de voir se dessiner une fracture entre des vins formatés politiquement pour un marché local et des vins d'exports standardisés, ouvrant la voie d'un système un peu hypocrite.

En Afrique du Sud, les discours et idées reçues aussi convenus que réducteurs sur cette réalité vitivinicole abondent. Toutefois, la réalité est plus complexe et le contexte économique tant local qu'international propose des perspectives quand à l'évolution des représentations associées au vin et son ancrage ou sa négation des terroirs sud-africains. Une partie des producteurs et négociants voient bien le besoin de développer un marketing soit africanisé pour l'international, soit à destination des noirs pour un marché local. Nous avons étudié l'évolution rapide de ces représentations dans le contexte d'une renaissance et d'une réorganisation du vignoble suite à la fin de l'apartheid, et donc l'ouverture du marché. Ceci, allié à la multiplication des structures de production et la conquête de nouveaux espaces, nous a conduits à proposer un état des représentations liées à la vigne et au vin. Nous en avons retenu deux modes principaux de « déracialisation » en demi-teinte dans ce contexte post apartheid, qui s'illustrent par une recherche de justice sociale et des stratégies de marketing différenciées à fabrique de terroirs.

#### 3.2.2.2 Deux modes principaux pour une « déracialisation » en demi-teinte

Faire le point sur les pratiques, les représentations et parfois l'instrumentalisation de la « déracialisation » du vin en Afrique du Sud revient à étudier la mise en place de stratégies, à différents niveaux de la filière viticole, visant à intégrer le vin comme un élément de la nation arc-en-ciel. Cela ne peut se comprendre qu'au regard d'éléments contextuels tant en termes de structuration du vignoble que de l'état des représentations associées à celui-ci. La réalité des changements à l'œuvre en ce domaine, et notamment leur profondeur, pose question. L'ouverture multiculturelle du vin sud-africain est-elle une vague de fond appelée à modifier durablement l'organisation même de la filière et le rapport des sud-africains dans leur ensemble à un élément de patrimoine commun, ou s'agit-il d'un nouvel argument marketing sur lequel viennent surfer quelques entrepreneurs opportunistes ?

Afin d'esquisser des éléments de réponse, nous avons eu recours à une base de données exhaustive, constituée par nos soins, recensant les producteurs de vins en 2009 en Afrique du Sud, notamment à partir du croisement du guide *Platter's* (P. Van Zyl, 2009) et des données de Wine of South Africa (WOSA, 2004, 2011), Nous nous sommes aussi aidé de l'analyse d'entretiens menés auprès d'acteurs de la filière au cours de plusieurs missions de terrain menées en 2008 et 2009 dans la province viticole du Cap Occidental, qui offre une échelle pertinente au regard de ces interrogations.

Les représentations autour de la vigne et du vin en Afrique du Sud sont fortement marquées par la genèse de ce vignoble. Symboles d'un enracinement européen, et de fait excluant les populations non blanches, elles sont à la fois revendiquées par les Blancs

mais également fortement intériorisées par les non blancs. Cet état de fait résulte d'une identification du vin comme outil de colonisation selon trois vecteurs principaux : culturel, social et économique. Les discours et idées reçues aussi convenus que réducteurs sur cette réalité abondent. Toutefois, la réalité est plus complexe et propose des perspectives stimulantes quant à l'évolution des représentations associées au vin, soit ancrées dans des terroirs sud-africains, soit construites dans la négation de ces derniers.

Sur le plan culturel, le développement de la viticulture repose sur l'emploi d'une main d'œuvre abondante presque exclusivement métisse<sup>44</sup>. Longtemps marginalisée du temps de l'apartheid (A. Du Toit, 1993), cette dernière est, aujourd'hui encore, le plus souvent considérée comme un outil dont le principal intérêt est son faible coût (J. Ewert, J. Hamman, 1999). Par ailleurs, les conditions de travail des ouvriers viticoles, notamment le système dégradant de rétribution en boisson, prohibé depuis plusieurs années maintenant, a participé au rejet de cette culture au sein de la population non-blanche. La vigne se fait alors symbole d'exploitation pour les populations africaines et métissées.

Socialement, le vin reste une boisson peu consommée par les populations non blanches, même dans le cas de classes moyennes ou aisées. Ces dernières le consomment essentiellement dans un cadre professionnel mais encore relativement peu dans le cercle familial<sup>45</sup>. A l'échelle du pays, la consommation de vin moyenne par an et par habitant reste limitée. Elle est selon Eben Archer de 8 litres pour l'Afrique du Sud dans son ensemble<sup>46</sup>, mais ce chiffre est multiplié par dix pour la principale province de production viticole, celle du Cap Occidental. Cet écart montre, d'une part, que la diffusion spatiale et culturelle du vin dans les modes de vie sud-africains reste limitée. D'autre part, il pose la question de la consommation de vin par les populations non blanches, essentiellement métisses, dans la province du Cap Occidental, qui est à même d'expliquer pour partie l'ampleur de cet écart.

Economiquement, le vin est une boisson trop onéreuse pour la majeure partie de la population non-blanche, en particulier avec la politique de mise en bouteille et de recherche de qualité apparue avec la fin de l'apartheid, l'ouverture sur les marchés internationaux et la fin du monopole de production. Cette dernière barrière est a priori la plus poreuse : ces mêmes populations sont dans le même temps consommatrices d'alcools forts d'un coût comparable.

Dans le contexte postapartheid, les enjeux de la « déracialisation » des représentations associées à la vigne et au vin sont donc forts pour le devenir du marché intérieur sud-africain, mais aussi pour le positionnement du vignoble dans une nation à l'identité

---

<sup>44</sup> Pour exemple, et à titre comparatif : en 2000 on comptait 360 coopératives en Languedoc regroupant 55 000 coopérateurs, 5 000 ouvriers agricoles (permanents et saisonniers) et 2 000 salariés dans les caves. Pour sa part, le Cap Occidental comptabilisait 50 coopératives, regroupant 4 000 coopérateurs, 3 000 personnes travaillant dans les caves, 55 000 travailleurs agricoles réguliers (vivant sur les exploitations) et au moins autant de saisonniers (Y. Chiffolleau *et alii*, 2002).

<sup>45</sup> Entretien avec Henk Bruwer, Chairman Wine cellar of South Africa, réalisé en octobre 2008, Stellenbosch.

<sup>46</sup> Par comparaison, la France consomme 50 litres de vin par personne et par an, l'Italie 45, le Danemark 31, l'Espagne 30, l'Argentine 27, les Etats Unis 9 (premier consommateur au Monde en volume depuis 2011).

renouvelée. Au-delà de l'aspect économique se présente donc un enjeu socioculturel de taille : quelle identité pour le vin sud-africain ? Les politiques de « déracialisation » de la vigne et du vin en Afrique du Sud peuvent être interprétées selon deux niveaux, en amont et en aval de la filière.

Il y a une recherche de justice sociale en amont de la filière où prennent place des mesures de discrimination positive qui s'inscrivent dans une politique postapartheid de justice sociale (D. Bek et al, 2007). Celles-ci visent à améliorer l'insertion des populations non blanches dans le secteur vitivinicole sud-africain, et ce à plusieurs titres. Sur le plan économique, et dans une optique peu territorialisante, l'adhésion, notamment des plus grosses structures, telles que la KWV et Distell<sup>47</sup>, au programme de « *Black Economic Empowerment* » (BEE) a permis l'intégration d'investisseurs issus des communautés noires, métisses et indiennes. Le vin est donc en partie issu de capitaux noirs et ce dernier participe à l'essor d'une classe moyenne parmi les populations défavorisées du temps de l'apartheid. Cependant la multiplication des structures répondant au BEE ne semble pas créer de réelles modifications quant à la production et la représentation des vins.

Dans une lecture plus territorialisée, le gouvernement sud-africain, dans le cadre de la réforme foncière mise en œuvre depuis 1994, a adapté la politique de redistribution foncière aux enjeux viticoles dans la province du Cap Occidental, notamment au prix élevé de la terre et des installations. Le système des « *equity share* » qui en résulte semble en passe de devenir le modèle commun d'émancipation des ouvriers viticoles noirs. Dans ce système, les ouvriers regroupés sous la forme juridique d'un trust rachètent progressivement une propriété viticole en restant associés pendant un laps de temps transitoire avec le précédent propriétaire. Ce dernier, en échange d'une rémunération, leur fournit matériel et aide logistique pour la gestion du domaine. Cette démarche tend à corriger les erreurs des premières expériences de redistributions de propriétés viticoles qui ont souvent échoué, soit par manque de moyens des nouveaux propriétaires, soit le plus souvent, par un défaut de connaissances quant à la gestion globale de l'exploitation (B. Gray, M. Lyne et S. Ferrer, 2004). Le transfert de compétences et la solidarité sont ici mis au cœur de ce système progressif. Les « *equity share* » concernent le plus souvent des structures moyennes, ou des parties de grandes exploitations comme le cas de Van Loveren à Robertson où les ouvriers sont copropriétaires d'une partie des vignes et vinifient au domaine des vins sur un label différencié (Four Cousins). Dans les faits, au moment où nous écrivons et pour tout le Pays, la seule ferme viticole détenue indépendamment par une famille noire est celle de la famille Rangaka. Située à la périphérie de Stellenbosch, près du township de Kraaifontein, elle a été rachetée par Oupa Rangaka<sup>48</sup> et sa famille en 2003 pour une somme modeste du fait de cette proximité du township crainte par les viticulteurs blancs. Sans connaissance de la vigne au départ et souhaitant développer une activité d'élevage, Oupa Rangaka a malgré tout développé un label du nom de M'hudi, avec l'aide de ses voisins blancs du domaine Villiera. Il souligne deux écueils : la difficile intégration des noirs dans le monde du vin en tant que chef

---

<sup>47</sup> Plus grosse structure privée de production viticole issue de la fusion d'anciennes caves coopératives dont le siège est situé à Stellenbosch.

<sup>48</sup> Entretien réalisé en novembre 2008, M'hudi wine farm, Stellenbosch.

d'exploitation, ses ouvriers, métis et noirs, refusant au départ de travailler pour lui à cause de sa couleur de peau, et par ailleurs la politique insuffisante du gouvernement basée sur le développement essentiellement communautaire des exploitations agricoles par les populations non blanches.

Enfin, la progression des non blancs dans l'industrie viticole repose sur un intérêt croissant de la part des étudiants noirs et métis pour une filière présentant d'intéressantes perspectives et proposant des bourses spécifiques, comme celle dont a bénéficié Ntsiki Biyela<sup>49</sup>. Ainsi, les étudiants noirs et métis sont de plus en plus nombreux à suivre des études en œnologie. Si seulement onze œnologues ou assistant œnologues en activité étaient noirs ou métis en 2010, c'est près du quart des étudiants de chaque promotion qui le sont désormais à l'Université de Stellenbosch<sup>50</sup>. Les acteurs de la filière sont d'ailleurs intéressés par cette nouvelle génération, porteuse d'un renouveau en termes d'image et perçue comme une clé pour développer le marché local et conquérir des marchés extérieurs. Ainsi, plus qu'un défi structurel, c'est bien son identité culturelle qui est au cœur des enjeux contemporains de développement de la sphère viticole sud-africaine.

La relation entre le monde du vin sud-africain encore symbolique du pouvoir blanc et les communautés noires ou métis n'a pas beaucoup évolué comme nous venons de le voir. Les stratégies commerciales ne sont le plus souvent que des prétextes et ne constituent que très partiellement le reflet d'une évolution sociale, elles ne cherchent pas à la favoriser particulièrement. Le marketing joue encore sur des stéréotypes néocolonialistes, des représentations très partielles, restrictives de l'Afrique.

## Conclusion

Utiliser le terroir à la place du territoire à des fins de communication n'est bien sûr pas l'apanage de l'Afrique du Sud, nous le verrons encore en détail plus tard. Valoriser les terroirs à l'aide d'arguments agronomiques et juridiques est une préoccupation du Nouveau Monde viticole depuis longtemps où est recherchée comme en Europe une adéquation théorique entre terroir, appellation et qualité du vin. Depuis 1958, l'Argentine reconnaît des appellations régionales calquées sur les divisions administratives. En 1988, elle se rapproche des standards européens en définissant une aire délimitée dans la *valle de Uco*, près de Mendoza, au pied des Andes où fut implantée en premier la vigne dans le pays. Furent créées ensuite d'autres aires délimitées comme *Lujan de Cuyo*, *San Rafael*, *Maipu...*

De la même façon, les Etats-Unis connaissent depuis 1980 le système des AVA (*American Viticultural Areas*) qui sont près de 190 réparties dans 30 états, dont plus d'une centaine en Californie. Il existe aussi des dénominations plus larges reposant sur les limites des comtés et des états. L'Australie a défini depuis les années 1990 un peu plus d'une centaine de *Geographic Indications* (GI), les exemples pourraient s'additionner et être répétitifs. Dans la plupart des pays du Nouveau Monde, ces aires délimitées se cantonnent à une approche territoriale, rien n'est réglementé au niveau des

---

<sup>49</sup> Winemaker de la winery Stellekaya à Stellenbosch, première femme noire œnologue d'Afrique du Sud, entretien réalisé en octobre 2008, Stellekaya Winery, Stellenbosch.

<sup>50</sup> [http://academic.sun.ac.za/viti\\_oenol/](http://academic.sun.ac.za/viti_oenol/)

cépages ou des modes de conduite par exemples.

Dans un pays viticole neuf comme l'Afrique du Sud, l'adéquation entre terroir et vin consiste à vrai dire en une adéquation entre territoire et vin, le raisonnement demeure identique dans l'esprit du consommateur, même si le terroir, le territoire résonne surtout comme une marque. Les producteurs sont conscients de l'impact potentiel du territoire, les consommateurs les plus amateurs y sont conquis, comme les européens prennent goût aux vins de cépages. Mais il reste un long chemin à parcourir dans des pays à gros marché potentiel comme la Chine et l'Inde. Les régions productrices comme Bordeaux ou Bourgogne y sont considérées comme des marques et la notion de terroir est inexistante. Les indiens font déjà le lien avec le concept grâce à la culture du thé où la notion de terroir existe.

En définitive, communiquer à l'aide du terroir peut apparaître bien compliqué pour s'adresser au plus grand nombre, en Europe ou ailleurs. Par exemple, les dictionnaires de langues proposent des traductions littérales alors que le mot n'a pas d'équivalent, chose sur laquelle joue beaucoup les étrangers, faisant de ce manque un atout de communication. Prononcer terroir avec l'accent anglais, comme nous l'avons déjà écrit, par exemple donne de la valeur au vin, de l'authenticité, du savoir vivre « à la française »... Le stéréotype se cultive plus facilement que la vigne, ce qui montre que le terroir possède en lui tout un imaginaire qui a été exporté.

Le terroir glisse doucement du réel vers la représentation, vers l'imaginaire, et le milieu naturel, l'histoire, vont devenir des pâtes à modeler pour créer du faux et du vrai mélangé, à destination de politiques de communication ou de marketing. Le terroir doit faire vendre, aider à l'écoulement de la production, et souvent s'efface devant l'histoire aménagée, l'architecture avant-gardiste, la géologie instrumentalisée, quand ce n'est pas devant les enjeux communautaristes quand une partie de la population boit du vin, et l'autre non.

Le terroir apparaît comme le composant d'un tout, d'un système vitivinicole où interagissent la vigne, les acteurs de la filière (viticulteurs coopérateurs ou embouteilleurs, techniciens, agronomes, commerciaux en produits de traitements de la plante et du sol, négociants). Du coup, la production de vin ne doit pas faire oublier le contexte économique plus large, où se disputent parfois les questions environnementales, patrimoniales, touristiques, paysagères.

Les communicants et les publicitaires apparaissent alors pour donner une idée lisse et appétante pour faire venir, faire vendre. Le réel cède alors la place aux représentations.

La rationalisation de la production à l'aide entre autres d'études de terroirs et d'éventuelles vinifications en fonction de ceux-ci amène une réflexion sur l'évolution des productions et des paysages viticoles. Ces derniers sont patrimonialités indirectement et directement depuis les premiers jugements du début du XX<sup>ème</sup> siècle et les premiers décrets d'appellation de l'INAO des années 1930. Les paysages induits ont donc acquis de la valeur ajoutée, en tant que patrimoine, biens culturels, ils sont donc attractifs au tourisme, aptes à la valorisation et à la conservation. L'étude du concept de terroir amène

donc légitimement à se poser des questions sur les paysages viticoles, leur genèse, leurs enjeux, leur devenir, l'utilisation qui en est faite pour valoriser et vendre les vins...

C'est pour cela que nous nous sommes intéressés au vignoble de Banyuls Collioure dans les Pyrénées Orientales françaises qui pouvait rassembler tout ce potentiel, avec une forte personnalité grâce à ses produits et ses paysages, un fort potentiel touristique, des enjeux de taille entre terroirs, aménagement du vignoble, enrichement, activités balnéaires.

#### **4. Le prolongement de la réflexion sur les terroirs: du cultural au culturel, de la construction paysagère à la mise en tourisme**

Si chronologiquement nous avons d'abord concentré notre analyse sur un vignoble du Nouveau Monde, il nous importait depuis longtemps de nous extraire du Sud-Ouest de la France pour confronter nos analyses à des milieux viticoles différents et, en premier, sur un point environnemental. Les vignobles de Banyuls Collioure ont offert un angle nouveau de caractérisation et d'analyse des terroirs dans nos recherches. Le changement de contexte géomorphologique permet de sortir d'ambiances sédimentaires et collinaires pour passer à du métamorphique à fortes pentes avec des sols réduits à leur plus simple expression constitue déjà une remise en question. Nos recherches sont-elles transférables hors de leurs contextes environnementaux de départ ? Mais surtout un tel vignoble, fruit en totalité de l'aménagement hydraulique et anti-érosion, fournit un cachet, un paysage remarquable. Ceci permet de réexaminer la notion de terroir pour toucher à la notion de paysage emblématique, patrimonial, à forte valeur ajoutée viticole et touristique avec la proximité immédiate de la Méditerranée. Après l'étude d'un vignoble à l'échelle d'un pays comme l'Afrique du Sud, nous nous sommes alors intéressés<sup>51</sup> à une viticulture qui avait l'avantage de cumuler sur un espace réduit (4 communes recouvrant moins de 8 000 ha au total) plusieurs facteurs se combinant entre eux. En effet l'aménagement du vignoble a abouti à un paysage de terrasses et de canalisation de l'eau pour implanter le vignoble sur de fortes pentes et lutter contre l'érosion. Les paysages ainsi formés sont devenus, avec le développement du tourisme balnéaire et la prise de conscience environnementale de ces dernières décennies, à forte valeur patrimonialisée. Et cette valorisation revient en écho comme un argument de vente du vin. Les terroirs sont toujours convoqués pour participer à la mise en valeur de la production et justifier les différentes qualités de celle-ci, mais c'est surtout le territoire qui est en fait mis en avant, avec un milieu totalement artificialisé.

Au vu des discours sur l'ancienneté du vignoble de Banyuls, il nous a paru alors intéressant d'étudier de quand et d'où pouvait venir la généralisation de la viticulture Banyulencque. Nous avons alors enquêté sur l'évolution des paysages à grande échelle pour décortiquer le discours sur l'historique du vignoble en tant qu'argument de vente. Puis nous avons élargi cette approche à d'autres appellations, d'autres vignobles qui argumentent à propos des terroirs mais basent leur communication sur des aspects plus réducteurs, voire communiquent en dissolvant le terroir en tant qu'objet culturel dans une entreprise de spectacle destinée à vendre *in fine* du vin.

##### **4.1 Les terroirs et les paysages du vignoble de Banyuls, évolution, utilisation**

Nous nous sommes consacrés à l'étude parcellaire de deux bassin-versant entiers du nord du vignoble, voir la figure n° 35, celui du Ravaner étant même à cheval sur Collioure et Argelés, hors des appellations banyuls Collioure, ce qui donne des éléments de comparaison entre deux territoires n'ayant pas la même histoire vitivinicole. Nous avons par la suite analysé l'évolution parcellaire du paysage de deux parties du bassin de la Baillaury, principal cours d'eau qui draine le vignoble et la commune de Banyuls. Ceci pour examiner s'il y avait un gradient du nord vers le sud dans l'occupation de la vigne,

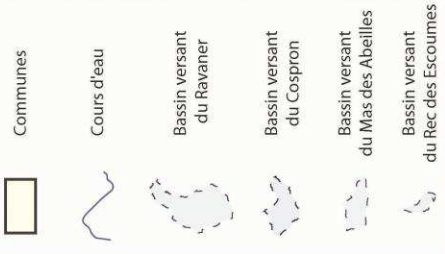
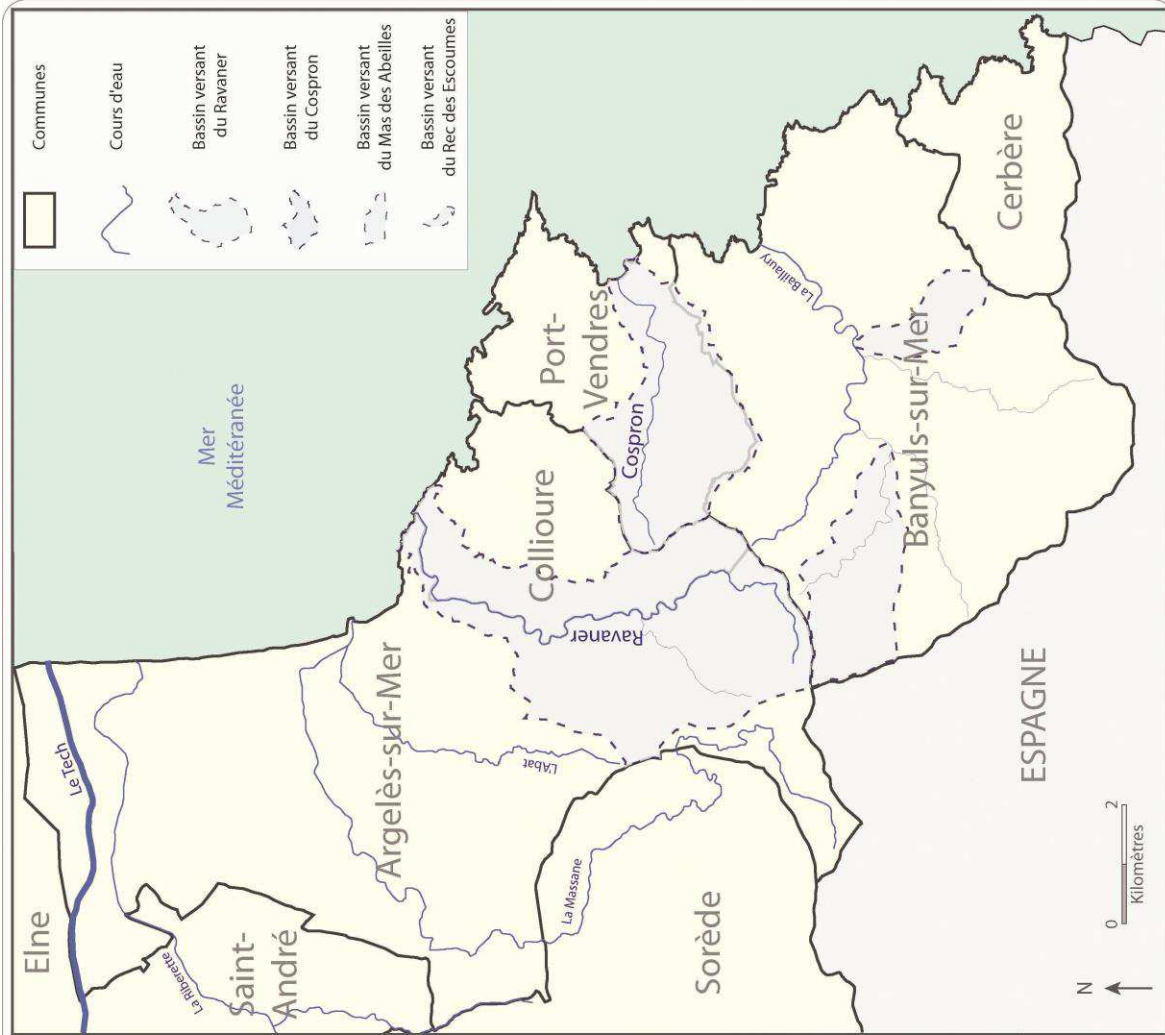
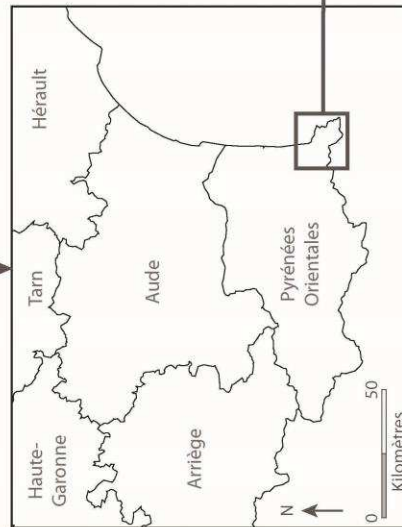
---

<sup>51</sup> Recherche financée par l'aide régionale à la recherche, dans le cadre du CPER Limousin 2008



**Localisation des appellations Banyuls  
Colllioure et des bassins versants étudiés**

**Figure n° 35**



pour comprendre en général ces fluctuations spatiales, et aux dépens de quels autres types d'occupation.

Méthodologiquement, nous avons eu recours au cadastre napoléonien du I<sup>er</sup> Empire et à sa révision un siècle plus tard. Nous avons ensuite analysé les photographies aériennes pour trois pas de temps suivant : mi- XX<sup>ème</sup> siècle, les années 1980 et aux alentours de 2010. Les deux premières situations correspondent à des déclarations fiscales, levées dans leur ensemble début XIX<sup>ème</sup>, ce qui leur confère une unité, et révisées par la suite avec plus ou moins de continuité. Les trois suivantes représentent quant à elle un instantané de l'occupation du sol, un état des lieux qui n'est pas directement comparable avec les deux autres levées les plus anciennes. Cette précaution prise, nous nous sommes lancés dans l'analyse de l'évolution des paysages à cette échelle cadastrale pour essayer de comprendre comment la vigne s'incère et à partir de quand. Si tenté que notre recul historique soit suffisant, la généralisation de la viticulture définit un véritable vignoble digne de ce nom pour que la communication et le marketing puissent s'appuyer dessus.

#### **4.1.1 Evolution de l'occupation du sol et des paysages à travers le vignoble de Banyuls (début XIX<sup>ème</sup> – début XXI<sup>ème</sup> siècles)**

##### 4.1.1.1 Le bassin-versant du Cosprons à Port-Vendres, des montagnes à la mer, figure n° 36

L'étude d'une évolution paysagère, à l'échelle parcellaire, à travers l'exemple du bassin-versant du ruisseau de Cosprons a été réalisée à partir l'évolution de l'occupation du sol pour cinq pas de temps : 1813, 1913, 1953, 1988 et 2004.

Les cartes de 1813 et 1913 ont été réalisées à partir du cadastre napoléonien et des données des matrices cadastrales. En 1813, sur ce territoire, nous pouvons distinguer une majorité de pâtures, notamment sur la partie ouest correspondant à des versants très pentus et même abrupts où toute culture demeure difficile à établir. Le bassin-versant est majoritairement occupé par des pâturages extensifs et des terres labourées puisqu'elles représentent 52 % contre 36 % de vigne. Cette carte présente une base de départ de l'évolution de la viticulture. Il faut noter qu'en 1813, le bâti ne représente que 7 % du territoire, il s'agit du village de Cosprons. Notons que cette notion de pâture telle que nous la présentent les matrices cadastrales doit être comprise comme assez lâche. Elle comprend des ensembles allant du pré de fauche de fond de vallée, au sol profond, où les troupeaux vaquent après la récolte de l'herbe, à la végétation ouverte, naturelle, sur lithosols, très peu exploitée et très peu pâturée car située sur les parties les plus escarpées. Ces ensembles flirtent parfois avec la verticale en amont bassin. Cette notion de pâture passe par toutes les nuances du maquis pâturé, de la pâture aux buissons épars jusqu'au maquis impénétrable.

En 1913, un siècle plus tard, l'occupation du sol a évolué. La vigne a gagné du terrain car elle occupe 56 % du territoire. Malgré le laps de temps de trente ans après la crise du phylloxéra, la vigne devient dominante tandis que la part des pâtures et des terres labourées ne représente plus que 20 %. A la veille de la Première Guerre mondiale, les replantations en plants greffés ou en hybrides vont bon train. Ceci répond à une croissance de la demande, dans le contexte d'une économie industrielle où l'ouvrier boit

du vin comme un aliment, favorisant ainsi le marché. La spécialisation en viticulture conduit peu à peu à minimiser les places accordées à l'économie vivrière ancienne. Ainsi s'explique la diminution des oliveraies, des terres labourées et la mutation des pâtures en vrai maquis ou forêt. L'apparition de bois s'explique aussi par la volonté de se diversifier en production d'écorce de chêne liège après le phylloxéra. Les ensembles au sud de Cosprons en sont emblématiques.

La transition post phylloxérique se voit également dans les parcelles partagées en vigne et pâture, situation qui retranscrit une occupation indifférenciée de la parcelle, partagée dans des proportions variables. Ceci renvoie à des usages anciens, une complantation qui n'apparaissait pas dans le premier cadastre, où par définition, les parcelles avaient été découpées en fonction de leur utilisation sans profondeur d'évolution.

Le bâti n'évolue guère, si ce n'est l'installation de l'usine Nobel à Paulilles.

En 1953, nous observons de grands changements. Les pâtures ne représentent plus que 1% du territoire. Ceci est dû notamment à leur transformation en friches ou maquis. L'exode rural et la déprise font surgir avec force la catégorie des vignes abandonnées. Les friches et le maquis marquent l'évolution de celles-ci ; les bois prennent une part de plus en plus importante avec 9 % du territoire. Ce sont principalement des subéraies.

Ceci dit, il faut tout de même nuancer, toute la partie ouest du vignoble cartographiée en friches n'a probablement jamais été colonisée par la vigne à cause des pentes flirtant souvent avec la verticale, et loin de toute habitation. Ici, il s'agit donc de friches où les parcelles en pâture ont été abandonnées. Nous pouvons constater une autre évolution certes tenue quarante ans plus tard : l'urbanisation, elle ne représente que 8% du territoire mais un nouveau village apparaît, celui de La Guinée, (ou Guinelle).

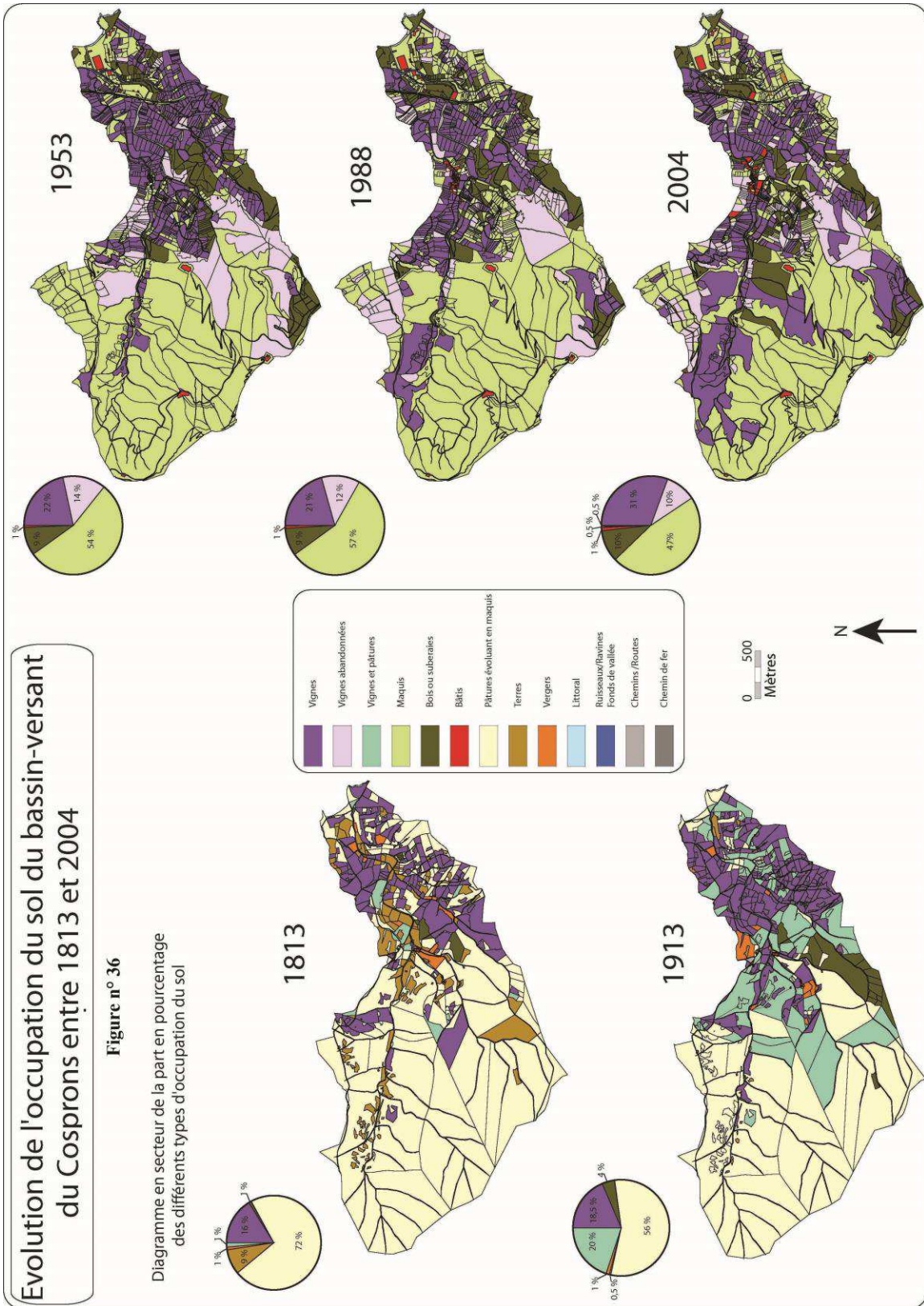
La carte de 1988 est à étudier avec une approche différente des autres car en 1986, l'ensemble du vignoble est touché par un grand incendie. Ce qui explique avec les crises structurelles de la viticulture une baisse assez conséquente de la vigne qui ne représente plus que 21%. La part des friches (en fait du maquis) a au contraire augmenté et qui plus est, certaines parcelles de vignes brûlées ont dû être abandonnées et ont évolué en friches. Pour lutter contre les incendies, le programme des vignes coupe-feu a démarré et certaines parties, parmi les plus pentues, commencent à être colonisées comme au nord-ouest du bassin-versant. L'urbanisation a, elle aussi, augmenté puisqu'elle atteint 9 % en 1988. Cette part reste relativement faible mais il ne faut pas oublier que la zone étudiée se situe au cœur du vignoble entre les deux agglomérations de Port-Vendres et Banyuls, partie du littoral encore peu urbanisée, à part l'usine Nobel qui a fermé ses portes en 1991 et a laissé ses infrastructures abandonnées, jusqu'à la transformation en marina en 2010.

En 2004, la situation reste assez proche de 1988 mais il y a tout de même des évolutions. En effet, en 1988 et les conséquences de l'incendie la tendance était plutôt aux friches et bien qu'en 2004 elles représentent encore 36 % et nous pouvons constater une part plus importante de vignes avec 28 %. Par contre, la part des bois et des vignes abandonnées a bien augmenté puisque sur les 5 pas de temps étudiés elles atteignent leur maximum. Il faut ajouter de façon générale que le vignoble se développe de plus en plus à l'intérieur des terres, revisitant des espaces abandonnés ou jamais cultivés car trop pentus, qui nécessiteraient des aménagements particuliers, par exemple la construction de terrasses à

# Evolution de l'occupation du sol du bassin-versant du Cosprons entre 1813 et 2004

Figure n° 36

Diagramme en secteur de la part en pourcentage des différents types d'occupation du sol



l'aide de puissants bulldozers. Ainsi, seules les parties orientales du bassin-versant ont connu des évolutions à répétition face à la relative stabilité de l'occupation des sols sur les pentes les plus fortes. L'occupation du sol est simplement passée de pâtures extensives à la friche, au maquis, avec une conquête relative des vignes coupe feu.

L'occupation du sol peut être aussi corrélée aux pentes et aux expositions observées. Les pentes les plus fortes sont situées à l'ouest du bassin-versant et éloignées du hameau, c'est pourquoi la vigne y fut longtemps absente. L'ensemble apparaît pentu, avec des altitudes passant de 39 m à Cosprons à 238 m au Puy de la Grange en 1200 m, soit 16,7% de pente moyenne à cet endroit. Le point le plus haut du bassin-versant est celui de la tour de Madeloc, à 656 m d'altitude et seulement à 4 km de la mer. L'altitude induit des microclimats où la vigne pousse différemment. Nous avons pu observer sur le terrain qu'au mois d'avril, la vigne plantée au niveau de la mer possède des petites grappes alors que plus haut en altitude, sur les premiers contreforts, elle est juste fleurie. L'exposition joue un rôle important, le bassin-versant de Cosprons apparaît exposé majoritairement au nord et à l'est. Cela signifie donc que de nombreux versants sont trop à l'ombre dans une optique de potentiel qualitatif maximal. Cette notion est importante car en croisant ces données avec celles des pentes importantes nous pouvons expliquer aussi pourquoi la partie ouest du bassin-versant, exposée majoritairement nord-est, a été et est si peu prisée par la vigne. Au contraire, la zone autour de Cosprons et du Puy de la Grange possède un vrai atout pour la viticulture car son exposition est sud et ces pentes sont plus faibles. Nous avons d'ailleurs constaté qu'effectivement cet endroit est et a toujours été très viticole, là où se sont déroulées logiquement les plus grandes évolutions.

Pour 1953 et 1988, l'évolution de l'occupation du sol la plus répétée est le passage de la vigne au maquis, montrant une certaine déprise viticole qui se dément par la suite. En constatant une part importante de parcelles qui de vigne deviennent friche, nous voyons une tendance à l'emboisement qui se met en place tant que l'incendie n'est pas encore passé. D'ailleurs, nous pouvons observer que le processus le plus important est le passage de la friche vers le bois, montrant en partie l'investissement dans le chêne liège et surtout dans le reboisement en résineux. Dans un même temps, nous assistons à un certain retour de la vigne aux dépens des friches ; témoignant d'une reprise viticole dans les années 1990, 2000, en lien avec le tourisme et l'effet d'économie de niche dont bénéficient les appellations Banyuls et Collioure.

Le tableau n° 15 récapitule l'évolution de l'occupation du sol en termes de superficie. Il nous montre une évolution de la vigne en augmentation, bien qu'une faible baisse s'observe en 1988 (rappelons que celle-ci est due au grand incendie de 1986), puisqu'en 2004 la vigne cultivée sur le bassin-versant représente presque 206 ha. Nous constatons également une forte baisse des vignes abandonnées et des friches ; cela nous conforte dans l'idée d'une reconquête viticole.

A la nuance près que seules les vignes abandonnées visibles ont été répertoriées, c'est à dire que sur les photos aériennes, la végétation encore non couvrante laissent voir les terrasses et les canaux d'écoulement des eaux de ruissellement. D'après nos observations de terrain, après une dizaine d'années, le maquis arrive à recouvrir l'ensemble des aménagements viticoles.

Occupation du sol	Superficie 1953 en ha	Superficie 1988 en ha	Superficie 2004 en ha
Vigne	159.28	152.02	205.87
Vigne abandonnée	103.75	91.91	83.51
Friche	400.03	418.5	347
Bois	68.1	66.35	85.1
Bâti	4.54	6.44	8.16
Pâturage	0.38	0.69	2.44
Jardin	0	0	2.15
Oliveraie	0	0	0.18
Littoral	1.02	1.02	1.02
Route	20.11	20.44	22.14
Ruisseau/Ravine	11.98	11.82	11.62
Chemin de fer	0.43	0.43	0.43

Tableau n° 12: Superficies de l'occupation du sol pour 1953, 1988 et 2004 dans le bassin-versant du Cosprons

En ce qui concerne le bâti, il s'inscrit dans une évolution logique avec une urbanisation qui croît.

L'abandon et la déprise ont touché, en premier lieu, les pâturages de l'amont bassin, les transformant au fil des décennies en maquis plus ou moins dense, voire en taillis forestier dans les endroits aux sols les plus développés comme dans les fonds de vallon ou de vallée.

La vigne est déjà bien en place au début du XIX<sup>ème</sup>, elle représente 16 % du bassin-versant et juste un peu plus au cours de la replantation du vignoble après le phylloxéra, au début du siècle suivant. Ce n'est donc pas là qu'une évolution manifeste a eu lieu pour expliquer la croissance importante du vignoble au XIX<sup>ème</sup> comme nous l'étudierons par la suite.

Les fluctuations de la viticulture localement demeurent conséquentes, puisque nous observons toujours une addition croissante avec les années du taux de superficie en vignes et en vignes abandonnées visibles. Près de 40 % du bassin-versant a été touché par la viticulture en 2004 à des époques différentes, et encore n'ont pas pu être comptées les vignes et surtout les aménagements qui les sous-entendent disparus sous la végétation.

Un peu plus au nord de l'appellation, nous essayons à présent d'étudier une zone de contact entre deux évolutions vitivinicoles différentes, entre Collioure et Argelès-sur-Mer.

#### 4.1.1.2 Le bassin-versant du Ravaner, entre AOC Collioure Banyuls et AOC Côtes du Roussillon, figure n° 37

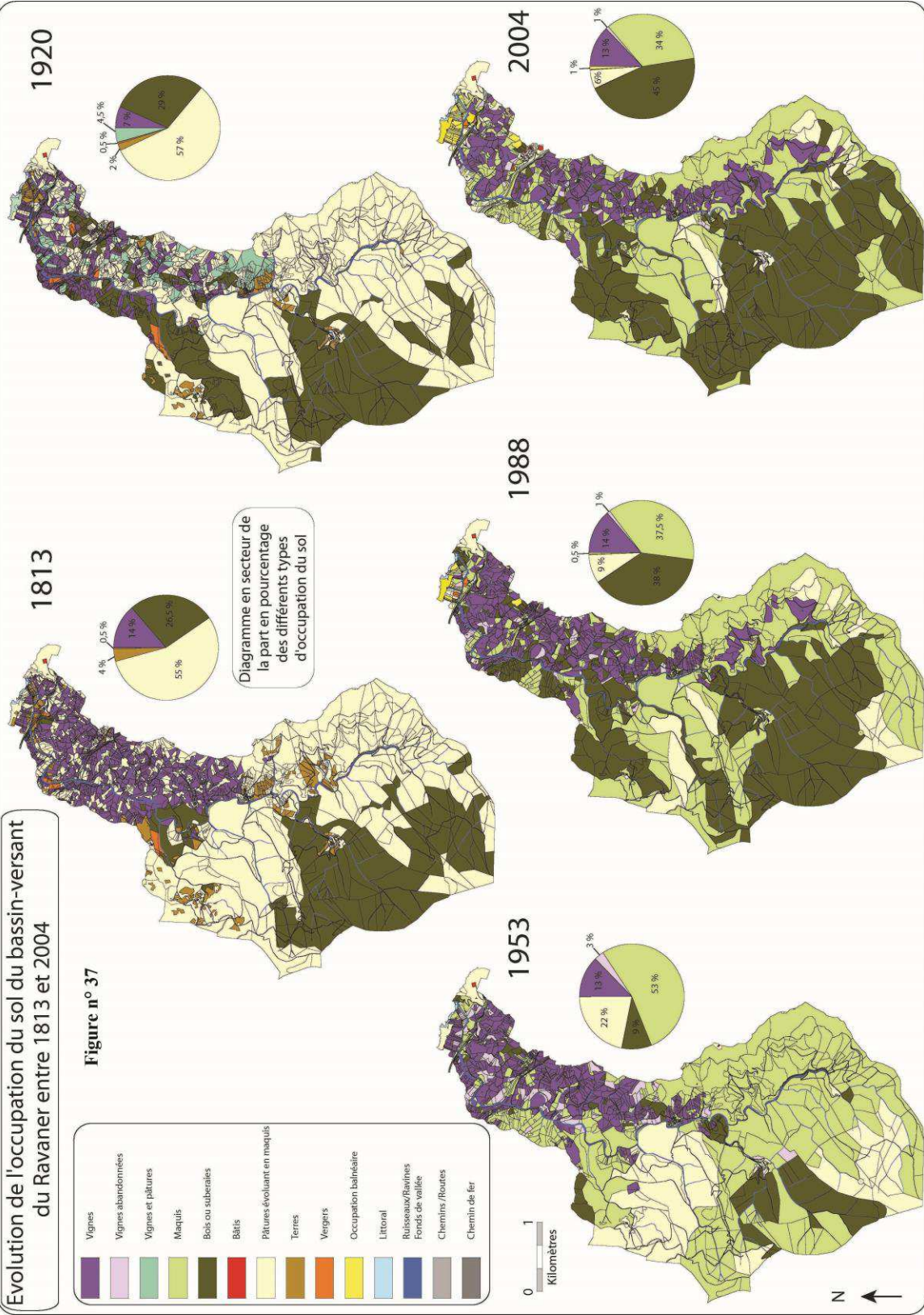
C'est un bassin-versant de l'appellation qui s'étale lui aussi de la montagne à la mer, il part du point le plus élevé des 4 communes, 981 m, se situant à 6 km à vol d'oiseau de la mer. Le Ravaner draine un territoire à cheval sur deux communes, la rive droite est

**Evolution de l'occupation du sol du bassin-versant du Ravaner entre 1813 et 2004**

- Vignes
- Vignes abandonnées
- Vignes et pâtures
- Maquis
- Bois ou suberates
- Bâils
- Pâtures évoluant en maquis
- Terres
- Vergers
- Occupation balnéaire
- Littoral
- Ruisseaux/Ravines
- Fonds de vallée
- Chemins/ Routes
- Chemin de fer

**Figure n° 37**

Diagramme en pourcentage de la part en pourcentage des différents types d'occupation du sol



comprise dans Collioure, la gauche dans Argelès-sur-Mer. En 1813, nous sommes dans la partie de l'appellation actuelle qui connaît déjà une activité agricole plus importante que plus au sud-est, la vigne se répartie de part et d'autre du Ravaner et comprend 14 % du bassin-versant. Cette proportion doit être ramenée à un juste examen de la zone. En rive gauche, elle comprend des ensembles étendus très pentus à des altitudes supérieures à 450 m, défavorable à la viticulture. Les bois y constituent même l'ossature de l'occupation du sol depuis le début du XIX<sup>ème</sup>, preuve de la sous utilisation de cet ensemble assez répulsif. La vigne est dominante dans l'aval bassin, dans les collines au nord du hameau du Rimbau, avant que la vallée ne se resserre, et ne semble pas avoir colonisé plus en amont avant les années 1980. Les aménagements en terrasses et *peus de gall* ne vont surement pas plus loin que ce que montre cette situation au début du XIX<sup>ème</sup>. Il faut noter aussi que quasiment toute cette partie de l'arrière pays du Ravaner côté Argelès n'appartenait qu'à deux propriétaires, un à Collioure et la municipalité d'Argelès. Cette situation bien particulière, dans un territoire où l'émiettement de la propriété est dominant, a perduré jusqu'au XX<sup>ème</sup> siècle et pèse sans doute sur l'évolution de l'occupation du sol.

Au début du siècle précédent, la situation post phylloxérique se fait encore sentir. La part de la vigne chute de moitié au profit de la complantation avec les pâtures et surtout au profit des subéraies qui dominent vers Argelès. Comme dans le bassin-versant du Cosprons, l'économie vivrière, marquée par les terres ou les oliveraies, apparaît en net recul, au profit des pâtures qui se transforment en maquis. Ces tendances s'affirment au milieu du XX<sup>ème</sup> siècle, où les bois ont du être exploités car ils régressent dans les parties les plus reculées, à moins que cela soit des destructions par incendies.

Une tendance lourde au niveau viticole commence à voir le jour alors, c'est le délaissement progressif de la vigne rive gauche. En effet, la tradition des vins de Banyuls est consacrée par une reconnaissance en AOC qui débute en 1936, l'AOC Collioure arrive en 1971, et l'AOC Côtes du Roussillon côté Argelès est promulguée en 1977. Même si, aujourd'hui, le label n'amène plus de façon systématique la même plus value, ce sont les appellations et les productions à plus forte valeur ajoutée comme les vins doux naturels qui ont structurée la place de la viticulture dans le bassin-versant du Ravaner. Cette tendance ne se dément pas aujourd'hui où le paysage est presque devenu binaire, vigne ou maquis mélangé aux bois.

Depuis la situation dépeinte dans les années 1980, la vigne s'estompe logiquement là où elle est la moins rentable, en Côtes du Roussillon à Argelès, et gagne du terrain rive droite, vers la zone de Collioure. Elle retrouve presque ses proportions ante phylloxérique dès 1953 à cet endroit et stagne depuis au même niveau. Sa répartition a évolué, grignotée par l'extension urbaine, routière et balnéaire de Collioure près des côtes. Le vignoble s'enfonce profondément à l'intérieur des terres en amont du hameau du Rimbau, toujours rive droite, sur des parcelles non viticoles jusqu'à présent. Ces plantations sont essentiellement le fait de la cave coopérative du Cellier des Templiers qui contrôle les trois quarts de la production de Banyuls et de Collioure. Il faut bien remarquer que depuis 25 ans maintenant, ces vignes ont été créées à grands coups de bulldozers qui ont façonné des terrasses sans aucun aménagement traditionnel, au mépris du risque érosif. Le paysage traditionnel s'arrête là où prenait fin la viticulture traditionnelle avant le phylloxéra (fin XIX<sup>ème</sup>), au hameau du Rimbau.



Cela constitue un petit paradoxe. Non seulement à cause des risques d'érosion déjà invoqués ou de l'empreinte patrimoniale particulière du paysage viticole, mais de part la communication du Cellier des Templiers qui utilise les images des vignes traditionnelles autour du Rimbau, sans jamais reprendre pour sa communication une partie des nouvelles plantations, beaucoup moins soignées et patrimoniales. Vue l'étroitesse de la route, et son interdiction aux non riverains un peu après le hameau, seuls les randonneurs, amateurs de vin, peuvent se rendre compte de cet état de fait de visu...

Dans le laps de temps étudié, les documents en notre possession nous indiquent qu'une extension maximale de la vigne était déjà atteinte au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, et que les plantations nouvelles à la fin du XX<sup>ème</sup> n'ont pas donné lieu à la construction d'aménagements traditionnels. Il y a tout lieu de penser que les murets et les agouilles fossilisées aujourd'hui par la végétation se situent dans l'exact périmètre de la première extension, à la différence du bassin-versant du Cosprons où la vigne s'était étendue entre le début du XIX<sup>ème</sup> et du XX<sup>ème</sup>.

Nous avons ici un bon exemple de structuration durable du paysage par le droit des appellations, les limites qu'il induit et le marché viticole qui le porte. Les vignes moins rentables vers Argelès et les Côtes du Roussillon ont disparu au profit des AOC Collioure et Banyuls.

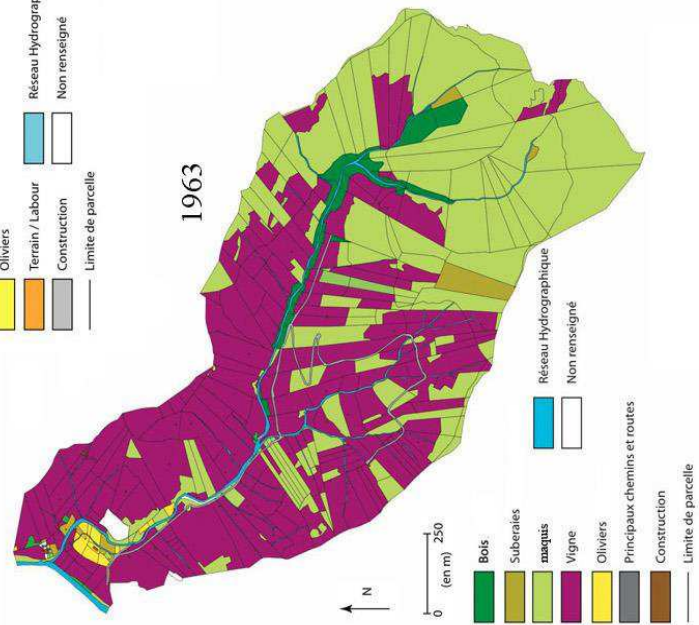
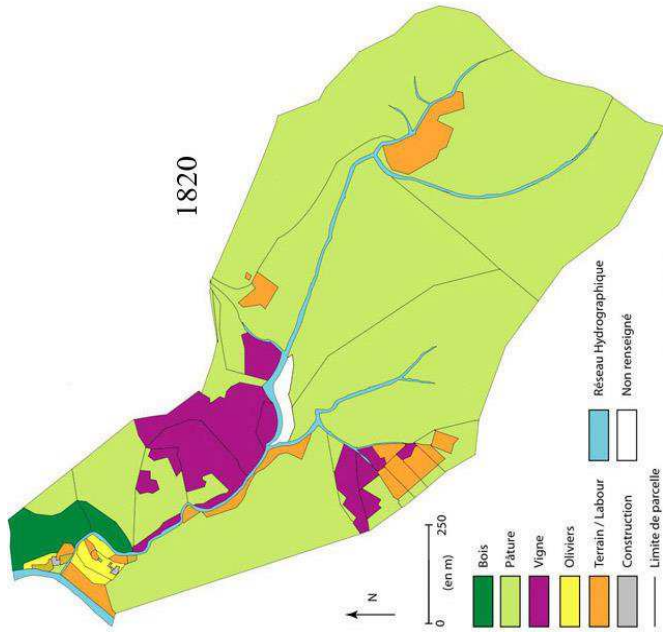
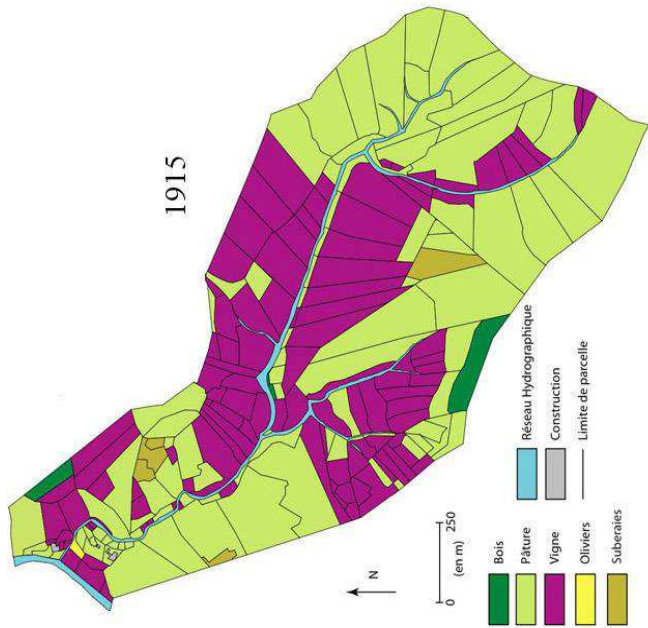
Pour finir, nous remarquons que les paysages patrimoniaux de l'appellation, comme à Cosprons, ne sont ni systématiques, ni immémoriaux. La mise en place de ceux-ci date du XIX<sup>ème</sup>, et sans doute de sa seconde moitié, notamment par exemple à Cosprons et au fur et à mesure que Cerbère se profile, au moment où la révolution industrielle a favorisé la spécialisation des cultures via le chemin de fer, dans un contexte de forte demande de vin par la main d'œuvre ouvrière d'alors.

#### 4.1.1.3 Deux parties du bassin-versant de la Baillaury à Banyuls-sur-Mer

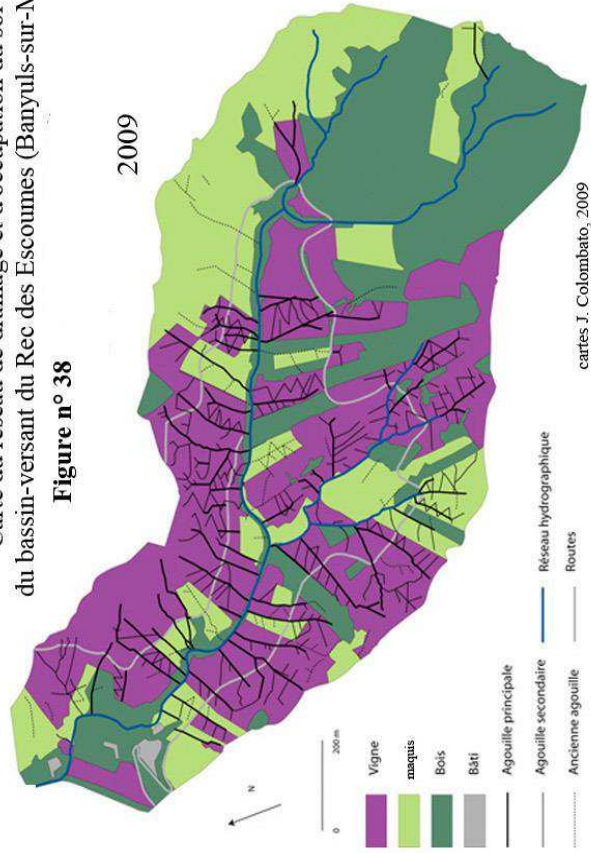
##### 4.1.1.3.1 Le Rec des Escoumes, figure n° 38

Ce sous bassin de la Baillaury conforte avec force notre dernière remarque. Pourtant à proximité immédiate de la ville de Banyuls, la viticulture demeure embryonnaire en 1820 et beaucoup plus développée un siècle plus tard, après les dégâts du phylloxéra et la reconstruction partielle du vignoble là où il existait. L'éclatement parcellaire se lit aussi sur la carte à partir de 1915, par rapport au XIX<sup>ème</sup> siècle. Quelques parcelles en chênes lièges apparaissent, puis sont abandonnées au fil du XX<sup>ème</sup> et les bois ont gagné logiquement les espaces pâturés, puis enfrichés des parties les plus pentues en amont versant.

Les aléas liés aux successions, les soubresauts du marché du vin, plus ou moins supportables selon les viticulteurs, se lisent dans le paysage à travers les vignes en friche recolonisées par le maquis, qui s'intercalent entre les vignes toujours en production, comme sur la carte de 1963 ou de 2009.



Carte du réseau de drainage et d'occupation du sol du bassin-versant du Rec des Escoumes (Banyuls-sur-Mer) **Figure n° 38**



Le dernier pas de temps nous permet là aussi de saisir une certaine bipolarité du paysage, soit en vigne, soit en déprise sous différentes formes. Il nous permet aussi de nous rendre compte de la densité réelle de drainage à travers les aménagements en agouilles qui étaient encore visibles en 2009, dans les vignes travaillées ou bien où le maquis ne les avait pas encore englouties. Presque tout ce petit bassin-versant est susceptible d'avoir abrité des constructions viticoles, sauf les parties les plus planes en aval et quelques ensembles de parcelles dans l'amont reculé. Ces aménagements emblématiques ont été bâtis quelque part au cours du XIX<sup>ème</sup>, surtout comme nous l'avons déjà écrit à partir du mi XIX<sup>ème</sup>, à l'apogée de la viticulture Banyulencque juste avant le phylloxéra.

Cette absence d'antériorité du vignoble se vérifie aussi à travers un endroit où l'occupation humaine est attestée depuis le Moyen Age, au Mas des Abeilles dans l'amont du bassin-versant de la Baillaury. Il est donc supposable que la viticulture, élément traditionnel méditerranéen, accompagnait la population de ce hameau.

#### 4.1.1.3.2 Autour du Mas des Abeilles, figure n° 39

C'est un des seuls endroits précis de l'intérieur des terres où une activité est attestée depuis les XIII<sup>ème</sup> et XIV<sup>ème</sup> siècles. Puisque cet endroit fut assez peuplé pour y créer une paroisse en 1248, création confirmée en 1372. Et même si celle-ci disparut au XVI<sup>ème</sup>, il y eut une population significative au moins jusqu'à la Révolution et le début du XX<sup>ème</sup>, un ermitage s'étant développé au cours des temps modernes avec la construction de bâtiments religieux.

C'est d'ailleurs ce que confirme le cadastre de 1820 avec l'ensemble de terres et d'oliveraies qui encadre les constructions du hameau. Le finage très classique de cette communauté méditerranéenne ne laisse que peu de place à la vigne, deux parcelles de tailles modestes qui témoignent plus d'une autoconsommation qu'autre chose.

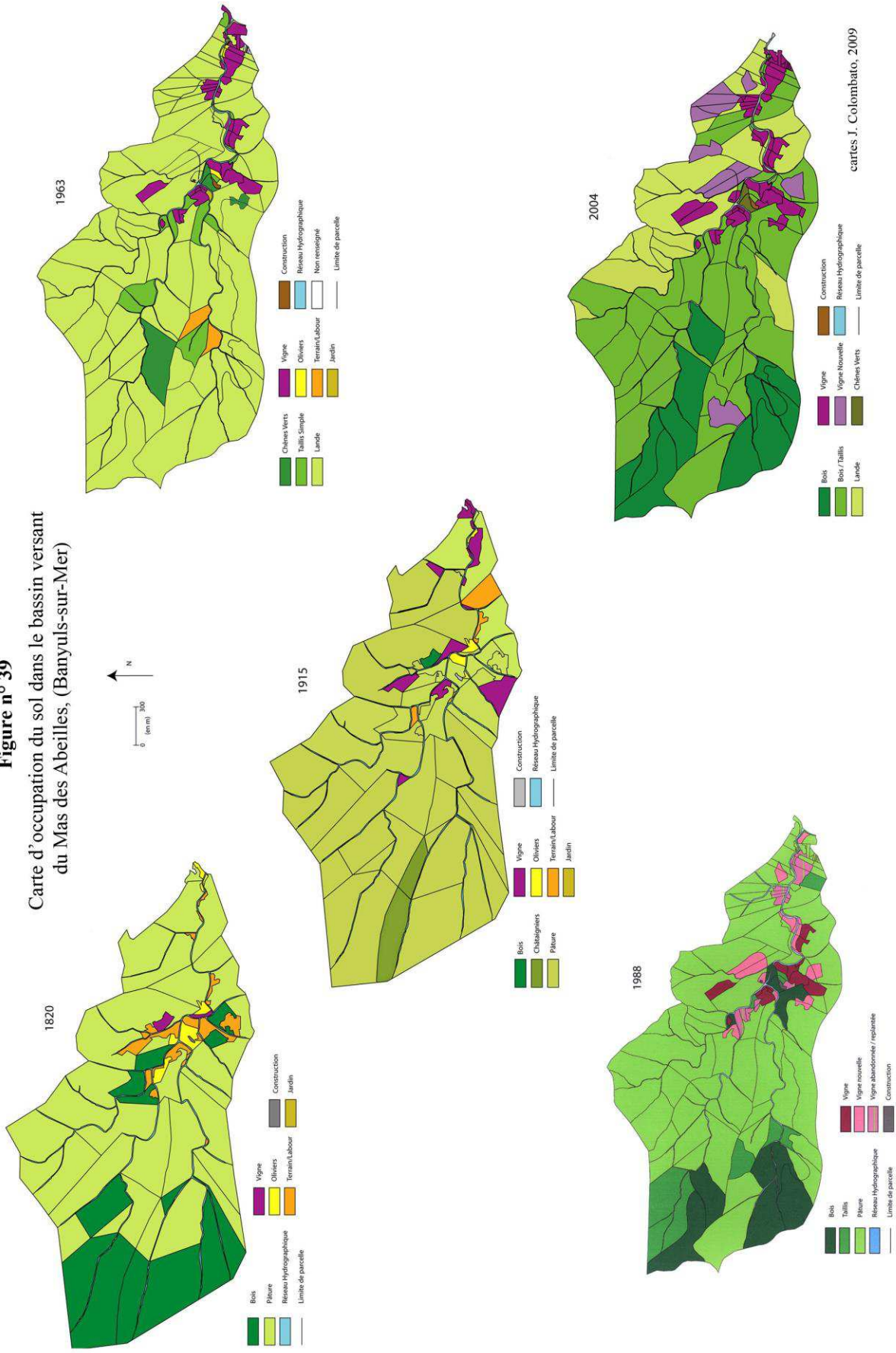
La plus grande des parcelles de vigne est devenue un bois un siècle plus tard, sûrement du chêne liège. L'exode rural a commencé à faire son œuvre avec la spécialisation des cultures, qui s'est tournée vers la vigne, quand on examine la baisse significative des terres et des oliviers. Seule la vigne s'étend. Cette tendance lourde, ajoutée à la mise en place d'un espace boisé, perdure depuis.

#### Conclusion

Nous nous apercevons qu'autour de Collioure, la viticulture est mieux installée au début du XIX<sup>ème</sup> siècle. C'est un vignoble commercial qui existe déjà, la vigne n'est pas seulement vivrière comme dans le reste de la future appellation. Cependant la tradition des aménagements viticoles en terrasses et agouilles demeure moins répandue autour de Collioure, où les terrasses de cultures sont le plus souvent présentes sans les agouilles. Le bassin du Ravaner fait cependant exception, les agouilles y demeurent nombreuses en aval du Rimbau. La progression des aménagements s'est faite du nord vers le sud au fur et à mesure que la population s'est densifiée. La généralisation de la viticulture reste donc très récente à l'échelle des 4 communes, le secteur de Banyuls sur Mer et Cerbère ne s'est développé que dans la deuxième partie du XIX<sup>ème</sup>, la généralisation des agouilles suit le même chemin historique.

**Figure n° 39**

Carte d'occupation du sol dans le bassin versant du Mas des Abeilles, (Banyuls-sur-Mer)



cartes J. Colombato, 2009

Un examen analogue d'autres parties du bassin de la Baillaury, ou mieux, du territoire de la commune de Cerbère permettrait d'approfondir la question.

Les paysages banyulencs oscillent désormais entre balnéarisation sur la côte, et enfrichement, reboisement, incendies dans l'arrière pays. La vigne constitue un lien entre ces deux tendances puisqu'elle continue à exister dans ces deux contextes. Si est mise à part la construction du réseau d'écoulement pour lutter contre l'érosion, rare en France (à part dans le Languedoc) et absent à quelques kilomètres, côté sud de la Catalogne, l'histoire viticole locale demeure absolument classique. Le cachet paysager particulier des appellations Collioure et Banyuls constitue le premier atout visible du vignoble, et c'est dans son ensemble un trait d'une profondeur historique d'un siècle et demi. Cette ancienneté n'est souvent pas jugée suffisante, pour communiquer à propos du vignoble, par les instances qui s'en occupent localement.

Cette épaisseur historique peu profonde aux yeux de certains n'est que la partie visible des enjeux qui entourent ce territoire. Les viticulteurs et leurs instances communiquent en convoquant le concept de terroir en le confondant la aussi avec celui de territoire. Que devient le concept de terroir dans un contexte totalement artificialisé ?

Les relations particulières entre la vigne et le vin et leurs paysages induits, et le tourisme soulèvent d'évidentes questions de gestion du développement local. La patrimonialisation de ces paysages et la gestion agronomique de la vigne conduisent également à d'autres problèmes, d'ordre sanitaire.

#### **4.2 Des enjeux autour d'un territoire partagé (écartelé ?) entre activités balnéaires, viticulture et paysages emblématiques**

Coincée dans la partie la plus orientale des Pyrénées, la chaîne des Albères et sa côte associée Vermeille abritent les appellations Banyuls Collioure au sein de 4 communes montagneuses et littorales<sup>52</sup>, à la frontière franco-espagnole, se jetant littéralement dans la mer Méditerranée dans un contexte climatique éponyme, amenant des contrastes altitudinaux de plusieurs centaines de mètres en quelques kilomètres de l'intérieur des terres vers la mer. La vigne constitue ici une monoculture renommée pour ses vins mutés de Banyuls, secs de Collioure, qui s'étagent du niveau de la mer jusqu'à près de 500 m d'altitude environ, sur des terrains à très fortes pentes (parfois plus de 80 %) constitués par les schistes des Albères datant de l'ère primaire, schistes disposés en 3 auréoles de métamorphisme de contact.

Les aménagements au cours du passé, afin de limiter l'érosion, ont donné des paysages bien particuliers marqués durablement par l'éclatement parcellaire et la micro propriété. L'eau de ruissellement est collectée par les vigneron dans une rigole pavée et parementée, disposée en diagonale. Ces rigoles se jettent dans une branche principale, généralement disposée dans le sens de la pente et l'ensemble forme un réseau de géométrie particulière en forme de trident appelé de façon imagée en catalan *peus de gall*, littéralement pieds de coq. Ceci est complété par la mise en place de terrasses de culture. Il s'agit de terrasses sèches, non irriguées, qui associées aux pieds de coq donnent son cachet aux paysages banyulencs.

---

<sup>52</sup> Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure, Port-Vendres.

L'érosion n'est pas le seul problème que rencontre le vignoble. La région est un ancien lieu de villégiature avec la renommée de Collioure et de ses peintres dès la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, le tourisme a explosé depuis un demi-siècle<sup>53</sup>, grignotant par ses installations spécifiques et par l'extension de l'habitat le vignoble à partir du littoral. Les vignes demeurent touchées également de façon récurrente par l'enfrichement après l'apogée ante phylloxérique, passées de près de 5000 ha en 1880 à un peu moins de 2000 aujourd'hui. Elles subissent, au fil du temps, les transformations socio-économiques et techniques qui ont modifié les méthodes culturales ainsi que les paysages, notamment parfois avec la destruction des terrasses anciennes et des pieds de coq au profit d'un remodelage au bulldozer. Ensuite, depuis ces dernières années, les vignes de la région jouent un nouveau rôle de coupe feu pour lutter contre les nombreux incendies ; la géographie de leur implantation s'en trouve modifiée. En plus, il est intéressant de s'interroger sur la place omniprésente qu'occupe la pratique du désherbage et des amendements, ayant du retentissement sur la qualité des eaux de ruissellement qui constitue un véritable défi localement.

#### **4.2.1 Entre viticulture, tourisme et préservation du patrimoine**

##### 4.2.1.1 Trois enjeux principaux président aux destinées du vignoble

Le vignoble est confronté à trois enjeux principaux : l'érosion due aux fortes pentes et à la violence des abats d'eau méditerranéens ; la pollution par l'usage encore systématique des engrais et des désherbants, ajoutée au poids de l'accroissement de population durant la période estivale, dans un espace réduit à une frange littorale de quelques centaines de mètres de profondeur à l'intérieur des terres ; le jeu foncier d'attraction répulsion entre le vignoble, donc l'évolution du marché du vin, et les activités balnéaires, le premier se nourrissant des secondes et vice versa. Le tout s'exerce dans un contexte local de production patrimoniale à forte valeur ajoutée et à forte identité. Nous pouvons d'ores et déjà nous demander quelles sont les évolutions paysagères possibles face à l'économie viticole d'un côté, l'économie du tourisme de l'autre. Sont-elles si antagoniques ?

Après l'épidémie de phylloxéra, arrivé vers 1880 à Banyuls, la reconstitution du vignoble s'est heurtée à des difficultés, souvent d'ordre financier, les viticulteurs n'étant pas globalement assez riches pour acheter des plans greffés, payer de la main d'œuvre pour planter, réaménager le vignoble pour la traction animale, investir dans une monoculture à l'avenir alors incertain. De plus, il devient difficile de trouver de la main d'œuvre plus attirée par les métiers industriels ou tertiaires dans le contexte de la révolution industrielle et de l'exode rural. Beaucoup de vignes, surtout celles exposées au nord, sont abandonnées et certaines sont remplacées par des subéraies. Entre les deux guerres, la mévente du liège, concurrencé par les productions espagnole et portugaise, conduit à l'abandon de cette exploitation et les terrasses, disparues sous l'embroussaillage, réapparaissent comme autant de vestiges du passé lorsque les incendies de forêt, fréquents dans ce secteur, détruisent la végétation, à part les chênes lièges quasi ignifuges. Après la Seconde Guerre mondiale, la mévente du vin entretient un marasme

---

<sup>53</sup> Notamment sous l'influence du plan Racine, plan d'aménagement du littoral du Languedoc Roussillon à partir de 1963, destiné à favoriser le tourisme.

économique qui n'encourage pas le maintien des successeurs sur des exploitations trop petites et extrêmement morcelées, (aujourd'hui environ 1100 viticulteurs exploitent 1800 ha), dont la rentabilité reste limitée et la mécanisation pratiquement impossible. De plus, la plupart des exploitants sont des pluriactifs.

Les paysages banyulencs induits par les aménagements en terrasses et en pieds de coq et leur évolution ont amené divers auteurs à les analyser, (par exemples G. Ferrer, 1930, J. Bécat, 1973, H. Dupuy, 1989, F. Poirot et alii, 1994, Dourdan et alii, 1995, F. Alcaraz, 1997-1999, G. Olivier, 2002). Nous avons abordé la question à travers une étude des paysages de l'aire AOC Cahors, (E. Rouvellac, 2001), à propos des enjeux et de la gestion face à l'enfrichement et à la périurbanisation.

Nous nous sommes intéressés à une approche des transformations anciennes ou récentes des paysages de ces quatre communes en reconstituant ces changements, grâce à des données spatiales locales mettant en valeur les mutations au cours des deux derniers siècles. Il est intéressant d'analyser dans quelles directions, avec quelle ampleur, au détriment de qui et de quoi, à quels rythmes se produisent ces évolutions, quelles sont finalement les interactions qui ont modelé et qui modèlent cette petite partie des Pyrénées.

Pour prendre en compte les spécificités de cet ensemble du vignoble de Banyuls, nous avons étudié comment le vignoble évolue et réagit face à l'aménagement spécifique en terrasses et d'écoulement des eaux de pluie, face à l'enfrichement et au danger de feux de forêt récurrents, où d'ailleurs les vignes sont un outil d'aménagement pour lutter contre ceux-ci, face à l'urbanisation consécutive à la forte activité touristique, y a-t-il un compromis possible entre le patrimonial et le balnéaire ?

Le paysage viticole demeure intimement lié aux techniques de limitation de l'érosion, et le vignoble de Banyuls s'inscrit dans la logique des vignobles de coteaux comme en Champagne, en Alsace, en Bourgogne, en Beaujolais ou dans certains endroits du Val de Loire, pour ne citer que de grands vignobles français, qui non seulement cherchent à profiter de l'exposition favorisée par la pente, mais aussi à utiliser les sols les plus maigres et les mieux ressuyés, ce qui les a amené au fil du temps à coloniser les fortes pentes, voir photo n° 4. De nombreuses études ont déjà vu le jour à propos de l'érosion en milieu viticole, notamment dans les régions précitées<sup>54</sup>.

Depuis des siècles, à certains endroits, la vigne est cultivée sur des pentes raides. Suite à la tectonique hercynienne d'alors, le pendage des roches est d'une grande variabilité. Une combinaison de divers processus d'érosion sont déclenchés par des précipitations violentes et importantes très concentrées en quelques jours dans l'année<sup>55</sup>. Ces

---

<sup>54</sup> Nous pouvons signaler entre autres les travaux de P. Guerey et al, 1988-1994, M. Laurain, 1995, O. Lombard, 1997, J.L. Ballif, 1999, A. Marre et alii, 1988-1996-2002, en Champagne, les travaux de J. Chrétien et N. Leneuf, 1981, en Bourgogne, les recherches de G. Galéa et P. Ramez, 1995, en Beaujolais, de H. Duchauffour, 1990, E. Lebon, 1993, J. Vogt, 2004, en Alsace, les longues investigations de l'INRA d'Angers avec R. Morlat depuis 30 ans dans l'Anjou tournées sous tous les aspects de la culture de la vigne ou les études méditerranéennes de C. Gilabert et JP. Regagnon, 1973, P. Bonfils, 1981, A. Marre, 1998, JM. Viguier, 1993, D. Fox et alii, 2006, M. Fiandino, 2007, etc...

<sup>55</sup> La région reçoit autant d'eau que Paris, environ 650 mm par an, mais dans un nombre de jours limité, entre 60 et 150 environ.

précipitations font vite atteindre la capacité de rétention maximale des sols très minces à cause de la pente, et à partir de ce moment l'eau commence à ruisseler en surface et creuse des rigoles d'écoulement puis des ravines.

L'intensité des processus d'érosion a dessiné des formes plus ou moins marquées, dans les cuvettes et dans les bas des versants, qui aboutissent au modelé actuel (vallées, cônes, terrasses alluviales). La côte est constituée quant à elle de versants raides qui débouchent sur des falaises subverticales. Toutes ces données physiques contribuent à expliquer les formes sur lesquelles se développent les maigres sols viticoles.



Photo n° 4 : Un vignoble qui s'étend sur des versants pentus. [www.viamichelin.fr](http://www.viamichelin.fr)

La vigne et ses aménagements se dessinent dans le paysage au milieu des dépressions colluvio alluviales, dominés par les parties des versants les plus raides, rocheuses, s'approchant de l'abrupt.

Les poids de la pente omniprésente, des sols très minces (10 à 20 cm parfois) et fragiles malgré un pavage superficiel, du régime méditerranéen sous forme d'averses violentes, et de la culture multiséculaire de la vigne sous forme de sarclage et plus récemment de désherbage ne font que susciter des interrogations quant à l'érosion des parcelles cultivées. Malgré les aménagements (terrasses et *peus de gall*), tous les facteurs sont réunis pour entraîner une importante érosion des sols. D'après R. Furon, (1950), géologue qui a travaillé sur l'influence de l'homme sur la dégradation et la disparition des terres arables, au sein du vignoble de Banyuls : « *le ruissellement de 250 mm de pluie sur une pente à 16 % emporte 23 mm sur une prairie [discontinue] au lieu de 177 mm sur un sol dénudé, l'érosion enlève 80 kg de terre sur un hectare de prairie et 220 t sur un terrain cultivé mais dépourvu de tapis végétal* ». De nombreuses études quantitatives ont déjà eu lieu en milieu viticole méditerranéen. Le risque érosif est récurrent dès que la pente apparaît, beaucoup de vignobles pallient ce problème avec l'enherbement, (E. Rouvellac, 2011), mais en milieu méditerranéen comme à Banyuls l'herbe concurrencerait trop la vigne déjà à faibles rendements (20 à 35 hl/ha en général) par rapport aux coûts de production et au marché.



G. Ferrer, (1930), soulignait déjà que dans le vignoble de Banyuls le travail est essentiellement manuel et la mécanisation quasi inenvisageable à cause des fortes pentes et de la structure en petites propriétés. La situation a changé depuis cette date. Après la Seconde Guerre mondiale, les évolutions technologiques et chimiques ont été très rapides. A Banyuls, comme dans tous les vignobles, le désherbage chimique s'est substitué au sarclage manuel. Une certaine mécanisation, employée essentiellement au moment de la plantation ou replantation des vignes, indispensable pour faire face au problème du manque de main d'œuvre et de son coût, a eu des conséquences graves. Depuis les années 1980, dans ce vignoble catalan, un profond bouleversement provient de l'utilisation du bulldozer et de la plantation de nouvelles vignes où les murettes sont remplacées par de simples talus et les terrasses font place à des banquettes plus larges et à pentes plus fortes. On peut alors avoir des craintes en ce qui concerne l'érosion sur ces terrains pratiquement nus qui, profondément remués, sont encore instables. Dans ces conditions, l'impact des répercussions socio-économiques est d'autant plus important et préoccupant.

Depuis les années 1990, une triple prise de conscience a abouti à l'enherbement de la plupart des vignobles européens. Cette technique permet, malgré quelques désagréments comme la concentration de l'humidité, de lutter contre l'érosion dans les vignes au sol travaillé, de limiter le rendement des ceps en mettant ceux-ci en concurrence nutritive avec l'herbe au moins en surface, et enfin d'offrir une sortie à la pratique du désherbage chimique, néfaste pour les sols et la qualité des eaux de ruissellement. Or, le vignoble de Banyuls présente toujours une physionomie lithochrome avec des sols extrêmement pierreux, (la pente et le ruissellement ne permettent pas à la fraction fine de se maintenir en place), composés essentiellement d'éclats schisteux. Ces sols apparaissent nus, car désherbés en totalité depuis des décennies. Malgré la pente et la difficulté d'accès aux parcelles, il est plus facile de pulvériser du désherbant que d'introduire une forme de mécanisation, fut-elle très légère (sous forme de motoculteur par exemple). Le désherbage chimique est alors présenté comme un mode de lutte contre l'érosion, ce que démentent certaines études, (JM. Viguier, op. cité).

De plus, l'épandage d'engrais au pied des ceps est toujours très répandu, voire systématique, cette pratique ne va pas sans conséquence dans la composition chimique des sols, comme pour l'usage des désherbants. Il ne faut pas oublier localement le rôle très polluant de l'ancienne usine de fabrication de dynamite ayant fonctionné de 1875 à 1984, située dans l'anse de Paulilles, commune de Port-Vendres. Même si les conséquences de cette pollution demeurent surtout marines, l'emprise des installations fait place à quelques endroits à de la vigne. Cette partie du littoral demeure une des plus fréquentées par les touristes à l'échelle des 4 communes du vignoble. Les installations industrielles ont été réhabilitées et transformées en un pôle balnéaire depuis 2010.

Les paysages sont littoraux et viticoles, mais la viticulture ne constitue pas et n'a pas constitué l'unique ressort économique du territoire depuis sa mise en valeur. Il faut d'abord remarquer que ce petit finistère oriental demeure peu peuplé encore à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle avec 2680 habitants. 2050 d'entre eux peuplent seulement Collioure, qui comprend jusqu'à la création de la commune de Port-Vendres en 1823 la moitié nord de

celle-ci. Collioure rassemble toute l'activité face à Banyuls-sur-Mer qui ne compte que 630 âmes, en comprenant la moitié sud de Port-Vendres et tout le territoire de la future commune de Cerbère qui n'apparaîtra sous l'influence du chemin de fer transfrontalier qu'en 1888, voir figure n° 40. A l'activité viticole, voir tableau n° 12, doivent être ajoutées les activités traditionnelles de pêches, (par exemple l'anchois, qui a disparu à présent), les activités portuaires de fret avec le développement de l'activité de Port-Vendres durant la colonisation de l'Afrique du Nord, aujourd'hui relayées par des transports de containers.

Les activités ferroviaires dominent à Cerbère avec la rupture de charge que représente le changement d'écartement de voie avec l'Espagne, activités offrant beaucoup moins d'emploi déjà depuis les années 1960. A cela il faut encore compter les services et parmi ceux-ci la place prépondérante du tourisme depuis un demi siècle. Ajoutons enfin qu'aujourd'hui, 38 % de la population à Port-Vendres, 46 % à Collioure et à Banyuls, sont des retraités.

Les agriculteurs exploitants, c'est à dire viticulteurs à temps plein vu qu'il n'y a pas d'autre activité agricole, représentent 1 % de la population à Port-Vendres, (32 personnes), 2,2 % à Banyuls (89 personnes) et 0,6 % (16 personnes), à Collioure, (INSEE, 2009), le reste des déclarants viticoles s'inscrit dans la pluriactivité et chez les retraités.

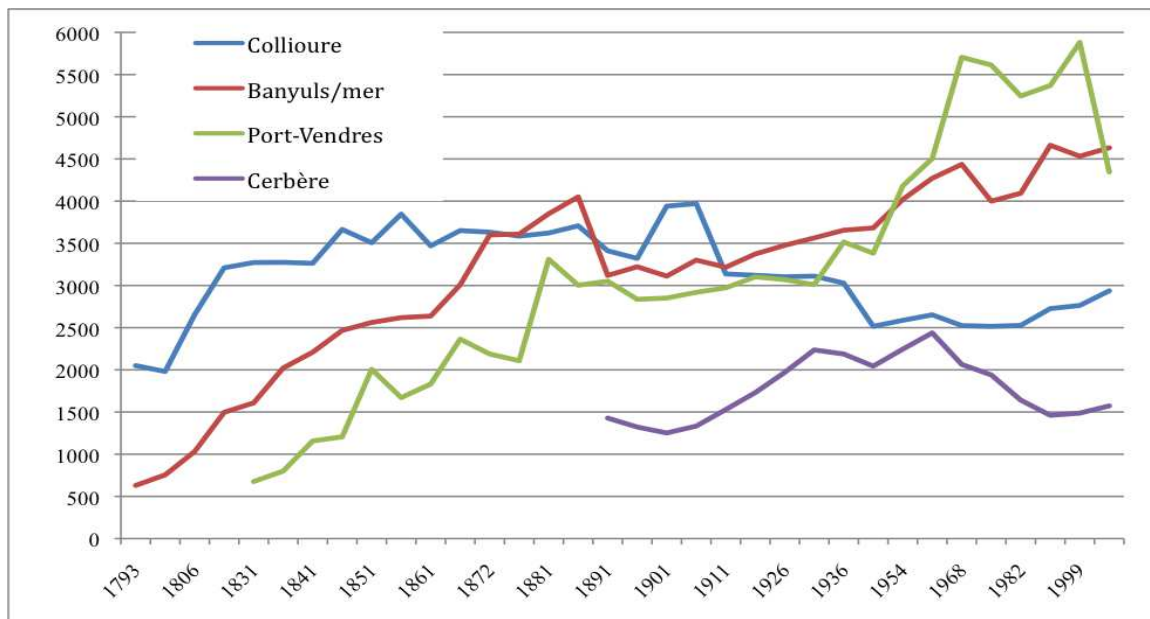


Figure n° 40 : Evolution de la population des 4 communes des appellations Banyuls Collioure. (INSEE, 2012)

Les enjeux paysagers qui découlent de cette situation rapidement brossée relèvent des relations entre la viticulture et les activités balnéaires d'une part, entre ces dernières et l'enfrichement, d'autre part, l'activité viticole ayant fortement diminué comme nous le verrons plus loin. Cette reprise de la végétation entraîne depuis des décennies un autre

problème récurrent où les vignes jouent aujourd'hui un rôle important, ce sont les incendies de forêts.

RGA 2000	Banyuls / Mer	Cerbère	Collioure	Port-Vendres	total
Nombre d'exploitations	335	73	140	102	650
dont nombre d'exploitations professionnelles	90	7	24	16	137
Nombre de chefs d'exploitation et de coexploitants	340	74	140	103	657
Nombre d'actifs familiaux sur les exploitations	562	111	194	139	1006
Nombre total d'actif sur les exploitations (en UTA équivalent temps plein)	283	29	101	57	470
Superficie agricole utilisée des exploitations (ha)	1029	223	485	233	1970
Terres labourables (ha)	17	0	7	7	31
Superficie toujours en herbe (ha)	0	c	c	0	
Nombre total de vaches	0	0	92	0	92
Rappel : Nombre d'exploitations en 1988	367	65	148	123	703

Tableau n° 13: Répartition de l'occupation du sol dans les 4 communes des appellations Banyuls Collioure en 2000. (AGRESTE, 2005)

#### 4.2.1.2 Les incendies peuvent modifier régulièrement le paysage

Le vignoble de Banyuls a rencontré au cours du temps une autre sorte de menace : les incendies, (figure n° 41). En effet, en été le climat étant très ensoleillé et les sols trop secs, les feux de forêt et de maquis très secs peuvent vite se propager, la végétation restant particulièrement inflammable, sur des espaces où dominent les séries végétales du chêne vert et du chêne liège. Au travers du retour d'expérience lié aux grands incendies de 1983 avec 780 ha brûlés, 1986 qui a ravagé 1500 ha, dont la forêt communale de Banyuls, celui de 2000 qui a ruiné 500 ha, ceux de 2006 et 2008 qui ont réduit 200 ha chacun en fumée, se met en place peu à peu une politique de gestion du risque incendie avec le service de Défense des Forêts Contre l'Incendie (DFCI), qui a pour mission d'aménager les vignobles pour lutter contre le feu, (JF. Galtié, 2008).

Le risque d'incendie annuel moyen (rapport entre surface combustible et surface moyenne incendiée par année, en pourcent) a été évalué et rapporte un « risque très élevé » (4,9) pour l'ensemble du vignoble avec dans le détail un « risque moyen » (1,8) pour Collioure (107 incendies 498 ha parcourus par le feu), un « risque très élevé » (4) pour Banyuls sur Mer (143 incendies/3744 ha) et « risque exceptionnellement élevé » (9.6) pour Port-Vendres (79 incendies/3684 ha), (JF. Galtié, op. cité). En effet, élément structurant de l'espace, la terrasse constitue un support de production, de lutte antiérosive et de régulation hydrique (écoulement de surface et stockage temporaire par infiltration). A ces titres, elle influence directement le phénomène incendie. A l'état d'exploitation, elle accroît la porosité et fractionnement de la couche combustible rendant la propagation de l'incendie moins efficace; à l'inverse, à l'état d'abandon, elle influe sur l'état biologique du combustible (sécheresse) et favorise le développement de la charge combustible et l'apparition d'incendies plus sévères et de maîtrise plus complexe.

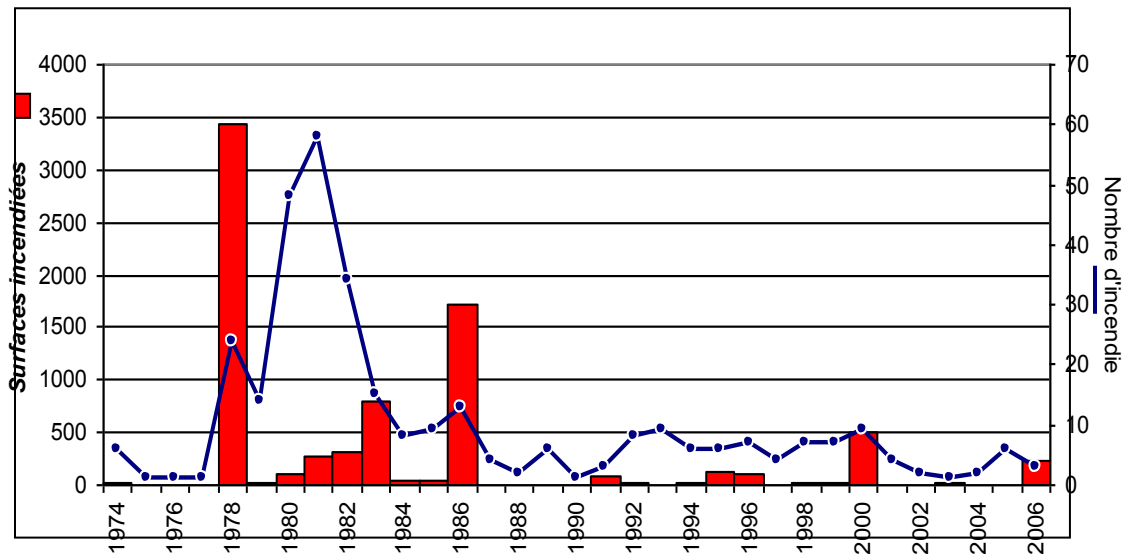


Figure n° 41: L'évolution des incendies sur les communes de Port-Vendres, Collioure et Banyuls sur Mer. (JF. Galtié, 2008)

L'année 1986 marque un tournant majeur dans la prise en compte du risque, tant au niveau local que national. La prévention qui reposait essentiellement sur trois bases (création de voies de circulation pour les secours, dissémination de points d'eau et réalisation de tranchées pare-feu consistant le plus souvent en des bandes débroussaillées en crête ou de part et d'autres de pistes) est fortement mise en échec. L'objectif affiché au lendemain des incendies de 1978 et 1986 privilégie le cloisonnement et l'accessibilité du massif par la mise en exploitation de parcelles stratégiques. Les incendies d'août 1983, 780 ha de reboisement brûlent à Banyuls, et juin 1986 à Port-Vendres avec 200 ha de reboisement brûlés ont montré le défaut majeur de ces (re)plantations : composées essentiellement de résineux, elles constituent un excellent combustible, puis destinées à réduire le risque d'érosion, elles accroissent le risque d'incendie.

C'est pourquoi au cours des années 1990 se met en place un projet agro-environnemental avec un développement de « vignes pare-feu » (voir photos n° 5). Lancée par les services de l'Etat, l'expérimentation pilote de ces nouvelles vignes quasiment incombustibles devrait permettre de limiter la propagation de l'incendie et sa rentabilité économique devrait garantir sa longévité. Le financement des opérations est assuré à 80 % par l'Etat et l'Union européenne, les 20 % restants étant fournis par les communes en autofinancement. Les vignobles ainsi plantés sont confiés aux viticulteurs qui en font la demande, avec pour seule contrainte un contrat moral par lequel l'exploitant s'engage à entretenir sa vigne pendant une dizaine d'années. La DFCI trace une piste DFCI qui monte en lacets serrés sur le versant. La piste est réalisée pour favoriser l'écoulement des eaux de ruissellement. Entre les lacets de la piste sont réalisés des travaux sommaires d'aplanissement du sol, (JF. Galtié, op. cité).



Photos n° 5 : Un nouveau rôle pour les vignes : le pare-feu, cet aménagement constitue un véritable barrage aux incendies, ici dans la commune de Port-Vendres. (JF. Galtier, 2008)

A la fin des années 1980, les vignes pare-feu ont été d'autant bien acceptées car elles sont conçues dans une période où la situation de la viticulture locale s'améliore. La création de l'appellation Collioure en réaction à la mévente du Banyuls en 1971, remporte petit à petit un certain succès dans le domaine des vins secs. Les cépages utilisés pour la vinification du Collioure (Carignan et Syrah, notamment) préfèrent des sols et des ambiances plus frais que ceux sur lesquels sont plantées les vignes produisant le Banyuls (à base de Grenache noir, gris ou blanc et de Mourvèdre). Les pentes reculées de l'appellation où se situent les vignes pare-feu, à plusieurs centaines de mètres d'altitude, conviennent fort bien pour cette nouvelle production. Pour les viticulteurs, la mise en place de cultures pare-feu constitue donc une mesure d'accompagnement non négligeable à la création de nouvelles parcelles, (figure n° 42), d'autant plus que les parcelles coupe-feu sont conçues pour qu'une certaine mécanisation soit possible, (elles sont faciles d'accès grâce aux pistes).

Les vignes pare-feu jouent donc un rôle économique et écologique important, elles ont permis d'investir dans une diversification de la production vitivinicole à travers l'appellation Collioure et arrêtent, en grande partie, la propagation des incendies. Néanmoins se pose la question de la conservation du patrimoine paysager induit par la viticulture classique banyulencque. Ainsi dans leur quasi-totalité, ces vignes pare-feu ont été créées *ex nihilo* ou bien sur des parcelles dont les aménagements en terrasses et *peus de gall* ont été détruits pour faciliter la plantation et l'entretien. Elles bouleversent complètement les paysages des parties escarpées en amont versant montagneux où elles tranchent sur le maquis.

Ce sont donc des terrasses façonnées au bulldozer, sans muret de soutien et sans système d'écoulement des eaux qui accueillent les plantations. Aux défauts patrimoniaux et paysagers s'ajoute son corolaire lié à la fatale accélération de l'érosion que provoquent ces nouveaux aménagements. L'ironie du sort fait que de leur position essentiellement à l'intérieur des terres peu fréquentées, ce non respect des traditions paysagères locales ne se remarque pratiquement pas.

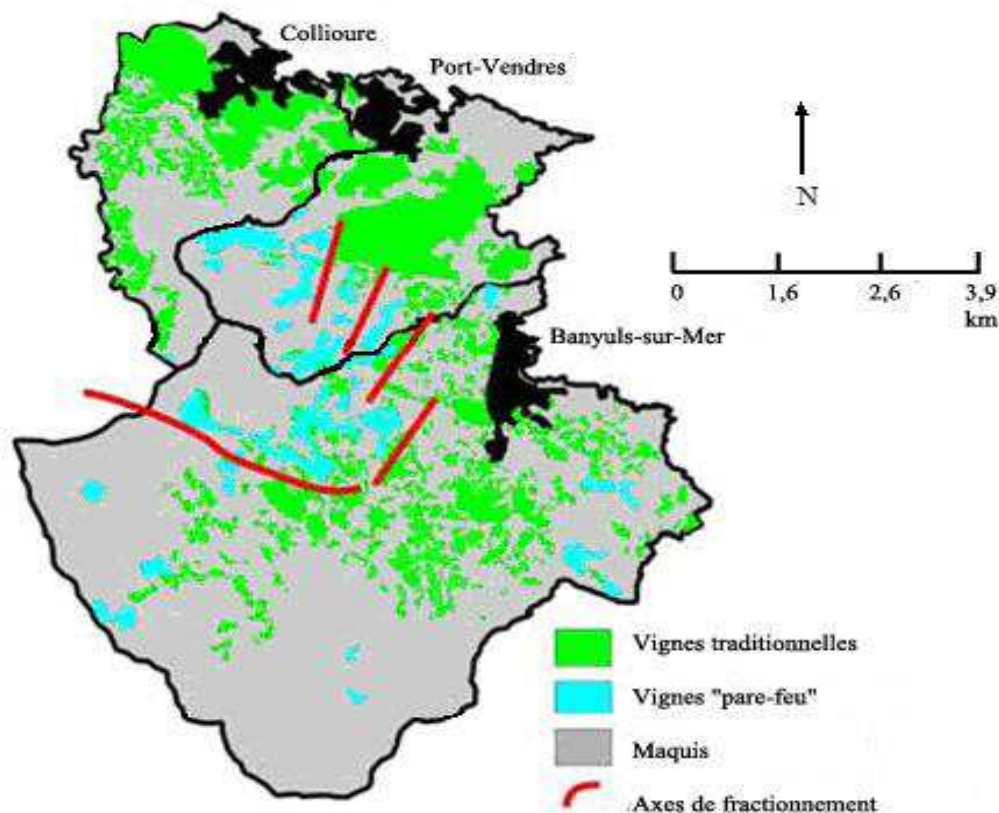


Figure n° 42 : La part des vignes pare-feu sur les communes de Banyuls sur Mer, Collioure et Port-Vendres. (JF. Galtier, 2008)

### Conclusion

Erosion, pollution liées à l'utilisation des herbicides, difficulté d'adaptation à des pratiques plus respectueuses de l'environnement, risque récurrent d'incendie, concurrence foncière entre le vignoble et les activités balnéaires, paysages emblématiques revisités parfois par le bulldozer ou création de vignes sans préoccupation de l'érosion ou de l'aménagement viticole local, le bilan pourrait paraître lourd si tous ces aléas se cumulaient sur quelques parcelles. Le contraste est, en tout les cas, très grand entre ce que voit ou boit l'amateur de vin ou le simple touriste, entre le beau paysage, l'idée de terroirs viticoles harmonieux synonymes de bons vins, et les détails qui assurent la réalité des lieux. Faisant fi en partie de celle-ci, le vignoble assoit son identité et valorise son patrimoine paysager en s'appuyant sur ce qu'il considère comme son histoire, ses aménagements, ses productions représentatifs pour sa renommée.

### 4.2.2 Les spécificités culturelles et culturelles du vignoble

Nous avons souhaité nous intéresser à une approche des transformations anciennes ou récentes des paysages construits de ces quatre communes en reconstituant ces changements. Grâce à des données spatiales locales mettant en valeur les mutations au cours des deux derniers siècles, nous espérons proposer une vision des changements dans un continuum historique. Il sera intéressant d'analyser dans quelles directions, avec quelle ampleur, au détriment de qui et de quoi, à quels rythmes se produisent ces mutations. A partir de cela, nous proposons de mener une étude prospective d'évolution de ces paysages à l'aide de différents scénarii. Ceci n'est qu'une première étape et constituera un prolongement futur de nos recherches.

#### 4.2.2.1 Les implications paysagères des traditions et des changements cultureux

Pour comprendre comment ces paysages se sont mis en place, retracer leur histoire sans sortir des généralités n'est pas chose facile. Si nous nous fions aux cartes de Cassini de la seconde partie du XVIII<sup>ème</sup> siècle, seule Collioure et l'actuel Port-Vendres paraissent viticoles, les plantations restant presque toutes dans un contexte littoral. La vigne est absente à Banyuls et Cerbère. Phénomène improbable si on examine les cadastres napoléoniens levés quelques années plus tard début XIX<sup>ème</sup>, où la vigne apparaît bel et bien et occupe aux alentours de 8 % du territoire de Banyuls, (figure n° 43), sachant que la commune compte alors la moitié sud de Port-Vendres et Cerbère tout entier. Les vignes commencent sûrement à coloniser les versants puisqu'en 1850 leur superficie représente 2 000 ha. Celle-ci ne cesse d'augmenter pour atteindre 5 000 ha en 1880.

3 000 ha plantés en 30 ans, incroyable résultat issue de la spécialisation du Roussillon en viticulture face à la forte demande en vin et spiritueux d'une nouvelle main d'œuvre ouvrière, travaillant dans un contexte de révolution industrielle. C'est un vignoble de masse qui s'installe, correspondant alors à l'apogée de la viticulture. La vigne occupe alors les deux tiers de la superficie totale des 4 communes qui est d'un peu moins de 8 000 ha ; à part les endroits subverticaux et très pentus des amont versants, le bâti et quelques champs et pâtures, l'omniprésence des terrasses et des pieds de coqs devait sauter aux yeux avant la crise du phylloxéra en 1880.

Celle-ci ne laissera que 500 ha de vigne 10 ans plus tard. La reconstruction est lente et difficile face à l'exode rural et à une proportion importante de viticulteurs totalement ruinés. Cependant les porte-greffes américains et les plans hybrides permettent de retrouver 3000 ha en 1965. La concurrence foncière, balnéaire et littorale, avec l'essor du tourisme à partir des années 1960, l'interdiction des hybrides, le coup important de la main d'œuvre dans des terrains pentus ne permettant que très peu de mécanisation, induisent une phase d'arrachage encouragée par les primes jusqu'à la fin des années 1980. La prise de conscience de richesse patrimoniale du vignoble alliée au tourisme, le rôle des vignes coupe feu, l'effet de niche d'une production aussi individualisée autour du cépage emblématique Grenache et des vins mutés, l'essor des vins de pays assurent depuis un lent renouveau, avec un vignoble couvrant près de 2 000 ha aujourd'hui, dont 1 800 en appellations Banyuls et Collioure, et peut-être 200 en vins de pays, (tableau n° 13).

Il pourrait être facile de croire que l'organisation du vignoble n'a connu que peu de transformation depuis sa création ; aménagements, instruments et techniques de travail, à part les appareils de traitement et de transport peuvent paraître figés là où la vigne s'est maintenue. En effet, quelques uns travaillent encore avec un mulet, pratique ancienne et coûteuse, mais porteuse en terme de préservation de l'environnement et surtout en communication. L'essentiel du travail s'effectue manuellement, avec une micropropriété omniprésente accompagnée d'un certain éclatement des parcelles. Le vignoble a conservé peu ou prou ses aménagements en terrasses et *peus de gall*. Ces anciennes méthodes de lutte contre l'érosion demeurent et s'appliquent encore de façon dominante, à part les fonds de vallon plans et certaines nouvelles plantations.

Utilisation du sol à Banyuls et Cerbère en 1813

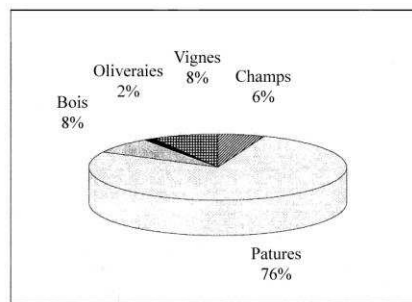
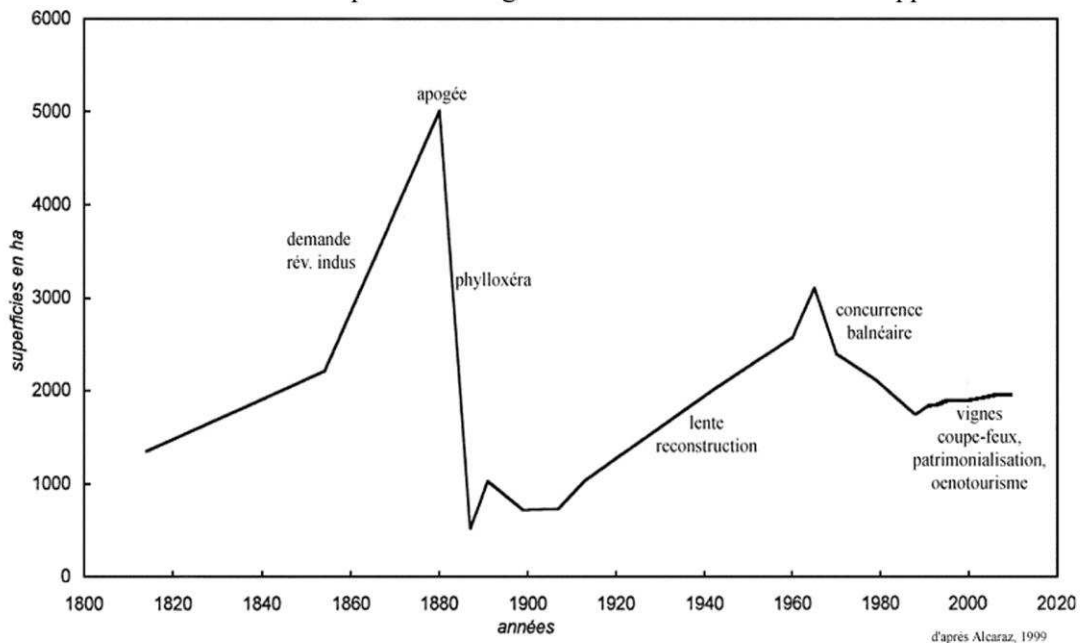


Figure n° 43

Evolution de la superficie du vignoble dans les 4 communes de l'appellation





	Collioure	Port-Vendres	Banyuls	Cerbère	Total
Superficies communales (ha)	1302	1477	4243	818	7840
Nombre d'exploitations (AOC Banyuls, Collioure)	138	101	334	59	632
Superficies des vignes en ha (AOC Banyuls, Collioure)	401	440	839	98	1778
Superficie moyenne par exploitants (ha)	2,90	4,35	2,51	1,66	2,81

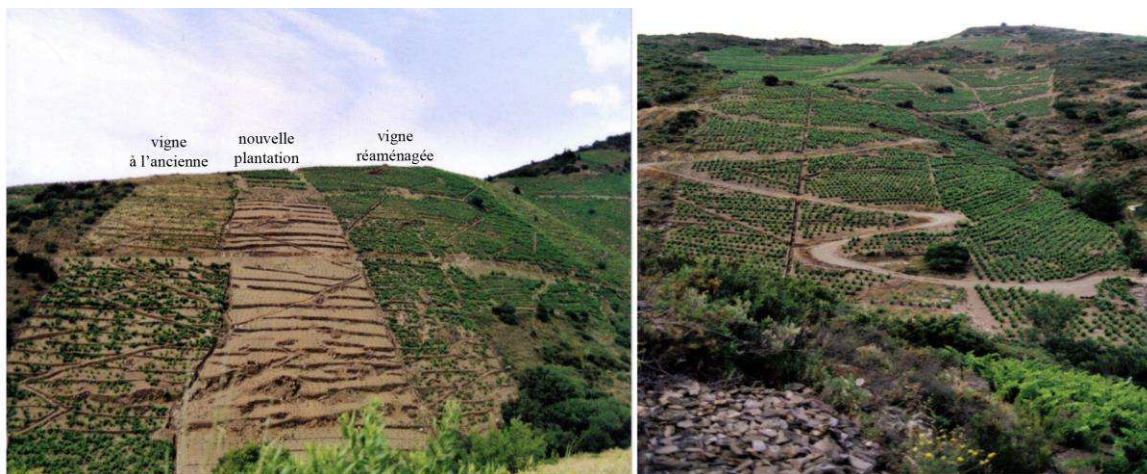
Tableau n° 14: Superficies communales en vigne dans les appellations Collioure Banyuls en 2010

Clef de voûte des paysages banyulencs, Les aménagements en *peus de gall*, (photos n° 6), apparaissent comme des rigoles qui peuvent avoir plusieurs fonctions ; tout dépend du pavage qui recouvre le fond. Il peut le protéger lorsque le sol est trop fragile, empêcher le développement de la végétation, et le tout dans un but de lutter contre l'érosion de façon efficace. Le pavage des fonds de rigole permet aussi de freiner la force du courant d'eau ; pour cela des micro barrages constitués de dalles verticales plantées en travers sont mis en place. Malgré tout, l'érosion est tout de même importante. Des puits secs sont alors mis en place et permettent de décanter et de récupérer une partie de la terre enlevée qui est remontée périodiquement, tous les 4 à 5 ans, (G. Olivier, 2002). Les sols arables très minces fragilisés par la pente et les ravinements sont donc retenus par des murettes en pierres sèches qui délimitent des terrasses. Sols d'autant plus fragilisés par le désherbage systématique et le caractère non couvrant des vignes. Du coup, de Collioure jusqu'à Banyuls et Cerbère, la montagne apparaît comme un spectaculaire escalier. Le réseau de murettes du vignoble de Banyuls représenterait près de 6 000 km à son apogée à la fin du XIX<sup>ème</sup>, (F. Alcaraz, 1999).

Dans les rares parties planes de fond de vallée ou au sein de faibles pentes, la traction animale utilisée pour effectuer le labour a mis fin dans les années 1950 à une viticulture exclusivement manuelle. Alliée dans la décennie suivante à l'utilisation de motoculteurs légers pouvant intervenir sur des pentes plus raides, ils ont tous deux contribué à la modification de l'architecture des paysages banyulencs. Les viticulteurs ont alors harmonisé terrasses et murettes pour supprimer les plus étroites et irrégulières, afin de faciliter les labours. Les terrasses sont alors apparues plus larges et les murettes plus hautes. Les agouilles étroites ont été recalibrées avec des fonds plus larges et arrondis pour permettre le passage des animaux et des outils. Malgré les apparences et les aménagements les plus pentus qui ont été petit à petit abandonnés, ce paysage qui nous semble typique, immuable, a sacrifié aussi à une certaine modernisation, ce qui a contribué à sa préservation.

Pour palier le manque de main-d'œuvre, et surtout son coût dans l'ambiance de fortes pentes qui caractérise le vignoble, également pour maintenir une absence de concurrence entre l'herbe et la vigne dans un contexte de faibles rendements, l'introduction du désherbage chimique à la fin des années 1960 a stoppé cette évolution.

Depuis un peu plus de quarante ans maintenant, les vignes sont systématiquement désherbées, ce qui a changé le paysage viticole. Dès janvier jusqu'au mois de mars,



Photos n° 6 : Exemples de *peus de gall* dans le bassin de la Baillaurie à Banyuls sur Mer. A droite trois situations marquent trois temps du vignoble. De gauche à droite s'observent une parcelle encore à l'ancienne, aux rangées peu marquées, puis une parcelle en cours de replantation, enfin une en production, en rangées, à densité normée. A gauche figurent des *peus de gall* réhabilités, aux tridents caractéristiques, drainant des vignes plantées en rangées, gagnées sur le maquis. (E. Rouvellac, 2010)

peuvent s'observer des alternances de parcelles vertes, végétalisées, et de parcelles déjà traitées, bleues comme les schistes qu'elles laissent à nu, (photos n° 7). La succession des désherbages chimiques au cours de l'année assure le maintien de cette apparence du sol jusqu'à l'hiver suivant. Au temps du désherbage manuel ou hippomobile, l'herbe était plus présente dans les vignes et la touche minérale si particulière des paysages banyulencs ne devait être que très partielle.

Cette évolution est concomitante de l'augmentation importante du tourisme dans la région, il est particulier de constater que l'idée paysagère que se font alors les vacanciers qui vont populariser le site tient à ce mode d'entretien des sols. Le paysage emblématique de l'appellation, qui devient un patrimoine, repose sur une technologie polluante, impliquant des risques sanitaires graves pour l'environnement (les sols et la qualité des eaux en particulier) et la population<sup>56</sup>.

Ce sont jusqu'aux représentations paysagères du vignoble de Banyuls qui reposent ainsi paradoxalement sur cette pratique, qui est aujourd'hui à la base de la viabilité économique de la viticulture et de son cachet, du triple contraste minéral entre le gris de la roche, le vert de la vigne et les bleus de la mer et du ciel qui donnent leur personnalité aux paysages banyulencs pendant la saison estivale.

Le poids des représentations est déterminant car finalement c'est au prix de risques sanitaires conséquents que l'image viticole s'est construite au fil de ces dernières décennies. Que vont devenir ces paysages avec l'évolution des réglementations d'interdiction de ces produits, réglementations imminentes, dans les années qui viennent ?

<sup>56</sup> Pour Ch. Sultan, professeur de médecine à Montpellier, la présence de vignobles, de fruiticulture, ou simplement d'agriculture dans une région s'accompagne de la constatation de nouveau-nés malformés, à cause entre autres des pesticides, fongicides, insecticides, ou herbicides employés, (rapport de commission du Sénat : « risques chimiques au quotidien », 2007)



Photos n° 7 : Les deux enjeux sanitaires principaux du vignoble de Banyuls sont représentés ici. A gauche, dans le courant de l'hiver, le Vall de Pintes surmonté par la masse du fort Dugommier, (Port Vendres), présente une partie viticole dés herbée, face au haut de versant encore vert, non traité pour l'instant. A droite, à la même époque de l'année, dans le Rec des Escoumes, (Banyuls sur Mer), à chaque cep est associé une poignée d'engrais apparaissant en bleu sur le cliché. (E. Rouvellac, 2010)

Une interdiction accrue des pesticides<sup>57</sup> aura des conséquences qui remodeleront les paysages viticoles de cette région. De nombreux viticulteurs, pluriactifs avec parfois moins de un hectare en leur possession et de nombreux retraités qui exercent la viticulture dans les quatre communes risquent fortement de ne pas vouloir, ou pouvoir, s'adapter à une nouvelle donne environnementale plus contraignante, plus coûteuse en revenant à des formes de désherbages mécaniques. Pourtant, tous les acteurs s'accordent plus ou moins sur l'impasse environnementale dans laquelle se situent les paysages de l'appellation, cette dernière est à un tournant important de son évolution.

De son côté, pour préserver ce paysage si emblématique et entretenir les vignes, la Chambre d'agriculture régionale a coordonné depuis 1996 un projet agri-environnemental. Les viticulteurs s'engagent par contrat à réaliser certaines actions et bénéficient d'une aide financière. Ces actions visent la préservation de l'environnement, des paysages, de la qualité de l'eau et la prévention des risques naturels (incendies, érosion, glissements de terrain, crues). Par un contrat de 5 ans, les viticulteurs s'engagent à réaliser des travaux de maintien, d'entretien et de réfection de l'architecture du vignoble. En contrepartie, il bénéficie chaque année d'une prime fixe à l'hectare. Chaque vigne peut être primée selon qu'elle correspond à une architecture traditionnelle ou dans certains cas à un secteur à vocation coupe-feu. Deux types d'actions ont été conduits : la première apportant une aide financière aux vigneron qui assurent l'entretien et le maintien de l'efficacité pare-feu et la seconde subventionnant la réalisation de travaux de maintien, d'entretien et de réfection des murs en pierres sèches et du réseau de gestion de l'eau sur le vignoble traditionnel.

<sup>57</sup> Le règlement de l'Union Européenne n° 915/2010 définit un programme de contrôle pluriannuel de l'Union pour 2011, 2012 et 2013, destiné à garantir le respect des teneurs maximales en résidus de 642 pesticides dans et sur les denrées alimentaires d'origine végétale et animale et à évaluer l'exposition du consommateur à ces résidus, ce qui pourrait certainement amener à revoir la liste des produits utilisés et les teneurs pratiquées après 2013.

Les primes à l'arrachage participent aussi à leur manière au façonnement du paysage en favorisant surtout l'enfrichement. Mais ceci reste l'apanage du vignoble de la plaine du Roussillon, et pas du massif des Albères. Elles ont été significatives dans les appellations Banyuls Collioure dans les années 1980 et ont permis de réguler en partie les aléas du marché. Le total de 27,92 ha arrachés en 1989-90 constitue un nombre relativement important à l'échelle du vignoble, (tableau n° 14), notamment pour une seule année, mais donne lieu à très peu de rétributions. Il faut noter que les appellations Banyuls et Collioure sont exclues des politiques d'arrachage de ces dernières années, sans doute grâce au rôle paysager et coupe feu des vignes.

	Carignan noir	Grenache blanc	Grenache noir	Autres	Total	Avec primes
Banyuls	1,08	18,84	0,25	-	20,17	-
Cerbère	-	0,05	-	-	0,05	-
Collioure	-	0,42	3,79	0,15	4,36	0,88
Port-Vendres	-	0,47	2,79	0,08	3,34	-
Total	1,08	19,78	6,83	0,23	27,92	0,88

Tableau n° 15: Arrachage des différents cépages Grenache pour les quatre communes du vignoble durant la période 1989/1990, en ha. (Chambre de l'agriculture du Roussillon, 1990)

L'apport paysager des vignes en terrasses et ses produits typiques de haute qualité sont également fortement appréciés par les touristes, déterminant un enjeu primordial avec l'urbanisme balnéaire qu'ils impliquent, face aux volontés de préserver les paysages non urbanisés.

Située à la frontière franco-espagnole, Banyuls et ses communes voisines possède un fort pouvoir d'attraction ; c'est un effet de riviera qui ne se dément pas depuis le XIX<sup>ème</sup> siècle. Cet accroissement démographique estival entraîne, au long terme, une extension de la zone d'influence urbaine. Cette urbanisation, même contenue, banalise les paysages, détruit progressivement l'image et le cadre de vie de ces secteurs et constitue également un risque de perte de la biodiversité des milieux. Il faut ajouter que l'espace disponible pour construire est compté. Seulement le littoral et quelques fonds de vallées, inondables, offrent des espaces plans. Le relief compartimenté et particulièrement pentu a partiellement freiné l'urbanisation. Mais aujourd'hui seules la prise de conscience collective et les réglementations peuvent agir contre ces extensions. Ces aménagements entretiennent une concurrence foncière permanente entre vigne et construction sur le littoral.

Pour répondre au tourisme de masse de plus en plus important depuis 50 ans, la commune de Port-Vendres a construit ces dernières années un complexe balnéaire, « la Marina ». Il se situe à l'embouchure du ruisseau de Cosprons, à Paulilles, en vue de réhabiliter le site d'ancienne poudrerie Nobel. Afin de tenter de protéger les espaces viticoles. Collioure, à l'arrière pays un peu plus touché par le mitage, a fait classer 800 hectares en AOC, mêlant parcelles plantées et plantables en vignes sur lesquelles l'urbanisation devient donc plus difficile. Cette politique de protection à caractère viticole devrait faire des émules dans les trois autres communes, d'autant plus que par exemple, les 3 400 ha du

bassin-versant de la Baillaury (principal cours d'eau de l'appellation) sont désormais inscrits au registre des sites classés.

Entre l'urbanisation balnéaire, les fluctuations du marché et le vieillissement des exploitants, l'enfrichement s'est durablement installé. Depuis 1880, au fur et à mesure des fluctuations de plantations et d'abandon de la vigne, plusieurs milliers d'ha aménagés ont disparu et petit à petit, ceps, murettes et *peus de gall* sont colonisés par le maquis. Le degré de recouvrement joue un rôle indicatif, notamment pour distinguer les espaces en friches des vignes abandonnées plus récemment, signalées par une végétation pionnière spécifique, la lavande stoeckas, poussant jusqu'à 300 m d'altitude.



Photo n° 8 : Le recouvrement buissonnant des parcelles permet d'estimer l'âge d'abandon de celles-ci, (E. Rouvellac, 2009).

Sur la photo n° 8, Les versants de fortes pentes ont été colonisés par des parcelles en vigne récemment plantées au côté de vignes abandonnées qui laissent encore apparaître les traces d'aménagement, (à gauche). Un maquis couvre le sol à droite, cachant peut-être des traces de viticulture abandonnées depuis plus longtemps. Il faut noter que les vignes nouvelles sont plantées sans système de lutte contre l'érosion, ni agouille, ni terrasse. Le coût de ces dernières est jugé trop important par rapport au risque, le paysage banyulenc se transforme aussi comme cela, coexistant avec une prise de conscience de préservation des aménagements viticoles traditionnels loin d'être dominante.

Les constructions en pierre sèche constituent donc un élément des terroirs banyulencs, mais malgré la patrimonialisation des paysages, des viticulteurs n'éprouvent pas toujours le besoin de pérenniser celles-ci. La question des terroirs demeure bien présente dans l'esprit des producteurs, surtout sous la forme de l'agro-terroir, l'artificialisation des paysages viticoles locaux et leur valorisation esthétique amène à pousser un peu plus la réflexion.

#### 4.2.2.2 Qu'est ce qu'un terroir viticole dans le contexte de Banyuls ?

Au point de vue de l'agro-terroir, au sein des versants très pentus et aménagés de l'appellation, les conditions d'origine ont souvent totalement disparu. Les sols ont tous été amoindris, voire détruits, puis remaniés pour constituer des terrasses ; en de multiples

endroits la vigne pousse directement dans la roche mère schisteuse. Seuls les fonds de vallons, peu représentatifs en superficie, présentent des conditions pédologiques non contraintes.

Dans ces conditions, le critère pédologique s'efface, et le raisonnement devient assez limitant. Ces sols minces et pauvres chimiquement offrent certes de la concentration au jus de raisin, mais sans amendement les rendements restent très faibles (moins de 10 ou 15 hl/ha), la moitié de ce qu'il est nécessaire d'obtenir pour une parcelle rentable. Les critères climatiques, notamment avec la pente et l'exposition induite, prennent un poids important, des différences de développement de la vigne de deux semaines au cours du cycle végétatif annuel sont observables entre la côte, plus hâtive, et l'intérieur des terres viticoles le plus reculé, aux alentours de 400 m d'altitude, plus tardif.

Et même si L. Brive, (1988), a effectué une carte complète des sols de l'appellation au 1/10000 qu'il a appelé « carte des terroirs », ce ne sont pas les terroirs banyulens au sens plein du terme qui sont figurés ainsi, c'est une carte pédologique, celles des agro-terroirs. Ici l'impact du combat contre les contraintes naturelles demeurent visibles et constituent un élément premier du paysage, de sa valeur esthétique et patrimoniale.

Nous avons évoqué comment l'approche du monde viticole soit par les terroirs, soit par les cépages, pouvait être opposée et complémentaire à la fois. Il existe une approche toute aussi complémentaire, celle du paysage. Les terroirs viticoles participent ici plus qu'ailleurs, avec l'aménagement qui les a façonnés, à la constitution d'une composante culturelle qui s'exprime par les modes d'appréciation de la nature, (F. Joliet, 2005). Le terroir, constitutif du paysage, constitue avec ce dernier un reflet de la culture et joue en retour sur la culture, au point nous pourrions même écrire qu'au sujet de Banyuls, c'est le vin qui produit du territoire et du paysage. (J. Maby, 2004, L. Couderchet et alii, 2012).

Le terroir constitue ici un maillon du paysage, il possède toujours des caractéristiques environnementales, elles sont mêmes constitutives de ce dernier par les aménagements qu'elles impliquent. Mais, ici, ces aménagements priment puisqu'ils modifient la structure même du support de la vigne, le viticulteur devient encore plus prégnant, il construit, entretient les terrasses et les pieds de coq, il assure ensuite la culture de la vigne. L'aspect minéral donné aux paysages par les murets et les agouilles va devenir constitutif du terroir pour donner une nouvelle valeur ajoutée, esthétique et patrimoniale, qui va participer à construire l'identité de ces paysages.

Le terroir devient un concept qui fait l'aller-retour entre le cultural et le culturel sans jamais totalement s'incarner ni dans l'un ni dans l'autre. Au fur et à mesure que le terroir devient de plus en plus aménagé, artificialisé, humanisé comme à Banyuls, nous ne pouvons en proposer qu'une définition mouvante, graduelle en fonction du degré d'humanisation d'un côté, du degré d'intervention de causes naturelles de l'autre.

## Conclusion

L'histoire viticole générale a transformé le vignoble depuis l'épidémie de phylloxéra, comme dans tous les vignobles du Monde. Les spécificités locales ont évolué malgré l'image ancestrale qui est donnée. Les vignes en rangées, et même palissées en fond de vallée, sont omniprésentes, les terrasses et les agouilles ont été aménagées pour le peu de

mécanisation qui a été introduit, le désherbant est devenu général. Le terroir émerge de ce contexte par un biais territorialisé, il ne s'inscrit plus dans l'agro-terroir, il devient un argument historique, paysager, un argument de communication, où le vrai et le faux se mêlent dans l'espoir de vendre du vin.

### 4.2.3 De la réalité au mythe

#### 4.2.3.1 Frapper l'imaginaire en inventant, réinventant l'histoire des vignobles

La généralisation de la viticulture au milieu du XIX<sup>ème</sup> seulement, concomitante de la mise en place du paysage emblématique de Banyuls, se situe juste avant la crise du phylloxéra, débutant dans cette partie du Roussillon dans les années 1880. Cette chronologie va à l'encontre de toutes les présentations historiques du vignoble. Ce problème de sources n'est pas nouveau et il n'est pas nouveau non plus de s'inventer des ancêtres, de l'épaisseur historique, pour mieux asseoir son présent. Cette réalité fantasmée prend un caractère encore plus aigu dans le milieu vitivinicole où l'antériorité est un critère important dans le cadre d'une labellisation, où l'histoire devient un critère de communication, de marketing, de vente accrue. Pour les produits les plus chers, localement ou en général, avec un produit à aussi forte charge symbolique que le vin, il apparaît nécessaire d'asseoir aussi le prix sur un passé riche et ancien, si possible multiséculaire. C'est une partie d'imaginaire qui accompagne le liquide. Le producteur ou le négociant semble considérer comme un handicap de ne pas avoir une profondeur historique qui remonterait au moins au Moyen Age, le mieux étant d'avoir des preuves archéologiques antiques. On retrouve le côté « *rootless* » (sans racine) dont les européens se moquent à l'endroit des américains.

Inventer, réinventer l'histoire du domaine, ou du vignoble, demeure chose commune. Même le Nouveau Monde ne s'en prive pas, lui qui par définition manque d'ancêtres lointains. Comme nous l'avons vu plus haut, certains domaines sud africains indiquent des dates de fondation hypothétique, où le domaine ne possédait pas de vigne, ou bien mentionne une date de la fin du XVII<sup>ème</sup> mais avoue un hiatus de plus de 250 ans avant que le nom soit retrouvé dans des archives. Le plus courant est que le domaine date d'avant 1900 ou beaucoup plus, mais ses premières mises en bouteilles ont 10 ou 20 ans seulement, marquant ainsi leur faible réaction à l'évolution du marché, indice d'une faible implication dans la filière, si ce n'est pas une absence. Nous connaissons nombre de domaines dans le Sud-Ouest qui communiquent sur les origines de leur tradition viticole à partir par exemple de la Renaissance, et écrivent sur la pérennité de la viticulture jusqu'à nous. Or rien n'existe sur les cartes de Cassini, rien sur les cartes d'Etat major, et il n'est pas difficile de se procurer des photographies des bulldozers défonçant les parcelles pour une primo plantation, au milieu des années 1970<sup>58</sup>...

Parfois se sont les vulgarisateurs du vin qui se laissent aller à des approximations historiques dans leurs ouvrages. Ainsi P. Casamayor, dans « Vignes et vigneron du soleil », (1994), a désigné et daté un domaine familial de Cahors comme « *les capétiens*

---

<sup>58</sup> Nous en avons eues entre les mains pour des domaines plus ou moins renommées du Sud-Ouest par exemple, domaines que nous ne pouvons pas citer...

*du Cahors* ». Or, suite à une question de notre part, le viticulteur nous a révélé posséder des archives familiales datant du XVI<sup>ème</sup> ou XVII<sup>ème</sup> siècle, difficilement déchiffrables, et a déclaré avoir été surpris à la lecture de la partie le concernant, n'ayant jamais évoqué une antériorité à consonance aussi millénaire... Même si la volonté de l'auteur était seulement de donner dans la métaphore de l'ancienneté, le résultat de cette hardiesse jette un doute.

La tragédie du phylloxéra marque aussi durablement l'histoire des vignobles, et nombre de viticulteurs communiquent (essentiellement à l'oral heureusement), sur l'absence du passage de la maladie dans leur domaine. Que nous soyons passés dans le Sud-Ouest, ou en Bourgogne, ou par exemple en Ardèche, ou bien dans les Albères, ou en Afrique du Sud, il nous a toujours été donné de rencontrer un producteur affirmant que le phylloxéra n'était pas passé par chez lui, ou bien que ses vignes n'avaient pas eu la maladie, et qu'il pouvait planter sans greffer le cépage local sur un porte-greffe américain. Chaque fois qu'une telle histoire nous fut racontée et que nous avons fait l'effort de vérifier sur place, le mensonge était mis à jour devant l'inévitable cicatrice de greffage conservée par le cep. Pour le viticulteur, afficher naïvement cette fausse volonté de puissance de sa vigne, de ses terroirs constitue une forme de communication, très maladroite, mais convenant au plus grand nombre qui ne connaît pas bien l'histoire de la vigne.

Si ce n'est pas le mensonge historique qui est mis en avant, il est d'usage de se raccrocher aux généralités de l'histoire de la vigne et du vin pour justifier de sa plus grande antériorité. Rien n'est prouvé dans le détail et le local, mais rien n'est faux.

Cette donnée historique qui compose une partie non négligeable de la communication viticole est un élément essentiel du discours à propos du vin et de ses terroirs. « *Tous (les vignobles) traquent la référence historique, au point de l'inventer s'il le faut, au moins malhonnêtement, continuent à diffuser des anecdotes non vérifiées, et si possibles invérifiables, sur leur glorieux passé et sur le succès de leur vin auprès des grandes figures des siècles précédents. (...) Les marques d'authenticité se résument à des poncifs historiques éculés, (...) ce mode de valorisation par l'histoire est à contre courant des pratiques modernes de consommation qui survalorisent la nouveauté,* » (J. Maby, 2001).

Cette composante historique de la communication viticole se complète par des approches géographiques, mêlant description des paysages, des modes de production et des usages locaux. Cette approche est considérée parfois comme trop touristique, superficielle pour saisir les véritables rapports entre les terroirs, les paysages, les producteurs et les vins, (J. Maby, op. cité). Une troisième composante dans la représentation des vignobles sur laquelle repose leur communication est constituée par les atouts techniques dont peuvent se munir les producteurs et les appellations, par exemple une étude géologique ou pédologique afin de justifier une relation entre les affleurements, les sols et les vins produits. Essayer de corrélérer le milieu et la qualité du vin a été une partie déjà évoquée dans nos travaux, Cette relation entre agro-terroir et vin est aussi exploitée en communication.



#### 4.2.3.2 L'histoire rêvée du vignoble de Banyuls-sur-Mer

Les origines du vignoble de Banyuls sont incertaines et prennent racine dans l'histoire générale des vignobles du Bassin méditerranéen, où la viticulture fut apportée de l'Orient aux temps archaïques et antiques, par exemple avec la fondation de Marseille par les Phocéens au VI<sup>ème</sup> siècle avant notre ère. La tradition banyulencque veut que l'essor médiéval du vignoble soit dû aux Templiers qui rapportèrent du Moyen Orient le système d'aménagements en terrasses et la lutte contre l'érosion avec le système de fossés en pieds de coq, au XIII<sup>ème</sup> siècle, de retour des croisades. C'est ce système antiérosif qui permet à la vigne de s'installer sur des versants aux pentes fortes dès le Moyen Age, peut-être d'abord autour de Collioure, mais qui ne se généralisera aux quatre communes de l'appellation qu'au XIX<sup>ème</sup> siècle. L'essentiel de l'activité avant la Révolution industrielle est concentrée à Collioure.

Banyuls communique depuis quelques dizaines d'années au sujet de son vignoble à l'aide d'une histoire inscrite dans le temps long et dispense aux acheteurs un discours aux origines médiévales. Et la communication autour du vignoble s'illustre dans le nom même de la principale structure coopérative de l'appellation, le « Cellier des Templiers » qui contrôle 75% de la production et de la superficie du vignoble.

De nombreuses études sur le vignoble et sur les paysages banyulencs commencent par des assertions sans preuve d'une viticulture antique et médiévale de renom et étendue : « *Dès l'Antiquité, la vigne est cultivée sur les pentes dominant la Méditerranée. Au Moyen Âge, la réputation des vins de Collioure est déjà établie.* » (G. Olivier, 2002). Ou alors : « *Les Phéniciens ou les Phocéens au VI<sup>ème</sup> siècle avant J.C., apportèrent la vigne sur cette côte, attirés qu'ils étaient par la haute silhouette du Mont Canigou qui culmine à 2780 m, à seulement 40 km de la côte.* » (S. Giorgis, 2005). Rien ne vient étayer ce texte, où il vaut mieux voir de la licence poétique. L'appellation s'appuie seulement sur un document médiéval de 991 décrivant des vignes aux environs de Banyuls, (R. Rull, 2002). Le texte est vague, et cela renvoie essentiellement à la construction d'un château du Comte du Roussillon à partir de cette date là, sur le site de l'actuelle Perpignan, à plusieurs dizaines de kilomètres.

En fait, l'histoire générale du monde méditerranéen assure qu'une occupation humaine s'accompagne de viticulture. La vigne a progressé sur la côte Vermeille au rythme des occupations successives. Ces généralités ne permettent pas cependant d'individualiser les lieux qui nous intéressent, ou de citer une originalité datant du Moyen Age.

Le site internet du Cellier des Templiers<sup>59</sup> indique : « *Sculpté à partir du XIII<sup>ème</sup> siècle par la main de l'homme, ce vignoble a pris racine entre mer et montagne sur les premiers versants escarpés des Pyrénées* ». Il faut noter qu'entre les passages comportant des banalités sur les Grecs qui ont introduit la vigne dans la France d'aujourd'hui, sur les Templiers et sur les travaux d'Arnaud de Villanova au XIII<sup>ème</sup> siècle qui mit au point le

---

<sup>59</sup> <http://www.banyuls.com/pg/images/terroir/banyuls.pdf>

mutage des vins<sup>60</sup> et il ne se passe rien jusqu'en... 1936. Cette ellipse constitue, pour le moins, un aveu d'absence de preuves.

Or, nos travaux ont montré qu'au début du XIX<sup>ème</sup> siècle, la vocation viticole était bien présente, mais limitée au littoral et à proximité de quelques mas un peu plus dans les amonts versants. La viticulture se concentre alors autour de l'actuelle Collioure, avec près de 1 000 ha de vigne selon l'estimation de F. Alcaraz, (1999). Cette superficie non négligeable, témoignant d'une vocation viticole affirmée à Collioure, n'a rien à voir avec le vignoble ante phylloxérique de 5 000 ha qui atteint son apogée en 1880 juste avant l'apparition de l'insecte destructeur.

Dès lors, se pose la question de savoir si les aménagements traditionnels et complets des versants ne sont pas concomitants à cette viticulture de masse. Il est intéressant de constater que la commune de Collioure, la seule viticole sur la carte de Cassini à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle, est celle qui comprend surtout des terrasses simples, et pas ou peu d'agouilles ou de *peus de gall*. Le chercheur a envie de dire que ces derniers apparaissent à l'apogée viticole de la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle, et que la généralisation de la viticulture dans cette zone est donc, à l'image de la spécialisation des régions agricoles, un phénomène qui devient plein et entier avec la révolution industrielle. Les *peus de gall* complètent et achèvent le cachet traditionnel des paysages viticoles et sont situés essentiellement au sud de Collioure, S. Giorgis, (op. cité), s'interroge à juste titre sur l'ancienneté de ces aménagements à travers la structure de la propriété : « *Ce système de drainage pluvial des versants suppose une maîtrise complète du foncier (s'agit-il d'un héritage des travaux des Templiers ?) que contredit un parcellaire contemporain extraordinairement morcelé (1300 vignerons pour 1700 ha). Mais peut-être s'agit-il aussi du résultat d'une organisation sociale très élaborée qui a permis les travaux à une telle échelle et avec une telle cohérence?* ».

Cette invention de racines est chose commune dans la communication viticole. Cela produit une fascination de l'imaginaire chez le public et une impression de maîtriser le temps. La magnification de l'histoire viticole d'un territoire constitue presque un sujet de recherche en soit tellement les acteurs de la filière y ont recours. Ce marketing se fonde sur la fabrication d'un authentique mêlée de nostalgie, sur la volonté de « fantasmer le produit », (F. Fort et al, 2006).

Le rêve qu'engendre l'histoire, la plus riche possible, d'un vin ou d'un vignoble appelle deux séries d'interrogation. Une première visant à l'objectivité : l'histoire est-elle vraie ? Peut-elle s'adosser à des preuves ? Apparaît alors une seconde : la véracité de ces histoires est-elle importante ? Pourquoi et comment mobilise-t-on ce type d'histoires ?

Les vins produits sont mis en perspective par les paysages viticoles. A Banyuls, cette pérennité apparente et erronée se concrétise dans les versants aménagés en terrasses et agouilles. Et pourtant, comme dans la plupart des vignobles français, aujourd'hui et depuis des dizaines d'années, les paysages viticoles sont modelés aussi par les décrets de

---

<sup>60</sup> Opération qui consiste à stopper la fermentation alcoolique d'un vin par ajout d'alcool afin d'en augmenter le degré alcoolique et de préserver des sucres résiduels, C'est le procédé de fabrication des « vins doux naturels » comme le Banyuls.

l'INAO qui imposent des modes de conduite conciliant les traditions, l'hygiène et la demande. Le terroir comme gage de l'authenticité s'éloigne, même si certains peuvent encore écrire que le vignoble de Banyuls est planté en foule (S. Giorgis, op. cité)<sup>61</sup>, ce qui est reliquaire et inexact depuis des dizaines d'années maintenant.

Si on examine de plus près ce vignoble des Albères, bien des terrasses ont été aménagées pour rendre possible une mécanisation à minima (atomiseurs portés à dos d'homme, motoculteurs par endroits...) après la Seconde guerre mondiale. Cette authenticité est pourtant bien réelle, il est inutile de lui inventer des ancêtres ou de la profondeur historique, elle devrait pouvoir se suffire à elle-même, mais les bases de la communication semblent en décider autrement, pensant que la patrimonialisation passe par un passé important, forcément ancien, gage fantasmé d'authenticité et même de qualité.

### Conclusion

Les représentations historiques et les représentations paysagères dans le cadre du vignoble de Banyuls possèdent un cadre très récent qui ne satisfait pas le besoin local de communication.

Celle-ci repose aussi sur le fait présumé que les consommateurs de vin ont besoin d'une antériorité importante pour mieux rêver le produit et donc l'acheter.

La réalité agronomique, (n'oublions pas le rôle des traitements herbicides), se cache bien derrière les paysages et l'histoire réécrite, parfois il est possible de s'en affranchir encore plus.

Nous sommes passés du terroir au paysage et de la réalité aux représentations, ces dernières s'inspirent du réel pour mélanger du faux et du vrai. La forte valeur ajoutée patrimoniale en milieu vitivinicole conduit à une communication s'éloignant parfois du produit destiné à être vendu, le terroir ne devient alors qu'un prétexte. Sous l'égide de la communication et de la publicité, le terroir passe d'un volet agronomique à une culturalisation du territoire, parfois même jusqu'à la dissolution du terroir.

### 4.3 La progression de la communication autour du terroir

*« Les terroirs deviennent de plus en plus un support de l'image, un support de communication. Le vignoble est aujourd'hui reconnu comme un spectacle, naturellement mis en scène par l'art et le savoir vigneron, spectacle qui deviendra l'agent le plus sur de la notoriété des vins. »* (J. Maby, 2001). Comprendre le vin grâce à l'approche des terroirs et des paysages, dans lesquels poussent les vignes qui en ont donné la matière première, aboutit à territorialiser celui-ci. Ceci amène à construire des représentations qui stimulent l'imaginaire, et l'amateur a l'impression de décrypter le réel en comprenant comment tel type de sol peut donner tel type particulier de vin. Cette approche technique de la communication paraît plus élaborée que la communication purement historique, mais constitue un classique malgré tout, avec l'avènement depuis longtemps des études de sols et d'agro-terroirs. Mettre en avant une justification, souvent *a posteriori* comme

---

<sup>61</sup> Il est d'usage d'opposer plantation en foule, sans rangée, au gré et au plus près des conditions de pente et de sol, et plantation en rangée, apparue essentiellement après le phylloxéra pour rationaliser la viticulture, notamment avec la généralisation de l'utilisation des équidés, puis de la mécanisation.

nous l'avons déjà écrit, des vins élaborés grâce aux potentiels d'un sol ou d'un terroir devient un atout pour une appellation, même s'il faut prendre quelques libertés avec la réalité ou omettre certains aspects socio culturels locaux moins prestigieux. Nous avons essayé d'analyser ceci à travers un autre biais que les appellations Banyuls Collioure, toujours dans les Pyrénées Orientales. C'est ainsi que nous nous sommes intéressés dans un premier temps aux appellations Côtes du Roussillon village pour étudier leur communication basée sur la géologie et la pédologie. Puis dans un deuxième temps, nous sommes passés de l'autre côté des Pyrénées, en Aragon, pour nous rendre compte qu'un autre pas avait été franchi. Dans l'espoir d'étudier l'approche des terroirs viticoles dans cette partie de l'Espagne, nous nous sommes aperçus que ceux-ci étaient comme en France des prétextes à communication et marketing, mais aussi devenaient très vite secondaires devant des enjeux paysagers provocateurs à dessein, pour toujours vendre du vin.

### 4.3.1 La communication géologique des appellations communales Côtes du Roussillon dans les Pyrénées Orientales

#### 4.3.1.1 Un décryptage géo pédologique qui ne vaut qu'à méso échelle

Beaucoup d'appellations françaises sont restées traditionnelles dans leur communication, fautes d'investissement, ou d'investisseurs parfois tout simplement. Nombre d'entre-elles se sont appuyées sur des travaux ou des approches sur le milieu naturel, les recenser reviendrait à un annuaire. Nous avons choisi au gré de nos terrains d'étude de nous intéresser à une appellation qui communique via un biais très environnemental, les AOP (anciennes AOC) communales des Côtes du Roussillon, dites Côtes du Roussillon village.

AOP communale	Caramany	Lesquerde	Latour de France	Tautavel	Maury
Communes	Caramany, Cassagnes, Bélesta	Lesquerde, Lansac, Rasiguères	Latour de France, Cassagnes, Montner, Estagel, Planèzes	Tautavel, Vingrau	Maury, Tautavel, Saint Paul, Rasiguères
Superficie	217 ha	58 ha	85 ha	301 ha	?
Production (2010)	5 920 hl	1 337 hl	2 282 hl	7 823 hl	?
Cépages	minimum 2 cépages parmi : Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan Noir et Lladoner Pelut	idem	idem	Idem	Idem
Couleur	Rouge	idem	idem	idem	Idem
Rendement	45 hl/ha	idem	idem	idem	Idem
« Terroirs » En fait, affleurements géologiques ou types de sol	Gneiss et Granites	sols d'arènes granitiques	sols caillouteux issus de schistes gris du primaire et de micaschistes métamorphisés.	sols rouges d'éboulis calcaires et d'argilo calcaires rouges.	marnes schisteuses et schistes noirs

Tableau n° 16 : Détails des Côtes du Roussillon communales. [www.cote-terroir.com](http://www.cote-terroir.com), [www.inao.fr](http://www.inao.fr).

## Collioure - Côtes du Roussillon - Côtes du Roussillon Villages

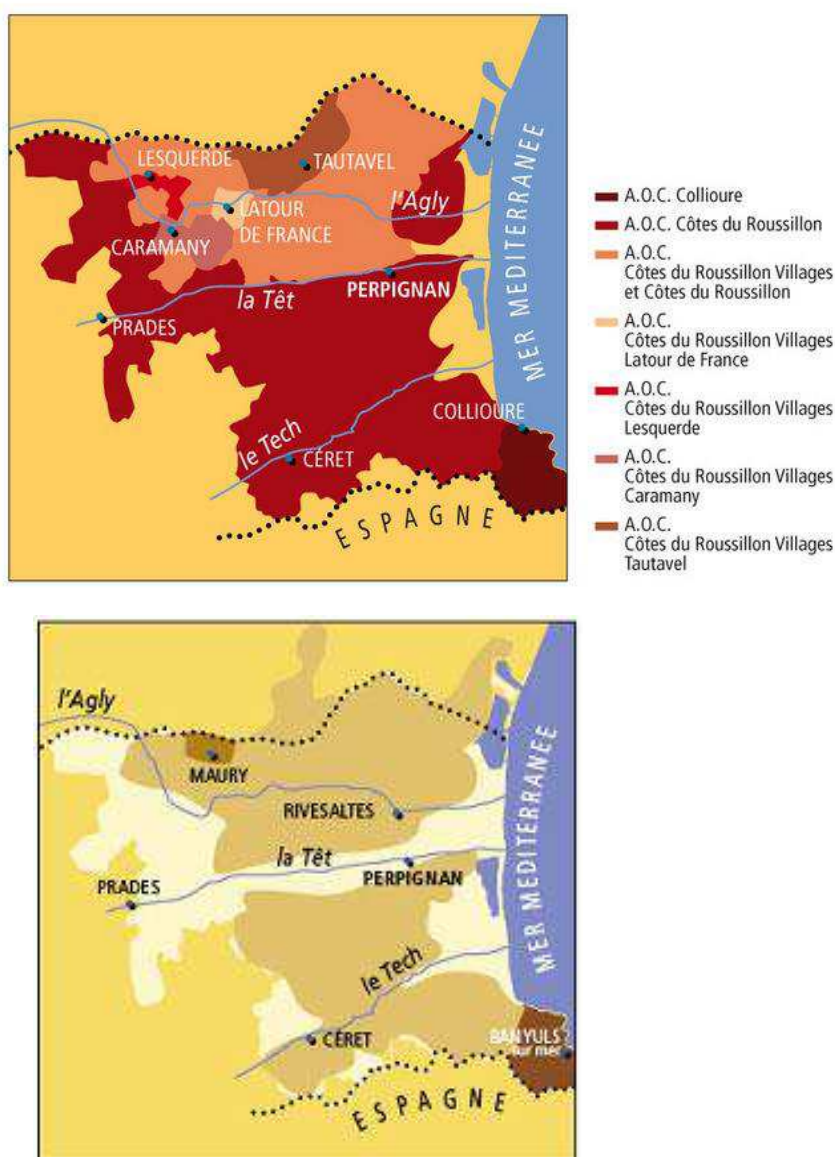


Figure n° 44: En haut, situation des Côtes du Roussillon communales Latour-de-France, Lesquerde, Caramany et Tautavel. Maury, trop récente, manque encore à l'appel. En bas, les AOC Maury, AOC Banyuls et Banyuls Grand Cru, AOC Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes.

NB : l'aire de Muscat de Rivesaltes couvre également l'aire des AOC Banyuls et Maury. [www.cote-terroir.com](http://www.cote-terroir.com)

A l'intérieur des Côtes du Roussillon se dessine une hiérarchisation théoriquement qualitative. Au sud et à l'est subsistent seules les Côtes du Roussillon, sans qualificatif, plus au nord elles se complètent par les Côtes du Roussillon village, sans addition de nom de lieu. Et dans ces dernières se trouvent les Côtes du Roussillon village à nom de communes, appelées les communales, au nombre de cinq, (tableau n° 16).

Au sein du département des Pyrénées Orientales existent deux appellations d'origine contrôlée en vins rouges secs<sup>62</sup>, les Côtes du Roussillon et Collioure, (Les vins mutés de Rivesaltes, dits vins doux naturels, se partagent la totalité de l'aire avec les Côtes du Roussillon, auxquels s'additionne Maury dans la moyenne vallée de l'Agly et Banyuls, sur la même aire que Collioure<sup>63</sup>).

Puisque la présentation et la justification des appellations communales des Côtes du Roussillon reposent, en grande partie, sur le substrat géologique et les sols qui en découlent, charge à nous de les examiner. Si nous nous référons au tableau n° 16, il faut reconnaître que les seuls non invariants dans les conditions de production demeurent les communes et le « terroir », (Sauf pour Maury qui se situe à cheval sur Rasiguères et Tautavel, ce qui n'est pas sans poser des problèmes de cohérences pour l'ensemble). Le « terroir » ici n'est vu que sous un angle géo-pédologique, ce qui est réducteur, et répétons le, minimise grandement le viticulteur, cantonné dans un carcan environnemental.

Si la carte géologique de Rivesaltes au 1/50 000 est examinée rapidement, des nuances d'une certaine importance apparaissent. Les trois communes de Caramany sont bien dominées par les gneiss et les granites, mais des affleurements sédimentaires non négligeables, par exemple du Jurassique, émaillent une grande partie de la commune de Bélesta. Les trois communes de l'appellation communale suivante, Lesquerde, restent seulement pour deux d'entre elles, Lesquerde et Lansac, recouvertes par des granites et des sols d'arènes granitiques, la troisième Rasiguère est recouverte par des schistes principalement. Pour la communale de Latour de France surviennent des affleurements plus nombreux que des sols issus de schistes ou de micaschistes. Seule Montner se situe surtout sur ces derniers. Planèzes et Latour de France comptent en plus des granites et des dépôts alluvionnaires non négligeables de l'Agly. Cassagnes est dominée par les gneiss et les granites tandis qu'Estagel possède aussi des sols calcaires du Jurassique.

La communale nommée Tautavel qui regroupe cette dernière et Vingrau est la plus homogène, les zones viticoles sont dominées par de nombreux affleurements de calcaires gréseux de l'ancien Néocomien (début du Crétacé), surmontés de dépôts oligocènes, qui donnent une certaine unité aux sols de l'ensemble à méso échelle.

Quant à la nouvelle communale Maury, elle rassemble plus que des marnes schisteuses et des schistes noirs, puisque seule Rasiguères présente ce caractère, Maury elle-même, Tautavel et Saint Paul sont essentiellement situées sur des calcaires gréseux.

La présentation très géo-pédologique des appellations communales des Côtes du Roussillon est assez astucieuse. Avec une généralisation apparente des affleurements à l'échelle de chacune d'entre elles, les acteurs locaux insistent sur les sols les plus viticoles, ignorant les terroirs aujourd'hui délaissés, comme les pentes calcaires les plus raides de part et d'autre de la vallée de l'Agly. Mais un examen même rapide de la géologie des lieux peut mettre à mal cette argumentation.

---

<sup>62</sup> Les vins secs possèdent moins de 2 g/l de sucre, par opposition aux vins moelleux, liquoreux ou doux naturels, plus sucrés.

<sup>63</sup> L'appellation communale Côtes du Roussillon Maury en vin rouge sec ne date que de 2011, sa première production est arrivée sur le marché en 2012. Elle possède le même territoire que celui de l'appellation Maury en vin doux naturel, cela ne facilite pas la compréhension chez le consommateur pressé...

#### 4.3.1.2 Le classement géo pédologique repose aussi sur des critères sociaux, et même climatiques

La désignation géologique censée donner leur particularité aux appellations communales demeure soumise à complément dans le détail, celle-ci reste une tendance dominante, facile à utiliser pour communiquer, et frapper l'imaginaire de l'acheteur potentiel. Il faut noter que pour la dernière arrivée, Maury, cette communication géo pédologique a plus de mal à tenir encore. A cheval sur deux autres communales (Tautavel et Lesquerde), il n'y a pas beaucoup d'unité géologique et pas de singularité territoriale.

Le choix d'avoir créé une appellation communale du nom de Maury en vin rouge sec, du nom déjà occupé par une appellation en vin doux naturel, est considéré comme un rappel à un produit déjà existant et apprécié du public, qui devrait s'engager à essayer les deux types de vin. Mais cette démarche court le risque d'aboutir à une certaine confusion dans l'esprit de l'acheteur. Quelle est la personnalité de chacun des produits ? Pourquoi les terroirs sont-ils les mêmes ? Ces questions trouvent parfois une réponse sur la contre étiquette de la bouteille, mais sont-elles lues systématiquement ? La communale Maury en vin sec semble avoir été créée en 2011 pour profiter de l'effet de niche dont bénéficie le vin doux naturel du même nom. La confusion est d'ailleurs un risque que mesure avec circonspection la plupart des acteurs locaux. La demande montrera seulement dans quelques années si ce pari d'extension des communales en Côtes du Roussillon demeure viable.

Nous pouvons signaler également que le nom de la commune retenue pour la communale Tautavel est peut être plus infléchi par la célébrité des découvertes préhistoriques depuis presque un demi siècle, par le tourisme archéologique qui en découle que par la tradition viticole, qui ne se dément pas pour autant. Mais le poids des ans (450 000 ans av. J.C.) de l'homme de Tautavel pèse plus que les quintaux de raisins, fussent-ils de bonne qualité, et l'agro-terroir s'efface déjà devant l'histoire, la préhistoire et le marketing qui peut être construit en mélangeant le tout. La communication viticole ne passe pas toujours par la géologie ici, ce qui constitue une manière habile de mettre en avant des caractéristiques environnementales sous une bannière culturelle de renommée nationale, voire internationale pour les initiés à la préhistoire. Il existe ici une association assez réussie entre la volonté de mettre en avant la qualité de la production vinicole, le patrimoine qui peut lui être accolé, et le patrimoine archéologique, comme essaie de le montrer humoristiquement une étiquette de vin AOP Tautavel, (figure n° 45).

Cette justification géologique est venue aussi *a posteriori*, les deux exemples des noms de Tautavel et de Maury le prouvent, ayant connu une histoire, liée au vin doux naturel d'un côté, liée à l'archéologie de l'autre, en dehors de toute considération géologique.

La justification, reposant sur des facteurs naturels, de la construction des appellations Côtes du Roussillon a été bâtie sur un raisonnement empirique à plus petite échelle encore. Le sud plus dominé par les plaines alluviales de la Têt et du Tech présente globalement des sols riches, plus aptes à la fructiculture et au maraichage qu'à une viticulture de qualité. Les chaleurs estivales nuisent aux vignes en bloquant la maturation et les rendements (dans les perspectives que demande le marché). Même si l'irrigation est

permise sous certaines conditions<sup>64</sup>, le coût de sa mise en place et le prix de l'eau restent des freins importants.

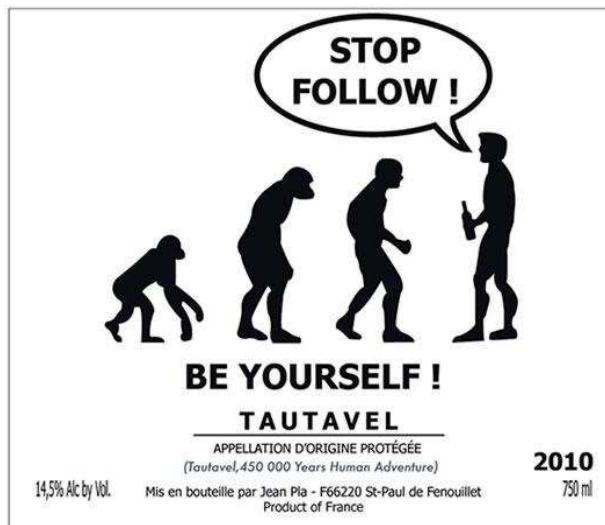


Figure n° 45: Un exemple de communication à travers une étiquette de bouteille mélangeant vin et patrimoine archéologique à Tautavel, Pyrénées Orientales.

Le nord plus montagneux, dans les chaînons des Corbières, présente des sols plus pauvres et un climat légèrement plus frais et plus arrosé, d'où son potentiel de classement en Côtes du Roussillon village. A l'intérieur de ce dernier, les appellations communales ont été construites sur les réputations viticoles (ou autre) qui ont mieux subsisté qu'ailleurs. Le terroir est ici présenté par une communication qui le réduit à son expression géologique et climatique. Pourtant le poids de l'histoire agraire est dans ce cas beaucoup plus discriminant que le milieu, malgré la volonté de communiquer à propos d'éléments intangibles, susceptibles de laisser des traces gustatives dans les vins.

### Conclusion

Le terroir est toujours convoqué pour justifier une qualité, une originalité, une particularité, un patrimoine. Il est alors conçu comme plus simple, envers le grand public, de le présenter uniquement sous un angle physique, environnemental, ici pédologique ou géologique, comme si les critères sociaux, économiques ou historiques paraissaient trop compliqués à appréhender. La communication qui utilise ainsi le terroir donne alors dans un phantasme de la terre inamovible, seule dépositaire du gout du vin.

Les phases géologique nous placent dans des échelles de temps qui nous dépassent et qui au lieu de nous ramener à de justes proportions, nous font croire que ce vin « géologique » nous fait toucher à l'éternité. Le terroir n'est plus qu'un instrument.

Il existe tout un nuancier où le terroir peut devenir petit à petit communication. Ces volets finalement assez classiques de communication qui utilisent les terroirs, les paysages, l'histoire, quitte à se contorsionner avec la réalité parfois, laissent place de plus en plus à une communication où le terroir peut être mis au second plan, voire facilement être dilué.

<sup>64</sup> Pour les AOC-AOP, l'irrigation est autorisée après la récolte et jusqu'au 1er mai. Cependant, l'interdiction peut être levée entre le 15 juin (ou la floraison) et le 15 août (ou la véraison).



### 4.3.2 La dissolution du terroir dans l'architecture de certains domaines viticoles

#### 4.3.2.1 Une approche subjective de la communication à travers la DO Somontano (Espagne)

Il y a encore quelques décennies, en France comme en Espagne, la viticulture s'inscrivait dans une vision globale négative du rural, jugé archaïque, peu attractif, peu dynamique. Le retournement qui a lieu depuis aboutit à une magnification d'un rural plus rêvé que réel, où l'imagination, du moment que suivent les finances, peut laisser libre cours afin d'aménager des domaines, de frapper le visiteur et de faire vendre.

Après la communication historique, technique ou géographique, il est apparu de mettre l'accent sur le support du vin, les accessoires de production et de commercialisation, c'est à dire les bâtiments qui vont abriter le chai de vinification, la salle de dégustation, le restaurant, la salle d'exposition s'il y a lieu. L'architecture des domaines, vitrine pour le passant sur place ou sur internet, va devenir un moyen d'approche, de communication important.

Très vite on se détache alors du terroir, la qualité du vin sera liée à la qualité des émotions ressenties à l'approche de la dégustation et/ou avant l'acte d'achat. Ainsi le paysage viticole, l'architecture du chai, les prestations offertes autour du vin (hôtellerie, restauration, exposition, événements culturels) vont prendre le dessus ou du moins accompagner un moment où le vin, même s'il reste l'élément essentiel, est prétexte à un entourage qui doit mieux le faire connaître, apprécier, vendre. La forme devient alors primordiale sur le fond, le discours autour du vin s'appuie sur les paysages, l'architecture des domaines et la façon dont ces derniers s'imbriquent dans le premier, et prend le pas sur le vin lui-même. « *Ainsi le paysage viticole est devenu et deviendra de plus en plus le vecteur essentiel de la connaissance du vignoble et donc le support essentiel du discours oenoculturel. L'image paysagère cumule les avantages d'une forte persistance du souvenir, d'une forte charge émotionnelle et d'une grande facilité d'évocation.* » (J. Maby, 2001).

Il pourrait même être écrit que la qualité du vin n'est plus dépendante des terroirs et des vigneron, mais du contexte et de l'environnement socioculturel. Cette vision très relativiste, postmoderne promeut la subjectivité des lieux, valorise une approche ethnographique de l'espace face à l'analyse spatiale, face aux tentatives de modélisation que nous avons essayées d'approcher par exemple.

L'appellation espagnole et aragonaise de Somontano (*Denominación de Origen (DO) Somontano*) se situe au sein de la province de Huesca, dans le piémont sud des Pyrénées centrales, entre la chaîne montagneuse et la vallée de l'Ebre, (figure n° 46). Ce sont 43 communes avec comme chef lieu local le bourg de Barbastro, principal centre viticole de l'appellation, qui définissent cette aire de production depuis 1985, dans un contexte d'alors de perte de vitesse de l'influence viticole dans ces parties espagnoles des Pyrénées, durement touchées par l'exode rural qui suivit la réforme agraire des années 1960. Les superficies en vigne sont passées de moins de 2 000 ha dans les années 1980 à plus de 4 700 aujourd'hui et près de 520 viticulteurs, avec une valorisation de la

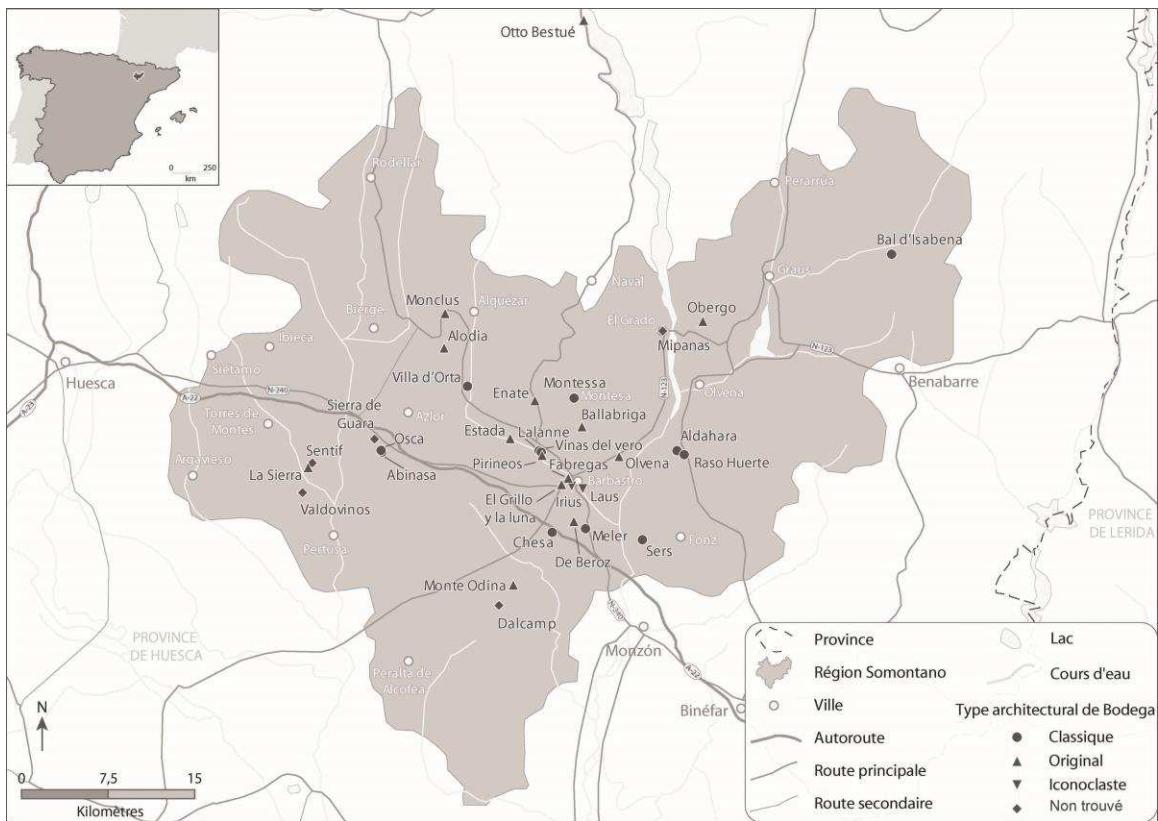
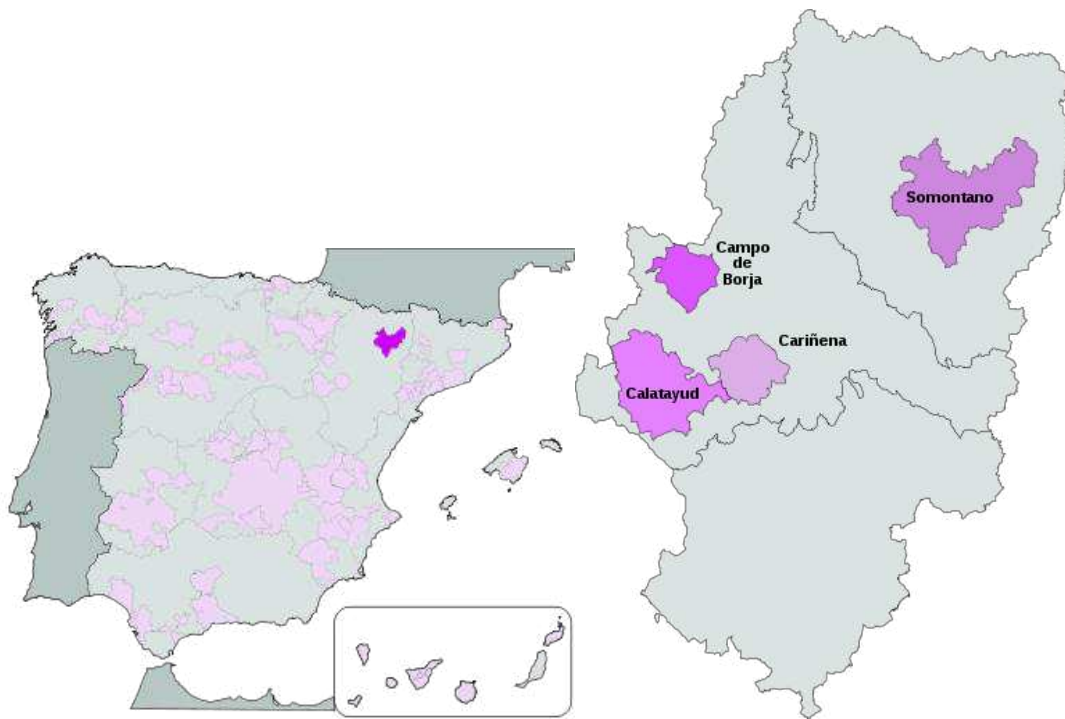


Figure n° 46: La situation du vignoble de Somontano, ([www.vinos\\_do\\_de\\_aron](http://www.vinos_do_de_aron)) et la distribution des bodegas à l'intérieur de l'appellation, (E. Rouvellac, F. Cerbelaud, 2013)

production en bouteille qui renvoie au passé certains stéréotypes, (parfois vérifiés), véhiculés par les touristes frontaliers, au sujet de la mauvaise qualité du vin en vrac espagnol. Dominée traditionnellement par les Grenache, l'appellation s'est ouverte aux cépages étrangers qui dominent à l'international : un quart du vignoble est planté en Merlot, un tiers en Cabernet Sauvignon pour les rouges, le Chardonnay et même le Gewürztraminer complètent le traditionnel Macabeu pour les blancs.

Traditionnellement, les viticulteurs livrent leur production à une *bodega*, (*winery* dans les pays anglo-saxons, cave, domaine ou château au sens très large en France), qui possède le plus souvent aussi de la vigne en son nom propre. Il y en a 34 dans l'appellation. L'essor du vignoble depuis trente ans a donné des idées avant-gardistes dans l'architecture de quelque unes. Nous les avons recensées et nous avons examiné leur style architectural selon le seul critère de leur originalité ou non. Dès que les constructions sortent du schéma des bâtiments accolés, ressemblant à des corps de ferme restaurée, avec un toit en tuile traditionnel, c'est à dire avec un bâtiment hors du style par son gabarit ou son aspect, nous pouvons parler de volonté d'originalité pour communiquer autrement sur le vignoble et le vin. A Somontano, pas moins de la moitié des bodegas présentent des traits d'innovation architecturale comme signalés dans le tableau récapitulatif n° 17.

A l'intérieur de ces 17 domaines se distinguent deux qui constituent une approche iconoclaste de l'architecture des chais viticoles, Laus et Irius, (photos n° 9 et 10).

Somontano ne communique guère sur les terroirs viticoles, il existe une étude poussée des sols de l'appellation, très bien illustrée, mais à destination d'un public déjà averti (D. Badia Villas, 2006). Comme dans d'autres appellations dans le Monde, surtout dans le Nouveau Monde, Somontano s'est mieux fait connaître par l'architecture de certaines de ses bodegas qu'en communiquant sur les terroirs de son appellation, et c'est en travaillant à appliquer notre méthodologie d'études terroirs viticoles aux vignobles de l'Aragon que nous en avons fait la constatation et avons découvert ce trait<sup>65</sup>.

Peu d'architecture viticole réside dans l'appellation Somontano, la déprise rurale accélérée par les réformes agraires des années 1960 n'a pas non plus favorisé le maintien d'un patrimoine architectural qui se situait de plus dans des endroits aujourd'hui délaissés.

La vigne est logiquement descendue de l'arrière pays pour être plantés sur des glacis en pente douce aux pieds des Pyrénées, ou à proximité des fonds de vallée, plus faciles à mécaniser, plus aisés et plus proches à équiper pour l'irrigation, plus près du centre de décision local de Barbastro et de l'axe Lérida, Huesca, Saragosse, important à l'échelle provinciale.

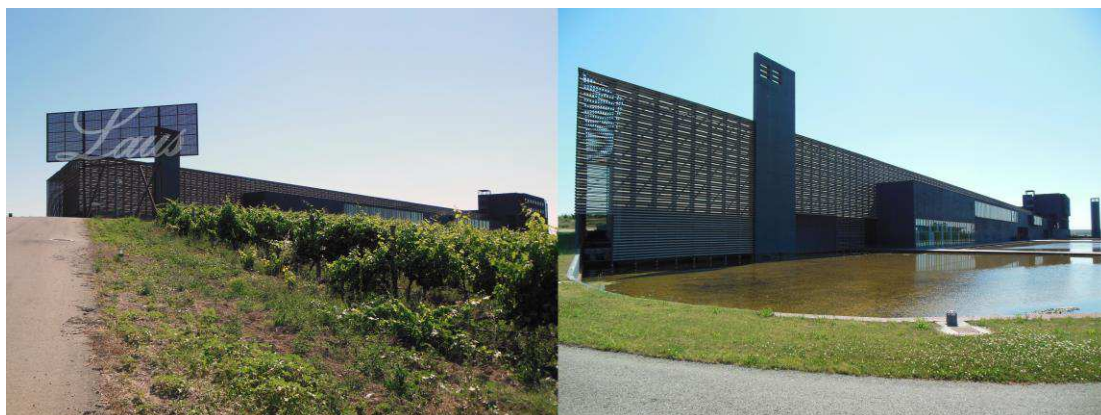
Pour signaler ce renouveau de la viticulture en frappant le passant, s'inspirer d'un courant architectural venant essentiellement du Nouveau Monde constituait un défi relevé localement par des chais aux formes cubiques, aux arêtes vives, le but étant sans doute de couper l'horizon, de détonner au maximum. Quand le visiteur arrive à proximité d'Irius, c'est presque une « rencontre du troisième type » qu'il peut éprouver, comme à la vue une soucoupe d'extra-terrestres.

---

<sup>65</sup> Travaux de recherches menés lors du projet européen REVITAL dans le cadre du programme INTERREG SUDOE IIIB, 2002-2006.

BODEGAS	SITE INTERNET	STYLE ARCHITECTURAL
Monclus	www.inesdemonclus.com	original
Oscá	www.bodegasosca.com	classique
Fabregas	www.bodegasfabregas.com	original
Lalanne	www.bodegaslalanne.com	classique
Vinas del vero	www.vinasdelvero.es	classique
Enate	www.enate.es	original
Pirineos	www.bodegapirineos.com	original
Valdovinos	www.bodegasvaldovinos.com	?
Blecua	www.bodegablecua.com	classique
Dalcamp	www.castillodemonesma.com	?
Otto Bestué	www.bodega-ottobestue.com	original
Olvena	www.bodegasolvena.com	original
Sierra de Guara	www.bodegassieradeguara.es	?
Laus	www.bodegaslaus.com	iconoclaste
Ballabriga	www.bodegasballabriga.com	original
Aldahara	www.aldahara.es	classique
Raso Huete	www.bodegasrasohuete.com	classique
Abinasa	www.bodegasabinasa.com	classique
Irius	www.bodegairius.com	iconoclaste
Meler	www.bodegasmeler.com	classique
Alodia	www.alodia.es	original
Estada	www.bodegasestada.com	original
Bal d'Isabena	www.baldisabena.com	classique
Montessa	www.montessabodegas.com	classique
Obergo	www.obergo.es	original
Sers	www.bodegassers.es	classique
Monte Odina	www.monteodina.com	original
Sentif	www.sentif.net	?
Villa d'Orta	www.quebodega.es/bodegas/villa-dorta.htm	classique
Mipanas	www.bodegamipanas.com	?
Lasierra	www.bodegaslasierra.es	original (couleur)
Chesa	www.bodegaschesa.com	classique
El Grillo y la luna	www.docelunas.es	original
De Beroz	www.deberoz.com	original

Tableau n° 17: Répertoire des bodegas de l'appellation Somontano et de leur architecture



Photos n° 9 : Vues de la bodega Laus à Somontano, (Espagne). (E. Rouvellac, 2012)



Photos n°10: Vues de la bodega Irius à Somontano, (Espagne). (E. Rouvellac, 2012)

Cet effet recherché pique la curiosité, la visite entraîne la découverte du vignoble et la vente. Ce n'est plus le terroir qui est mis en avant, c'est la provocation paysagère, comme une affiche, une publicité de grande taille. Cette tendance qui réussit à avoir un écho certain dans une appellation de renommée régionale comme Somontano essaime dans le monde vitivinicole. Attirer l'acheteur grâce à l'architecture du domaine est devenu un moyen de communiquer, de vendre, de favoriser la rencontre entre le vin et son consommateur.

#### 4.3.2.2 L'architecture iconoclaste comme entrée vitivinicole

Historiquement c'est dans le Nouveau Monde que ces premières « Cathédrales du vin » furent érigées. Là-bas, pour remplacer les châteaux en vieilles pierres inexistantes et lutter contre la tradition si chère aux concurrents européens, les californiens (Opus One, Clos Pegase, Dominus Estate...) créèrent des caves d'architecture exceptionnelles avec des matériaux novateurs pour ce genre d'industrie, (photos n°11). Somontano s'est inspiré de tout près, dans la Navarre voisine à l'Est se trouve la prestigieuse appellation de Rioja qui rassemble sur un axe de Logrono (Rioja Alavesa) à Haro (Rioja Alta), sur 50 km, une dizaine d'installations à la fois ultra modernes, futuristes, et spectaculaires. C'est une tendance qui puise même ses sources assez loin dans le temps puisque dans la Rioja, c'est G. Eiffel qui créa l'un des tous premiers chais dans les années 1890 pour la CVNE (*Compañía Vitícola del Norte de España*) à Haro.

Ces infrastructures tentent de s'intégrer à leur environnement (la Bodega Ysios en forme de vague veut épouser les crêtes de la Sierra Cantabrique, photo n°12) ou dessinent des formes multi cubiques abracadabrantes comme les Bodegas Darien et Antion. Certaines sont construites avec des matériaux non traditionnels comme le verre pour la Bodega Baigorri, du titane pour Marques de Riscal, (photos n°13), ou un mélange de bois et d'acier pour la Bodega Vina Real. Ces chais sont souvent l'œuvre d'architectes de renommée internationale tel J.M. Pascual (Bodegas Antion à Elciego, Dinastia Vivanco à Briones, Darien à Logrono pour la Rioja, et Bodega Irius à Barbastro dans l'appellation Somontano, en 2008). Parfois, ce sont des locaux comme les concepteurs de la Bodega Laus en 2003, du cabinet *Rambla Cebollero Arquitecto* situé à Barbastro.

Cette tendance ne se nourrit pas seulement d'architecture iconoclaste comme à Irius ou Laus, elle inspire dans des variantes toujours avant-gardistes mais plus consensuelles un bon nombre de bodegas de Somontano. Hors des sentiers battus des bâtiments traditionnels de la maison plus ou moins bourgeoise, ces chais abritent salles de dégustation et de vente, sur lesquelles sont adossés le chai de vinification, d'embouteillage et de stockage.



Photos n°11: Dominus Estate et Opus One dans la Napa Valley en Californie, <http://archaitecture.over-blog.com>. Le jeu de mot au sujet du nom du site internet est à remarquer



Photo n°12: Bodega Ysios dans la Rioja, (Espagne). <http://archaitecture.over-blog.com>

Beaucoup de ces bâtiments qui se veulent voyants, produits d'appel, misent sur les formes cubiques comme nous l'avons vu à Somontano. Certains investissent de façon récurrente sur les pièces d'eau artificielles et juste décoratives, thème mondialisé : certains *estates* d'Afrique du Sud comme Dornier à Stellenbosch jouent aussi dans leur communication avec un étang artificiel qui jouxte le chai, (photos n°13).

Cette stratégie ne mise pas, ou compte peu, sur la vision classique des terroirs viticoles comme vitrine de la production. Les chais, salle de dégustation et de vente sont associés à une mise en scène culturelle, à travers l'architecture particulière des bâtiments, mais aussi souvent à travers l'organisation d'expositions, de conférences. Ces domaines viticoles s'accompagnent de restaurant, d'hôtellerie, de musée, d'œnothèque...



Photos n°13 : La bodega Marques de Riscal dans la Rioja, (Espagne) à gauche, (E. Rouvellac, 2012). A droite le chai de l'estate Dornier près de Stellenbosch en Afrique du Sud. Le plan d'eau, purement décoratif, souligne la construction et les montagnes par son reflet, en même temps que la forme des toits est censée rappeler les ondulations des reliefs au dernier plan. (E. Rouvellac, 2009)

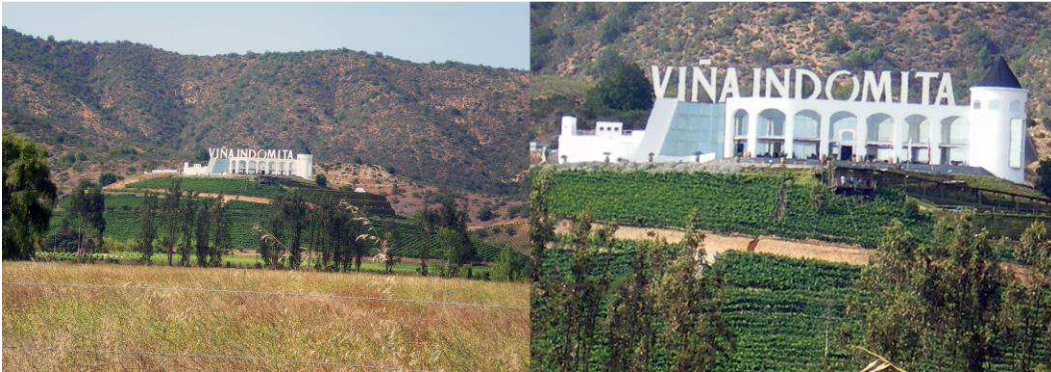
Il peut même se glisser une typologie des bâtiments qui traverse ce monde viticole. On y trouve le gigantisme à tout pris comme à Marques de Riscal, ou bien avec la Bodega Indomita très connue au Chili pour son volume imposant, (photos n°14), son architecture néo coloniale à colonnes, sa couleur blanche qui tranche sur le paysage, les lettres du domaine surdimensionnées, telles une publicité lumineuse d'entrée d'agglomération...

Les formes cubiques comme à Irius se répètent souvent, mais de manière moins provocatrice, voulant simplement se détacher des courbes du relief avoisinant et donnant souvent des chais en formes parallélépipédiques, comme les bodegas Quintay, Las Ninas au Chili, (photos n°15), ou le château Faugères dans le Saint-Emilion Bordelais, (photo n°17). A l'inverse, chercher, faussement, à se fondre dans le paysage en prétendant reproduire les courbes est une tendance qui se retrouve à Ysios dans la Rioja comme à Dornier en Afrique du Sud, (photos 12 et 13). Certains chais cherchent à s'enterrer, comme Vinas Real dans la Rioja ou la bodega Estada dans le Somontano. D'autres jouent sur le mimétisme avec le tonneau, avec des bâtiments circulaires, comme toujours Vinas real (Rioja), ou Clos Apalta au Chili, ou encore la cave des Vignerons du Vallon, dans l'AOC Marcillac (Aveyron). Vouloir des lignes épurées, donnant de longues perspectives et une idée de trompe l'œil, à l'image des gratte-ciel du quartier de la Défense à Paris, constitue aussi une mode qui touche autant la Napa Valley avec Dominus Estate que le Somontano avec la bodega Laus. Enfin, se rattacher à des dimensions historiques est une constante, en imitant des châteaux médiévaux ou une pyramide maya (photos 16), ou en singeant l'antiquité comme à la Darius winery dans la Napa Valley.

Visant une clientèle assez aisée, ce nouveau tourisme vigneron permet d'enranger des revenus supplémentaires en complément de la vente du vin et représente des arguments marketing de poids. L'oenotourisme connaît un engouement à travers la création de routes des vins, des prix d'oenotourisme<sup>66</sup>, un engouement dans une situation économique de plus en plus tendue, où la mise en scène du patrimoine, alliant tradition

<sup>66</sup> Par exemple le Prix national de l'oenotourisme est de distinguer des démarches individuelles ou collectives, exemplaires, contribuant à la promotion de celui-ci.

vitivinicole et architecture, activités inattendues devient un argument économique de premier ordre, (S. Lignon-Darmaillac, 2009).



Photos n°14: Vues sur la Bodega Indomita Dans la vallée de Casablanca, près de Valparaiso, au Chili. (E. Rouvellac, 2013)



Photos n°15: Les bodegas Quitay (à gauche) dans la vallée de Casablanca et Las Ninas (à droite) dans la Colchagua, au Chili. (E. Rouvellac, 2013)

Nous avons oublié le terroir, passé au dernier plan devant le poids de la communication et du marketing dans des domaines qui peuvent y investir, au point de presque faire reculer le vin au rang de prétexte, d'alibi culturel (au sens noble du terme). Ceci permet de mettre en valeur une mise en scène touristique, patrimoniale, où se mêlent la viticulture à travers des paysages, le vin à travers des chais à architecture avant-gardiste, des manifestations culturelles et/ou festives, de l'hôtellerie... Bref, nous avons presque à faire à un concept d'oenotourisme intégré, où tout est pris en compte, de la fabrication du raisin à la valorisation du vin par tous les chemins possibles de l'imagination.

Nous sommes passés de la communication se voulant objective jusqu'au déterministe, à base de géologie ou de pédologie, à la communication historique enjolivée, voire transformée, pour arriver à la communication intégrale, quitte à oublier le vin lié au terroir.

### Conclusion

Ceci peut-il conduire à une « disneylandisation » du vitivinicole et par glissement, des terroirs ? Cette monumentalisation des bâtiments œnologiques ne connaît pas de limites



surtout dans les pays du Nouveau Monde, où la fameuse Napa Valley californienne est parfois qualifiée de « parc viticole », (A. Vanneph, 2012). On peut y croiser des chais en forme de château fort, la palme revenant peut-être aux argentins de la bodega Catena Zapata à Mendoza en forme de pyramide précolombienne, (photos n°16).



Photo n°16: La bodega Catena Zapata à Mendoza (Argentine) et le domaine Castello di Amorosa dans la Napa Valley (Etats-Unis). [www.kahnsfinewines.com](http://www.kahnsfinewines.com) et [www.worldtourusa.com](http://www.worldtourusa.com)

Dans les pays du Nouveau Monde, les bâtiments à forte valeur ajoutée n'existaient pas, à part peut-être en Afrique du Sud, où la tradition viticole ne s'est jamais démentie, (à l'inverse du Chili par exemple)<sup>67</sup>, et où l'architecture traditionnelle néo coloniale domine dans les *estates*.

Forte de son patrimoine, la tendance « architecturale » ne domine pas du tout, ou peu, en France, même si les Bordelais se laisse tenter, en gardant des formes moins perturbantes, mais avec des angles et des volumes qui tranchent sur le paysage et l'architecture traditionnelle, appelant le visiteur, (R. Schirmer, 2007), (photos n° 17 et 18).

« *Le vin est devenu une entreprise du spectacle où tout doit être mis en scène. Cette évolution souligne combien l'image du vin a changé. Du statut de produit de consommation, le vin est passé à celui d'objet culturel, symbole d'un art de vivre, pour devenir la proie de spéculateurs de tout poil. « De plus en plus, il me semble que l'architecture détourne l'attention de l'important – le vin – et de l'essentiel – la vigne. Je ne veux pas participer à ce mouvement là »*, lâche C. Moueix, gérant de Pétrus, mythique cru de Pomerol, également propriétaire de Dominus en Californie. » (L. Gasparrotto et J Beaudouin, Le Monde, 2012).

Traditionnel en France, le gérant de Pétrus sacrifie à la nouvelle tendance architecturale aux Etats Unis, (photo n° 11). L'Europe, et *a fortiori* la France, se laisse plus tenter, pour l'instant, par une valorisation des bâtiments existants à travers des manifestations culturelles, quitte à risquer de n'attirer qu'une clientèle jugée intellectuelle, ainsi par exemple le Château Lacoste en Provence qui propose de découvrir les paysages dans lesquels s'enchaînent ses vignes, puis de déguster ses vins, à travers un parcours où des architectes et des artistes exposent leurs œuvres.

<sup>67</sup> Philippe II d'Espagne ordonna d'arracher les vignes chiliennes en 1675, trop concurrentes, (l'histoire se répète toujours un peu), se qui plongea le vignoble dans le marasme jusqu'à la fin du XIX<sup>ème</sup> siècle. Et de 1938 à 1974, les gouvernements chiliens limitèrent la plantation et la production à 60 l de vin par habitant pour lutter contre l'alcoolisme.



Photos n°17: Les châteaux Faugères (Saint-Emilion) à droite, et le Pin (Pomerol) à gauche, dans le Bordelais. (E. Rouvellac, 2012)



Photo n°18: De nouveaux bâtiments à Cheval Blanc, Saint-Emilion, une vague de béton signée Christian de Portzamparc qui contraste avec les bâtiments historiques, à droite. (E. Rouvellac, 2012)

Découverte des paysages et du patrimoine local, expositions, performances artistiques, concerts, restauration, hôtellerie, la palette du savoir vendre s'étend bien au delà du terroir aujourd'hui. Le hiatus entre la littérature grise, étudiant jusqu'à l'échelle microscopique les relations compliquées entre la nature et la qualité d'un vin, et la façon dont ces recherches sont vulgarisées s'agrandit. C'est au prix d'une certaine dilution de la notion de terroir que les amateurs sont attirés, bien que l'oenotourisme permette aux viticulteurs de prendre conscience de leur enracinement dans un territoire, des qualités potentielles de leurs terroirs.

## CONCLUSION GENERALE

### 1. Quels enjeux pour notre parcours et nos recherches ?

Le terroir est aujourd'hui utilisé dans toutes les directions pour justifier des discours de qualité en matière vitivinicole. La partie la plus visible, la plus répétée, le fait confondre avec territoire puisqu'il sert alors à justifier, avec plus ou moins de bonheur, la communication et le marketing dans une appellation. D'un autre côté, il est souvent mêlé à des critères environnementaux, pédologiques ou agronomiques, toujours pour asseoir des particularismes peu démontrés, voire pour justifier par le déterminisme une qualité souvent présumée du vin. Notre parcours s'est voulu réfléchi entre ces deux positions trop tranchées. Nous continuons à penser que la notion d'homogénéité constitue le socle de réflexion nécessaire à l'esprit, le préalable, pour discourir du terroir. Peut-être l'utilisation à outrance du terme l'a-t-il à nouveau galvaudé.

Nos recherches nous ont permis, partis de préoccupations agronomiques et pédologiques, de concevoir ensuite des approches plus intégrées. Nous avons ensuite pris en compte beaucoup plus les aspects sociaux et historiques des terroirs dans le cadre de développement de production de qualité, par exemple quand il a fallu construire une base territoriale pour une hiérarchisation de l'aire AOC Cahors. Nous avons pris conscience du poids des représentations sociologiques, sociales et culturelles vitivinicoles en combinant l'histoire ségrégationniste de l'Afrique du Sud et son histoire vitivinicole. Plus globalement nous avons mesuré le poids des représentations liées au vin et aux terroirs avec un paysage associé, ceci en Aragon ou en Catalogne française.

Il nous a semblé opportun de mesurer combien l'Ancien Monde viticole et le Nouveau se complètent et continuent de se différencier, comme le montre déjà H. Vélasco-Graciet, (2006), en écrivant au sujet des inversions d'échelles spatiales et temporelles entre les deux hémisphères. Nous avons voulu savoir comment était appréhendé le terroir à grandes échelles en prétendant calquer notre analyse européenne du Sud-Ouest de la France, nous avons alors constaté que le terroir n'était qu'un outil aux services d'appellations sous utilisées. Les aspects culturels, faisant appel à l'imaginaire, sont eux parfois sur utilisés.

Nous pouvons encore illustrer ce mélange entre différences et points communs avec la recherche de l'origine du vin par la dégustation. En Europe, quand le dégustateur opère à l'aveugle, il cherche d'abord à trouver quel(s) cépage(s) compose(nt) le vin qui lui est donné d'apprécier. C'est cela qui lui permet de trouver l'appellation, la région, le territoire d'appellation qui correspond au vin qu'il est en train de goûter.

Cette démarche constitue encore une différence importante avec le Nouveau Monde. En plantant tous les cépages où il souhaite, ce dernier ne possède pas (encore) d'identité viticole reposant sur une liaison forte entre un ou des cépages patrimoniaux et des lieux

particuliers<sup>68</sup>. Cette corrélation identitaire est par ailleurs parfois considérée comme un carcan par les producteurs européens.

Quand le dégustateur en arrive à vouloir reconnaître le terroir, ou surtout ce qu'il imagine l'être, il ne parle alors le plus souvent que du territoire. La notion d'homogénéité particulière au terroir se concentre alors sur des cuvées sélectionnées, rares, et parfois chères. Ainsi beaucoup de viticulteurs avouent produire dans un premier temps des cuvées correspondant à un goût plus universel, facile à appréhender et à boire. A l'aide des bénéfices dégagés par cette première, plus grand public, ils élaborent d'autres cuvées à l'aune de ce qu'ils estiment être la personnalité de leurs terroirs, plus intimistes, plus complexes, et veulent la faire découvrir à un public plus averti.

Ce comportement se diffuse très bien si on examine quelques producteurs qui se distinguent comme Eben Sadie en Afrique du Sud<sup>69</sup>. Viticulteur mondialisé avec son domaine à Paardeberg non loin de Paarl et un autre, « *Terroir al limit* » dans la région du Priorat en Catalogne espagnole. En Afrique du sud, Il vinifie en utilisant l'appellation du Ward du Voor-Paardeberg, près de 43 ha qui sont divisées en fonction des terroirs et des cépages qu'il veut produire et assembler. Même si sa vision se focalise sur l'agro-terroir, sa formation au long cours dans des vignobles d'Italie, d'Allemagne, des Etats Unis ou de Bourgogne lui donne une idée globale de la particularité du terroir, une entité qui reflète un produit, une région, un savoir-faire.

L'interpénétration des cultures vitivinicoles entre l'Ancien et la Nouveau Monde est déjà si avancée, que même dans le contexte de dérégulation de l'économie plus favorable au second, les valeurs de l'Europe viticole perdureront. Le terroir intrigue depuis des décennies les viticulteurs du Sud et des Etats Unis par son pouvoir évocateur, sa charge émotionnelle. Dans un contexte de concurrence exacerbée, produire de la qualité et la relier à un territoire ou/et des terroirs demeure un plus évident. Pour l'instant, seuls les vins de hautes et moyennes gammes, (dans une proportion à définir), répondent à ces critères de relation à une origine géographique de grande échelle. Les producteurs de vins d'entrée de gamme découvrent eux aussi que des vins de qualité sans terroir ou sans territoire sont plus difficiles à vendre.

Ces préoccupations socio-économiques nous ont conduit à passer du terroir au paysage, de concevoir le terroir dans son contexte social et culturel pour comprendre les enjeux qu'il y avait autour. C'est pourquoi à travers le vignoble de Banyuls, nous avons entamé d'étudier l'évolution des paysages à travers la viticulture à partir des cadastres napoléoniens jusqu'à aujourd'hui. Ceci dans le but de proposer des scénarii d'évolution paysagère dans un contexte où la viticulture s'associe et entre en concurrence avec les activités balnéaires et l'urbanisme qui lui est attaché, où les aménagements viticoles patrimoniaux sont menacés parfois par la friche et les volontés de modernisation, où les pratiques de désherbages chimiques induisent des risques sanitaires importants.

---

<sup>68</sup> Il faut nuancer ceci avec, par exemple, le rôle du Pinotage en Afrique du Sud. Les acteurs contribuent de plus en plus à donner à ce cépage endémique, croisement entre Pinot Noir et Cinsault, une image patrimoniale et identitaire du vignoble, associée aux alentours les plus proches de Stellenbosch.

<sup>69</sup> Viticulteur rencontré lors de notre seconde mission en Afrique du Sud en juin 2009.

Car même avec l'abandon partiel et progressif de ces derniers dans la plupart des vignobles français, la prise de conscience des problèmes de santé publique liés à la viticulture intensive, et plus largement à l'arboriculture, est une donnée relativement récente pour les chercheurs en médecine<sup>70</sup>, en science de la vie et de la terre, en chimie, en agronomie et en géographie et environnement. La recherche dans une étude spatialisée des polluants des sols dans le domaine vitivinicole est peu développée tant il a paru important ces dernières années, avant toute chose, d'obtenir des raisins en bon état sanitaire, quel qu'en soit le prix. De plus, les problèmes de qualité des vins liés à la chimie employée pour l'élaboration du raisin commencent à être de plus en plus pris en compte par la filière vitivinicole. Finalement, ce sont de véritables problèmes de santé publique que soulèvent les habitudes viticoles Banyulencques, dans un contexte de production patrimoniale à forte valeur ajoutée et à forte identité, avec des densités de population estivale très élevées dans un espace utilisable réduit à une frange littorale étroite, à un moment de l'année où l'eau est la moins abondante naturellement.

Le terroir oscille entre authenticité et marchandisation, entre dilution et maximisation. La connaissance d'une adéquation entre le terroir et la qualité d'un vin demeure trop souvent l'apanage de l'amateur éclairé, de l'expert. Renforcer la notion de vin de terroir en devenant plus exigeant sur la qualité, la complexité et l'origine du vin semble un débouché viable, mais il reste la crainte que pour s'adapter à une qualité plus commerciale, ajustée à la plus grande demande, la réglementation devienne de plus en plus lâche. Mais Il est sans doute possible que le terroir puisse être mis en avant dans la commercialisation de produits jugés pour non initiés. Il ne faut pas considérer ce public avec *a priori* pour peu intelligent, ensuite il est possible de produire des volumes importants à partir d'un terroir particulier et de communiquer à ce sujet. La cave coopérative Côtes d'Olt de l'appellation Cahors le fait depuis des années avec ses cuvées « Impernal » et « Château les Bouysses », qui reflètent des vins issus de vieilles vignes poussant sur des alluvions anciennes du Lot.

L'apport de la technologie est aussi accusé de nier le terroir, de standardiser les goûts et de privilégier le travail de laboratoire et de chai au raisin et à la vigne. C'est une des raisons qui ont amené les acteurs de la filière vitivinicole à s'intéresser aux terroirs, à revenir à un environnement agronomique et sociétal support du vin et non plus aux seuls tubes à essai. Ce raisonnement dans lequel nous nous inscrivons depuis des années demeure bien antérieur au fameux film « Mondovino<sup>71</sup> » qui dénonce cette surdose de technologie.

Avec par exemple le seul examen des contrôles de maturité, opérés au fil des ans par les chambres d'agriculture, il est possible de démontrer que c'est la généralisation de la technologie viticole et œnologique qui a aussi permis une augmentation importante de la qualité des vins ces dernières décennies. Cela a amené une rationalisation de la production nécessaire au maintien des exploitations dans un contexte fortement

---

<sup>70</sup> A ce sujet, les travaux de l'équipe du professeur C. Sultan au CHU de Montpellier interpellent toute la filière fruti-viticole depuis les années 1990, notamment sur les malformations génitales d'enfants d'agriculteurs relatives à une exposition aux pesticides.

<sup>71</sup> Film documentaire de J. Nossiter sorti en 2004.

concurrentiel. Et c'est libéré de certaines contraintes résolues par la technologie<sup>72</sup>, que le viticulteur peut davantage se préoccuper de la mise en valeur de ces vins en corrélation avec les terroirs. L'apport technologique n'est donc pas si néfaste que cela aux terroirs, il participe aussi à les mettre en valeur.

Mettre en avant le terroir dans la fabrication d'un vin peut aussi glisser dans l'excès. Pour se démarquer des vins jugés technologiques ou trop commerciaux, certains donnent alors dans une sophistication recherchée à l'extrême. « *Le problème est que dans beaucoup de vins, (...), même s'ils ont des milliers de parfums, on n'est pas en train de boire un verre de Chanel. C'est à cette dérive là qu'en est arrivé la viticulture française, et pas que française. On est arrivé à concevoir des produits d'une telle complexité que notre cerveau et notre physiologie du goût n'arrivent plus à cerner les goûts, les arômes, etc.* » (Propos d'un viticulteur retenus par G. Teil et alii, 2011).

Cette volonté d'élaborer des vins difficilement abordables organoleptiquement, de vouloir montrer toute la palette des goûts et des parfums en un seul liquide, dénote d'une quête d'un graal vinicole qui peut même faire sourire. Là aussi apparaît le poids de l'imaginaire, de l'historique, des origines fantasmées.

Cette recherche des vins premiers, tels que nous les imaginons au plus près de la domestication de la vigne est encore une autre approche conceptuelle du terroir, comme si une vérité pouvait surgir du passé, d'un âge d'or. Les représentations nous rattrapent encore. Ainsi existe-t-il des domaines comme le Mas des Tourelles dans le Gard<sup>73</sup> qui dit élaborer des vins « à la romaine ». Le vignoble est valorisé à l'aide d'expositions sur les vestiges archéologiques antiques découverts dans le domaine et autour, vestiges de fours, de poteries, de bâtiments qui témoignent d'une activité agricole et viticole. Des reconstitutions costumées de la vinification donnent lieu à des spectacles qui participent à faire connaître ce que l'on sait des techniques de l'époque, où du moins ce qui est interprété. Et enfin trois vins sont fabriqués selon des textes antiques, comme ceux très connus de L. Columelle dans le *Res rustica* où les troisième et quatrième volumes traitent des vignes et des vignobles.

Le Mas des Tourelles s'appuie sur l'ancienne tradition d'addition du vin avec des produits plus ou moins sucrés ou épicés. Parmi ses vins, un premier vin est enrichi avec du miel, des plantes et des épices, un deuxième avec du fenugrec (herbacée proche du trèfle), du *defructum* (condiment à base de moût de raisin réduit), et... un peu d'eau de mer, le troisième est obtenu en faisant fermenter ensemble des raisins surmûris et du *defructum*. Ici tout un scénario est développé, sous couvert scientifique, pour approcher au plus près, ou faire croire d'approcher, des vins comme ils étaient il y a deux mille ans. Cette tentative d'arrêter le temps, d'utilisation du mythe de Jouvence qui fonctionne d'ailleurs à plein avec les vins de garde, induit une notion de terroir associée à toute une période, à toute une civilisation. Voici le terroir historicisé, ici terroir antique et romain ;

---

<sup>72</sup> S'il ne fallait citer qu'un seul exemple, prenons celui des vendanges mécaniques, près de 70 fois plus rapide que la récolte manuelle, et qui de fait assure un ramassage dans de bien meilleures conditions sanitaires, comme la lutte contre l'oxydation prématurée du jus de raisin.

<sup>73</sup> A ce sujet, nous adressons nos remerciements à V. Mourre, archéologue paléolithicien à l'INRAP, et amateur de vin, qui nous a fait connaître ce domaine.

la notion se décline au gré de l'imagination des producteurs, des communicants et des amateurs.

Les enjeux pour nos recherches étaient de démontrer qu'un raisonnement scientifique de modélisation des potentialités des terroirs était possible. L'utilisation des cartographies produites, même si elles ne prennent pas assez le concept à bras le corps, de manière intégrée, montre un relatif succès. Le défi suivant a consisté à conceptualiser le terroir au carrefour de l'environnemental et du culturel, autant pour notre approche personnelle que pour le proposer à une communauté scientifique qui ne cherche pas toujours dans la même direction au sujet des terroirs viticoles. Nous avons alors découverts le poids des représentations qui était associé au terroir.

Après avoir cherché à mettre en perspective ce que nous entendions par terroir viticole, après avoir étudié les façons opposées dont il était utilisé, nous nous dirigeons vers deux pistes de recherches. D'un côté l'évolution de nos réflexions à propos des terroirs nous mène à davantage réfléchir, de manière transversale, sur les défis que doivent relever les terroirs et les paysages viticoles face aux enjeux sanitaires, économiques, climatiques à plus ou moins long terme. Ceci doit nous permettre de mettre en place des méthodes d'élaboration de scénarii paysagers. D'un autre côté, notre réflexion s'opère aussi de manière régionale à travers l'étude des terroirs viticoles dans des contrées en dehors du Nouveau Monde et de l'Europe la plus productrice, c'est à dire dans les pays de l'Europe de l'est et de l'ancienne URSS, pays qui présentent des caractéristiques et des enjeux particuliers.

## **2. Quelles places pour le terroir dans nos recherches futures?**

Le fil conducteur restera l'étude des terroirs viticoles, à travers le potentiel de développement qu'ils représentent, notamment avec l'aide de la notion de capital environnemental. Les terroirs sont portés par des paysages, nous continuerons à élargir notre propos afin d'évaluer le devenir des paysages viticoles. Cette prospective prendra en compte le problème des risques sanitaires induits par la viticulture par l'utilisation des herbicides. Les conséquences prennent place bien sur dans la santé publique, et aussi dans les paysages. Ce fil conducteur du terroir sera décliné de manière transversale, avec l'approche d'un terrain moins étudié que la moyenne que demeure la vitiviniculture en Europe de l'Est.

### *2.1 Les terroirs et les paysages viticoles considérés comme un capital environnemental*

Nous cherchons à étudier les liens complexes qui unissent l'environnement, le potentiel environnemental et les risques sanitaires dans les processus de valorisation et de dévalorisation des territoires impliqués par ces risques. L'approche envisagée ici consiste donc à mettre en regard la mesure et l'analyse du risque sanitaire territorialisé d'un côté avec la notion de potentiel environnemental, de paysages reconnus de l'autre. L'articulation entre les deux constituerait alors une clé de lecture originale de la perception et de la gestion (au sens large) du risque sanitaire au regard d'un certain

nombre d'autres impératifs (développement économique, bien-être, qualité des paysages), d'ailleurs parfois contradictoires entre eux.

Les prolongements de nos recherches essayeront d'élargir la dimension des terroirs viticole à la notion de capital environnemental, de ses représentations, des modes de gestion et des recompositions territoriales qui en découlent. Le capital environnemental peut être considéré comme l'ensemble des caractéristiques de « nature environnementale » d'un territoire qui sont ou sont susceptibles d'être converties en ressources, richesses ou capital (économique, social, écologique, etc.) compte tenu des aménités (esthétiques, ludiques ou sanitaires par exemple) et des enjeux (ressources extractives et biodiversité notamment) qu'elles peuvent respectivement proposer et constituer. Fruit à la fois d'éléments biophysiques objectifs et d'une construction sociale, le capital environnemental occupe une place croissante dans les débats de société. Il s'impose comme un déterminant majeur de la dynamique des territoires. Pourtant, en tant que telle, la notion de capital environnemental n'est aujourd'hui qu'émergente dans le champ scientifique où elle apparaît à la fois polysémique et pluridisciplinaire.

Du reste, le caractère encore flou de ses limites résulte en grande partie de ses différentes filiations disciplinaires et méthodologiques. Indirectement, c'est à la sociologie, et plus singulièrement à P. Bourdieu, que l'on doit les premières analyses construites autour des notions de capital social et de capital spatial qui caractérisent les individus et les groupes. En synthèse, le capital social constitue l'ensemble des ressources liées à la possession d'un réseau de relations, à l'appartenance à un groupe uni par des liaisons permanentes et utiles. Le volume du capital social que possède un agent particulier dépend donc de l'étendue du réseau des liaisons qu'il peut effectivement mobiliser et du volume du capital (économique, culturel ou symbolique) possédé en propre par chacun de ceux auxquels il est lié. Dans cette perspective, le capital spatial a été envisagé par Bourdieu lui-même, puis par des géographes comme J. Lévy (2003), en tant que composante du capital social, au même titre que le capital économique, culturel, etc. De son côté, L. Cailly (2007) a mis en œuvre ces concepts dans le cadre de recherches portant sur l'articulation entre stratégies résidentielles locales (à l'échelle d'une métropole) et catégories socioprofessionnelles, en travaillant plus précisément autour de la notion de capital résidentiel, déterminé notamment sur la base de la distance au centre et de l'environnement domestique immédiat (terrain, jardin, parc, etc.). Enfin, les divers travaux que nous avons menés en milieu vitivinicole s'inscrivent implicitement dans la notion de capital environnemental en ce sens qu'ils portaient sur des espaces convoités, faisant l'objet de velléités de contrôle et d'appropriation de la part d'individus, de groupes de pression, d'institutions, d'agents économiques au regard des aménités et/ou des ressources naturelles qu'ils offrent.

Dans le contexte global de valorisation symbolique de l'environnement en général mais également des territoires bénéficiant d'une identité ou d'une image de marque positive liée à leurs spécificités environnementales, celle-ci est mobilisée par divers agents économiques, avec le soutien voire à l'initiative des pouvoirs publics, pour la convertir en ressources et développement économiques. Les recherches consacrées à la valorisation économique du capital environnemental seront portées par deux grandes interrogations. Les premières concerneront les dynamiques d'organisation et les jeux d'acteurs conduisant à ces types de valorisation. Les secondes viseront plus précisément à évaluer



la nature du lien entre le discours, le positionnement marketing d'un côté et la réalité de la qualité environnementale et des bonnes pratiques environnementales de l'autre. L'objet consiste par exemple à mettre en lumière les liens complexes et parfois contradictoires entre productions agricoles et préservation de l'environnement en fonction des diverses composantes de ce même environnement : à savoir la préservation ou la dégradation des paysages en examinant la qualité et la pollution des sols. Ceci revient à étudier comment continuer à réfléchir à propos des terroirs dans un contexte de risques sanitaires de plus en plus prégnant.

S'appuyant sur les différentes approches et acceptions existantes dont le capital environnemental fait l'objet aujourd'hui, nous pensons axer des programmes et actions de recherche autour de cette notion à travers le prisme de problématiques vitivinicolas, environnementales ou non. Ainsi sont déjà en cours des actions et programmes de recherche que nous souhaitons développer sur les mutations paysagères du vignoble de Banyuls Collioure et une approche des paysages viticoles au Chili. Ensuite, après une phase de réflexion qui nous anime depuis quelques années déjà, nous souhaitons impulser des recherches concrètes au sujet des risques sanitaires, spécifiquement induits par la viticulture.

## *2.2 Les paysages viticoles chiliens comme outils de communication*

Cette approche paysagère de la vitiviculture est compétée de manière internationale par l'insertion dans un programme au Chili depuis 2012, il s'agit Programme ECOS-Sud n° C11H3, (dir. R. Schirmer, Université de Bordeaux 3, UMR CNRS 5185 ADES) : Les paysages du vignoble chilien : entre enracinement, intégration de nouveaux modèles et discours sur la vigne et le vin, (2012-2014).

Tout d'abord, nous analysons l'histoire de la construction du paysage vitivinicole chilien, il convient de voir dans quelle mesure certains de ces paysages historiques font à présent figure de patrimoine, et aussi comment sont utilisées les représentations liées aux paysages. Nous nous intéressons alors aux paysages et à la façon dont ils sont valorisés. Il nous paraît alors intéressant d'approcher comment le Chili développe des stratégies de communication vitivinicole. Celles-ci semblent axées sur trois points principaux :

- l'isolement comme outil de communication,
- une communication « extra viticole »,
- la communication autour une charte du développement durable en vitiviculture.

L'isolement joue sur les petites échelles avec un vignoble qui serait éloigné de tout problème sanitaire, car entourés par des espaces vides, vierges. Protégé au nord par le Désert d'Atacama, à l'ouest par la Cordillère des Andes, au sud par l'Antarctique, à l'est par l'Océan Pacifique, le vignoble chilien communique alors sur sa pureté face aux influences extérieures, notamment le phylloxéra. Cela amène tout en discours autour de paysages viticoles en meilleures santé ou plus authentiques car les vignes n'auraient pas besoin d'être greffées, ou bien de la communication sur des cépages comme la Carménère, présente au Chili mais oubliée en Europe à cause du phylloxéra.

L'intérêt de l'analyse paysagère réside dans une dualité qui oscille entre la mise en valeur et le délaissement, dans la recherche de l'architecture de certaines bodegas qui veulent se détacher du paysage et des canons habituels de construction. Les tours viticoles qui sont organisés pour les touristes puisent aussi leur inspiration et leur force de vente dans les

paysages, en les magnifiant, quitte à les transformer en faisant visiter les parcs très ouvragés des domaines. Toute cette communication qui s'appuie sur des artifices visant à valoriser le paysage jusqu'à le détourner ou le faire oublier prend une forme « extra viticole », où la vigne et le vin ne constituent plus, paradoxalement, les éléments majeurs. En 2020, le Chili ambitionne de devenir le premier exportateur mondial labélisé développement durable. Pour cela il se dote actuellement d'une charte pour atteindre cet objectif. Cette charte a été rédigée par l'organisation *Vinos de Chile*, qui regroupe 92 entreprises représentant 90 % de la production viticole nationale. Ses dispositions se veulent à la fois écologiques, sociales et économiques à travers les trois volets de la Charte : le vignoble, la cave et les responsabilités sociales. D'ici 2020, elle espère réunir 3 milliards de dollars d'exportations de bouteilles de vin. Le plan élaboré prévoit pour y arriver un taux de croissance annuel de 9.2% qui sera basé sur le renforcement de la reconnaissance et de l'image des vins du Chili comme une appellation de niveau mondial. Cet objectif s'organise autour d'un plan en 4 axes :

- une diversité du territoire et une qualité accrue des produits
- protection de l'environnement dans toutes les étapes du cycle de production
- l'œnotourisme comme atout maître du marketing,
- l'encouragement à l'innovation.

La mise en place progressive de ces pratiques durables prévoit même un volet social pour tenter d'améliorer les conditions de vie et de travail d'une main d'œuvre sous payée et souvent discriminée lorsqu'elle appartient aux minorités amérindiennes.

Malgré son ambition affichée, la certification durable chilienne reste encore imparfaite. En 2012, 14 entreprises pouvaient afficher le label « vin chilien certifié durable », mais ne répondaient en fait qu'au premier volet d'exigences de la charte, celui concernant les seules pratiques viticoles. Les autres parties (travaux de chais et responsabilités sociales) devaient être certifiées au cours de l'année. 24 autres domaines étaient aux prémices de similaires démarches de certification. L'obtention à plus long terme de cette certification restera cependant incomplète. En effet, certains vignobles pouvant être certifiés alors que 60 % seulement de leurs surfaces répondent à la démarche durable. Les premiers vins certifiés durables le sont-ils réellement, y a-t-il une vraie volonté ou tout cela constitue-t-il une opération de plus de « greenwashing » ?

### *2.3 Prospective paysagère à travers le vignoble de Banyuls Collioure*

Continuer à étudier le vignoble de Banyuls Collioure doit nous permettre d'approfondir des problématiques autour d'une production vitivinicole confrontée à ses conditions de production à risques sanitaires importants, confrontées aux activités balnéaires et aux mutations paysagères, (dir. E. Rouvellac, N. Jacob (Université de Lyon 2, UMR CNRS 5133 Archéorient)). Ce programme court depuis 2009 et tisse des liens avec des partenaires locaux comme la Chambre d'agriculture des Pyrénées Orientales et le Groupement Interproducteurs Collioure Banyuls (GICB). Ce programme vise à analyser les enjeux autour d'un territoire partagé (écartelé ?) entre activités balnéaires, viticulture, risques sanitaires et paysages emblématiques.

Le volet à propos des risques fera l'objet d'un programme à part, ce sont ici les enjeux autour d'une prospective paysagère qui nous intéresse.

La pression balnéaire sur le littoral, l'enfrichement à l'intérieur des terres, les transformations socio-économiques et techniques, un nouveau rôle de coupe feu, la pratique du désherbage et des amendements, l'érosion, la valorisation patrimoniale des paysages, voilà le contexte et les défis auquel est soumis le vignoble.

Appliquer notre méthode de travail déjà éprouvée dans deux grands vignobles à l'échelle du Sud-Ouest de la France en changeant de configuration environnementale, telle était notre idée de départ en appréhendant cette partie du vignoble catalan. Mais la prise en considération d'une nature totalement transformée par l'homme, où les terroirs sont désormais artificiels par le jeu des terrasses et des agouilles, nous a fait prendre conscience d'une part de l'évolution sociale et économique du concept de terroir, d'autre part de son implication dans les dynamiques paysagères. Nous avons choisi alors d'approcher davantage ces dernières ainsi que les représentations associées au concept de terroir. Nous nous sommes consacrés dans une première approche à comprendre d'où venaient ces paysages et comment leur histoire était transformée pour en faire un argument de communication et de marketing.

Nous nous sommes intéressés ensuite à une approche des transformations anciennes ou récentes des paysages construits de ces quatre communes en reconstituant ces changements. Grâce à des données spatiales locales mettant en valeur les mutations au cours des deux derniers siècles, nous espérons proposer une modélisation des changements plus ou moins récents. Il sera intéressant d'analyser dans quelles directions, avec quelle ampleur, au détriment de qui et de quoi, à quels rythmes se produisent ces évolutions. A partir de ces raisonnements, il nous appartiendra ensuite d'essayer de réaliser une étude prospective d'évolution de ces paysages à l'aide de différents scénarii. Finalement, quelles interactions ont modelé, modèlent et modèleront les paysages anthropiques particuliers de cette petite partie des Pyrénées ? Nous nous dirigeons vers la construction d'un Système Multi Agents (SMA) pour tenter de modéliser des scénarii de prospective paysagère.

Deux étudiants de master sont venus travailler sur des thématiques d'évolution paysagère passées et actuelles et deux thèses de doctorat sont en cours sur des problématiques plus englobantes. Une première, élaborée par P. Guy depuis 2010, porte sur : « l'étude des phénomènes de périurbanisation et de concurrence entre la vigne et la ville dans les vignobles de l'Entre deux mers (33), de Bergerac (24) et de Banyuls Collioure (66) ». Une seconde, effectuée par E. Delay depuis 2011, étudie : « l'évolution et la prospective paysagère des territoires viticoles de fortes pentes, exemple des vignobles du Trentino en Italie et de Banyuls Collioure dans les Pyrénées Orientales ».

La prise de conscience des risques sanitaires en milieu viticole participe à borner un nouveau champ de recherche autour de la prospective paysagère et l'élaboration de scénarii pour ces paysages viticoles qui seront amenés à évoluer. Nous proposons de nous aider de Systèmes Multi Agent (SMA) pour modéliser l'environnement et simuler des phénomènes naturels et sociaux.

Les SMA sont adaptés pour modéliser des systèmes complexes de développement à long terme en appliquant des instructions à des centaines ou des milliers d'agents opérant en parallèle, puis d'étudier ce qui se passe lorsque les agents sont programmés pour suivre des règles spécifiques. Un agent est une entité qui a la possibilité d'interagir avec son environnement et avec d'autres agents. Cette entité peut être une personne, un animal, un

insecte, une cellule, un pays, etc. Les agents ont la particularité de pouvoir suivre des instructions ou des lois, et le comportement de chaque agent est déterminé par un ensemble de lois, en général des lois stimulus - réponse typiques et simples. Le SMA permet ainsi d'étudier la connexion qui existe entre le comportement d'individus isolés et d'en déduire des modèles qui découlent de l'interaction entre de nombreux individus. Ces simulations s'appliquent à tous les domaines, y compris les sciences naturelles et sociales.

Ces essais de prospective, d'échafauder des scénarii de prospective paysagère, répondent aux défis que doivent relever beaucoup d'appellations, comme l'abandon progressif des produits phytosanitaires et donc la hausse du coût de la main d'œuvre, la transmission de l'exploitation, les changements de goût des consommateurs, l'association à un produit alcoolisé, donc dangereux, l'évolution anthropisée du climat, etc.

Ce sont des enjeux autour de la durabilité des terroirs, des paysages et des vignobles eux mêmes que nous proposons d'étudier. Comment les vignobles vont-ils évoluer dans un cadre où une vision raisonnée et biologique de la viticulture est appelée à se développer ? Comment risque de progresser la notion de terroir à travers le réchauffement climatique, avec une phénologie de la vigne qui risque de changer rapidement ? Comment les acteurs de la filière vitivinicole appréhendent-ils, ou pas, ces défis qui se profilent ?

Nous avons étudié la façon dont les viticulteurs sud-africains investissaient dans des terroirs climatiquement plus frais, plus près de l'influence des océans indiens et atlantiques, autant pour fournir des produits moins alcoolés à une clientèle demandeuse que pour se prémunir d'une hausse des températures néfaste à la vigne. En Europe, les terroirs ne sont pas transportables et restent attachés à une appellation, à un territoire. Comment penser un futur viticole où comme il se dit par provocation, les terroirs champenois risquent de se retrouver dans le Bassin de Londres ?

Par son contexte de fortes pentes très difficiles à désherber manuellement ou mécaniquement, le vignoble de Banyuls maintient un usage très conséquent de produits phytosanitaires. Il constitue un exemple d'école pour étudier ces risques sanitaires mis au devant de la scène de manière pérenne à présent.

#### *2.4 Environnement et risques sanitaires en vitiviniculture*

Nous envisageons d'élargir notre champ de recherche aux risques induits par les pesticides en vitiviniculture, plus exactement sur les retentissements potentiels sur l'environnement, les paysages, les terroirs.

Selon l'INRA, la viticulture ne représente que 3% des surfaces cultivées en France mais consomme 20% des pesticides. L'enquête ne dit pas si cela tient compte de l'enherbement progressif et aujourd'hui important, qui petit à petit, a remplacé les sols nus désherbés dans la plupart des vignobles ces vingt dernières années et évite les herbicides. Les plus exposés aux pesticides sont bien sur les producteurs eux mêmes et leur famille, puis viennent les riverains vivant au contact des vignes, et enfin les consommateurs. Selon des analyses de cheveux, les riverains seraient cinq fois plus exposés que la moyenne, les salariés viticoles onze fois, présentant jusqu'à dix pesticides différents.<sup>74</sup> C'est le nombre

---

<sup>74</sup> Enquête menée par l'association « Générations futures » dans des la commune de Listrac-Médoc, en Gironde, 2012.

que retrouve par exemple le laboratoire Exeell dans 90% de quelques 300 échantillons de vins de la région bordelaise. Rien de surprenant à cela, les faits sont connus et les limites maximales de résidus restent en deçà des limites autorisées et des doses journalières admissibles, sauf pour le dioxyde de soufre... On retrouve jusqu'à 47 produits chimiques dans un vin, les certifiés agriculture biologique peuvent jongler avec 35 additifs. Et malgré l'avènement des vins dits naturels sur le devant de la scène, le risque sanitaire soulève avec acuité le problème des additifs autorisés dans le vin, des produits utilisés pour la culture de la vigne.

Cet axe de recherche est resté pour le moment au stade des discussions, face aux enjeux concernant l'alimentation et la santé, en les croisant avec des aspects territoriaux et donc géographiques. Il s'agit de travailler sur les liens complexes unissant environnement, capital environnemental et risques sanitaires, ici d'origine anthropique comme les traitements phytosanitaires. Ces risques sanitaires interviennent dans les processus de valorisation et dévalorisation des territoires qu'ils impliquent eux-mêmes. L'approche envisagée ici consiste donc à mettre en regard la mesure et l'analyse du risque sanitaire territorialisé d'un côté avec la notion de capital environnemental de l'autre. L'articulation entre les deux constituerait alors une clef de lecture originale de la perception et de la gestion (au sens large) du risque sanitaire au regard d'un certain nombre d'autres impératifs (développement économique, bien-être, qualité des paysages), impératifs d'ailleurs parfois contradictoires entre eux.

Nous nous appuyons sur des partenariats qui ont notamment permis de mettre en œuvre et de valider un appareillage méthodologique et technologique appliqué à une démarche d'épidémiologie spatiale, en particulier à l'échelle de bassins versants (de dimensions variables). A terme, cet appareillage pourrait permettre la modélisation de relations spatio-temporelles entre les constats d'incidence ou de prévalence de différentes maladies (rares ou fréquentes) et les expositions environnementales. Parallèlement, ce savoir-faire peut mettre en évidence des indicateurs et indications d'atteintes environnementales permettant par incidence de mesurer les risques induits par certaines activités économiques et/ou certains des modes de développement territorial. A travers le prisme du capital environnemental, nous nous focaliserons sur des territoires dont le développement est fondé (au moins pour une partie non négligeable) sur l'exploitation de ressources environnementales comme le tourisme à aménités paysagères fortes, avec des productions agricoles labellisées et/ou de la qualité.

Ce programme « Pesticides », (Dir. E. Rouvellac, 2012-1016) : pour une géographie du risque sanitaire en viticulture comprend déjà des partenaires comme la Fédération de l'eau, l'UMR 1094 INSERM Neuro Épidémiologie Tropicale, la Fédération de Recherche en Environnement et en Développement Durable, FR 3097 FREDD, (PRES Limousin Poitou-Charentes).

### *2.5 Après l'Ancien et le Nouveau Monde, vers un Troisième Monde viticole ?*

Le balancier qui oscille du terroir à la marque en Europe connaît un mouvement inverse dans l'hémisphère sud et aux Etats Unis, le Nouveau Monde viticole nous renvoie le terroir en un effet boomerang causé par les effets de marques, de vins de cépage et de marketing autour de la notion de terroir. De nos jours, l'Ancien Monde recherche la liberté et l'innovation dont dispose le Nouveau Monde, alors que le Nouveau Monde

recherche parfois une identité aussi forte que celle dont bénéficient certaines régions de l'Ancien Monde.

Pour diriger et façonner ses efforts, l'Ancien Monde s'appuie sur des siècles de viticulture et de savoir faire hérités. Ceux-ci sont souvent conservés par des systèmes de classification (AOC ou AOP en France, DOCG en Italie, ou encore DO en Espagne<sup>75</sup>) qui gouvernent les spécificités ayant trait au cépage cultivé, à la densité de plantation et aux méthodes de production d'une région. Les pays du Nouveau Monde sont en train de développer des régions viticoles déterminées géographiquement, même en gardant leurs prérogatives d'une culture de cépages plus diversifiée, et ce, parfois même à l'intérieur d'un seul domaine.

Cet aller retour à propos duquel nous n'avons pas cessé d'écrire demeure-t-il si binaire ? Il est des contrées où la viticulture n'est pas nouvelle, elle appartient même au berceau néolithique de la vigne. Ces pays possèdent en plus, pour la plupart, la particularité d'avoir été isolés pendant une grande partie du XX<sup>ème</sup> siècle, fermés géographiquement et étatisés économiquement. Ils ont amorcé un tournant depuis un peu plus de vingt ans qui les fait ressembler par certains côtés au Nouveau Monde tout en gardant des prérogatives qui plongent dans la nuit des temps. Ce sont les pays producteurs de l'Europe de l'est et de l'ancienne URSS, les pays d'Europe centrale et orientale. Ils constituent même peut-être un Troisième Monde viticole que nous proposons d'approcher.

Cette entité qui court des bords de la Mer Noire, de la Méditerranée orientale jusqu'aux limites de l'Europe de l'ouest et de l'est a longtemps comptée des pays parmi les plus producteurs à leur époque, comme l'ex URSS était le quatrième producteur mondial à sa disparition en 1991. Déjà sous Staline, géorgien, et un de ses ministres de l'agriculture, arménien, la volonté de développer la viticulture pour proposer le vin comme alternative aux boissons plus alcoolisées était apparue. L'empire soviétique se tourna donc vers ses républiques du Caucase et de la Mer Noire, vers les pays satellites gros producteurs comme la Hongrie, la Roumanie ou la Bulgarie pour se fournir en vin. La consommation de vin par habitant est ainsi passée de 2 litres en 1957 à 8 litres en 1969. Cette politique connaît un coup d'arrêt dans les années 1980 où M. Gorbatchev fait arracher massivement la vigne en URSS pour lutter contre l'alcoolisme. Malgré les secousses de retour à l'économie de marché dans les années 1990, ces liens de marché, surtout pour les pays issus de la dislocation de l'URSS, demeurent très forts.

La puissante restructuration de la filière vitivinicole, d'une économie étatique à libérale, a poussé à s'inspirer de l'Hémisphère sud et des Etats Unis, mais il existe des survivances liées à l'ancien système économique, et des traditions multiséculaires peut-être encore en phase avec les origines de la viticulture.

Il existe tout prolongement de recherches à une échelle régionale sur les terroirs viticoles et l'étude de la filière vitivinicole en Europe de l'est et Ex-URSS. L'ouverture à l'est de l'Europe comprenant les Bulgarie, Roumanie, Ex-Yougoslavie, Moldavie, Géorgie,

---

<sup>75</sup> DOCG : Denominazione di Origine Controllata e Garantita  
DO : Denominación de Origen

Arménie, Azerbaïdjan, Ukraine ou Russie<sup>76</sup>, tous pays viticoles non négligeables, sont-ils un champ vierge pour le concept de terroir ?

Comment évolue l'ancien berceau presque initial de la culture néolithique, archaïque, antique de la vigne autour de la Mer Noire, longtemps isolé de l'Ouest et ouvert depuis 23 ans? Quels sont les poids des traditions et des modernités, entre des savoir-faire millénaires, les souvenirs du collectivisme comme vocation de caves fournisseuses de l'URSS (4<sup>ème</sup> producteur mondial à sa disparition en 1991) puis de la Russie, les tentatives d'investissements de l'Ouest et/ou du Nouveau Monde. Ce Troisième Monde bascule-t-il vers le Nouveau Monde ? A qui s'identifie-t-il ? Y a-t-il une place pour une recherche de la qualité en phase avec le concept de terroir, avec une rationalisation autour de critères de zonage tout en préservant les patrimoines existants ?

Il est intéressant de noter que l'engouement pour le terroir et le vin, et avec lui toute une culture du vin, revient par le Nouveau et par ce Troisième Monde. Au nom d'une certaine idée de la santé et de l'hygiène publique, le vin a beaucoup pâti ces dernières années de campagnes de lutte contre l'alcoolisme. Il est pourtant de notoriété publique que les plus vulnérables, qui sont souvent aussi les plus jeunes, ne s'enivrent guère aux grands crus ou au vins de pays... Les producteurs d'alcool forts, ou les brasseurs, demeurent paradoxalement moins inquiétés. Il devient donc difficile de communiquer sur le vin et la notion de terroir qui lui est associée dans l'Ancien Monde alors que dans le Nouveau, le vin est un indicateur d'appartenance à un rang social moyen à élevé, la moindre série télévisée anglo-saxonne met cela en scène et en évidence. Le vin est même considéré, avec modération selon la formule consacrée, comme un moyen de lutte contre les maladies cardiovasculaires, (L. Perdue, op. cité). La Russie encourage à nouveau la consommation de vin à l'heure actuelle pour lutter contre les dégâts causés par les alcools plus forts et parfois frelatés, préférant voir la population se tourner vers des produits moins alcoolisés et plus qualitatifs. Nous sommes loin des discours hygiénistes européens.

Nous nous intéressons plus particulièrement au pourtour nord de la Mer Noire, partie du berceau de la vigne entre Moldavie, Crimée ukrainienne et Géorgie. Nous avons déjà approché la République de Moldavie, en Ex-URSS, lors d'un séjour en janvier 2010. Ce pays est indépendant depuis 1992 et très viticole par rapport à sa taille, (33 800 km<sup>2</sup> pour 4,3 millions d'habitants), avec 147 000 ha et 2 millions d'hl de vin produit en 2010, il figure au 22<sup>ème</sup> rang de producteur mondial, son économie agricole étant particulièrement tournée vers la viticulture pour des raisons historiques de fournisseur de vin au sein de l'ex URSS. Ce pays partage une économie vitivinicole comparable avec d'anciennes républiques de l'URSS : Géorgie, Arménie, Azerbaïdjan, Crimée ukrainienne.

Dans ces régions s'élaborent peut-être les nouveaux vins d'un Vieux Monde, avec sept ou huit millénaires de profondeur historique. Ces caractéristiques qui définissent peut être ce Troisième Monde le détache des Etats Unis et des pays producteurs de l'hémisphère sud qui se sont imposés sans avoir d'histoire à raconter.

La qualité de ces productions oscille entre des produits mondialisés et des vins qu'on imagine encore proches des origines de la viticulture, élaborés avec des techniques et

---

<sup>76</sup> La Fédération de Russie se hisse depuis 2010 au dixième rang mondial de production de vin, avec 67 000 ha de vigne et 7,65 millions d'hl.

traditions encore très anciennes, comme des cuves de vinification enterrées par exemple. Parfois ces vins ont conservé des caractères gustatifs avec des arômes axés encore sur les mouts, très fruités, mûris ou surmûris, comme certains vins géorgiens, ou vins ukrainiens de Massandra près de Yalta, en Crimée. Il nous appartient de compléter notre approche des terroirs viticoles dans des territoires qui nous semblent plus complexes encore par leur passé lointain et leurs transformations récentes.

Notre parcours de chercheur a toujours essayé d'être cohérent autour du concept de terroir en vitiviniculture. Nous avons essayé de le décliner autant sur les volets culturels que culturels, voulant sans cesse exister à l'interface pour ne pas oublier les deux racines du concept. Il nous en a parfois coûté de surprendre, mais cette approche depuis presque deux décennies maintenant amène une réflexion globale, applicable localement.

Le poids du milieu physique sur les caractères finaux d'un vin sera toujours une pomme de discorde entre chercheurs en sciences de la vie et en sciences sociales. Nous n'avons pas l'ambition de pacifier, encore moins de clore le débat, nous avons simplement voulu montrer que des tendances apparaissent, tendances qui sont remaniées en permanence par la technologie, le goût du consommateur et le marché.

Appliquer notre méthodologie dans des pays du Nouveau Monde viticole a été un enrichissement sans précédent, démontrant non seulement la dualité du terroir mais aussi la palette d'utilisation de celui-ci à toutes les recettes de représentations du réel, le terroir ne servant alors qu'à rêver du territoire. Ces recherches en Afrique du Sud et au Chili maintenant jouent un rôle de boomerang, renvoyant l'utilisation du concept en l'enrichissant des pratiques libérales de ces pays, tout en conservant l'aspect patrimonial européen. D'ailleurs les modes d'approche du vin que nous avons parfois laissés tomber reviennent par le Nouveau Monde, y compris peut être par des pays en renouveau viticole jusqu'entour de la Mer Noire. Cette vision d'ensemble, autant sur le plan des concepts que sur les territoires étudiés, donne une certaine unité à nos recherches actuelles et futures.



## BIBLIOGRAPHIE

- ADASEA des Pyrénées Orientales (1990), Schéma d'intention de l'Opération Groupée d'Aménagement Foncier (OGAF) : programme d'aménagement du cru Banyuls. Perpignan, ADASEA, 29 p + annexes.
- ALCARAZ F. (1997), Feixes, agouilles et peus de gall : le dispositif anti érosion du vignoble de Banyuls. Etude des pratiques d'entretien des terrasses de culture. *Montagnes méditerranéennes*, n°5, 21-26.
- ALCARAZ F. (1999), Les terrasses méditerranéennes, entre terroirs et paysages (nord-ouest du bassin méditerranéen). Thèse de doctorat de géographie. Université de Toulouse 2 le Mirail, 2 vol., 655 p.
- ANDRIEUX P. (2006), Effets des pratiques culturales sur le ruissellement et l'érosion, Vigne, sol et environnement, une rencontre profession recherche en Languedoc Roussillon (Montpellier 2006), [www.montpellier.inra.fr/vignesolenv/actes/ANDRIEUX.pdf](http://www.montpellier.inra.fr/vignesolenv/actes/ANDRIEUX.pdf)
- ARCHER E. (2001), Viticultural progress in South Africa. Winetech. *Wynboer*, <http://www.wynboer.co.za/recentarticles/0701progress.php3>.
- ARCHER E and al (2005), Vines roots play an important role in determining wine quality. *Wineland* (march), vol. 74, 61-63.
- ARTONKINA S. (2009), De la terre au terroir : rôle de l'expérience française de valorisation des territoires sur la restructuration du secteur viticole en Russie. Mémoire de master 2 de géographie, Université de Franche-Comté, Besançon, 149 p.
- ASSELIN C. et alii (1981), Quelques aspects de l'influence du milieu édaphique sur l'enracinement de la vigne, conséquences sur la qualité du vin. *Science du sol*, 1981, n°2, 125-145.
- ASSELIN C. et al (1993), Terroirs et qualité des vins. *Purpan*, n°166, 46-55.
- ASSELIN C. et al (1995), Une approche intégrée des terroirs viticoles. Discussions sur les critères de caractérisation accessibles. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.*, n° 767-768, 93-106.
- ASSELIN C. et alii (1998), Estimation du potentiel viticole des terroirs en val de Loire selon un indice de précocité du cycle de la vigne. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.*, n° 805-806, 247-262.
- ASSELIN C. et alii (2001), Approche de la composante climatique à diverses échelles dans les zonages viticoles. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin.*, n° 843-844, 301-318.
- ASTRUC H. et al (1980), Zonage des potentialités viticoles du département de l'Aude, *Progrès Agricole et Viticole*, n° 15-16, 296-320.
- ASTRUC. H. et al (1987), De la cartographie de la végétation à la naissance d'un cru. Le «côte de la Malepère, *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, 1987, tome 58, n° 3, 259-273.
- AUDIER J. (1993), Réflexions juridiques sur la notion de terroir. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, 1993, n° 747-748, 423-435.
- BADIA VILLAS D. et alii (2006), Los suelos de los viñedos de la Denominación de Origen Somontano, Zaragoza, Prensas Universitarias de Zaragoza, 205 p.

- BALMAS E. et alii (1991), Etudes paysagères de la déviation de Collioure Port-Vendres RN 114. Analyses paysagères et propositions. Perpignan, DDE, service études et travaux neufs, 68 p.
- BALLIF J.L. (1999), Ruissellement et érosion en Champagne sur sols de vignes et de cultures, observations, mesures, prévisions et remèdes, Edition Johanet, Paris, 158 p.
- BARGMANN C.J. (2003), Geology and wine production in the Coastal region, Western Cape Province, South Africa. *Geosciences Canada* (dec.), vol. 30, 161-182.
- BARTHES J.P. (1976), Etude préalable à la restructuration du vignoble des collines de la Moure, Montpellier, INRA, SES n° 272, 47 p., annexes 90 p., 2 cartes 1/25000.
- BECAT J. (1973), Les Albères : crise économique et déprise humaine dans une petite montagne méditerranéenne. *Bulletin de la société languedocienne de géographie*, Montpellier, tome 7, n°2, 263-285.
- BECEL D. et al (1971), La côte vermeille, une région délaissée. Mémoire de maîtrise de géographie. Université de Toulouse 2 le Mirail, 58p + 39p annexes.
- BEK D., MAC EWAN C., BEK K., (2007), Ethical trading and socioeconomic transformation: critical reflections on the South African wine industry, *Environment and Planning A* 39(2). p. 301 – 319.
- BEL B. (1955), Les sols de Nuits-Saint-Georges. *Annales INRA, Annales Agronomiques*, 6<sup>ème</sup> année, n°3, 385-421.
- BELTRANDO G., BRICHE E., 2010, « Changement climatique et viticulture en Champagne : du constat actuel aux prévisions du modèle ARPEGE-Climat sur l'évolution des températures pour le XXI<sup>ème</sup> siècle », *EchoGéo*, n° 14, <http://echogeo.revues.org/12216>
- BERARD L. et al. (2000), Le vivant, le culturel et le marchand : les produits de terroirs, Vives campagnes, Le patrimoine rural, projet de société, *Autrement*, n°194, 191-216.
- BERARD L. et al. (2004), Les produits de terroir – Entre culture et règlement, CNRS éditions, Paris, 225 p.
- BERARD L. et alii (2004), Les « produits de terroir » : de la recherche à l'expertise, *Ethnologie française*, Vol. 34, n°34, 591-600.
- BERINGUIER C. (1985), Itinéraire des vins du Midi Pyrénéen, Toulouse, Université de Toulouse le Mirail et éd. Eché, 390 p. (Cahors 252-259).
- BERINGUIER C. (1986), La viticulture de qualité dans le Midi Pyrénéen, Toulouse, *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, tome 57, n°1, 73-88.
- BERNARD G. (1980), La formation des crus de Cognac, Poitiers, *NOROIS*, n° 105, 89-103.
- BERTRAND G. (1968), Paysage et géographie physique globale, Toulouse, *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, tome 39, fasc. 3, 249-272.
- BERTRAND G. (1978), Le paysage entre nature et société, Toulouse, *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, tome 49, fasc. 2, 239-258.
- BERTILET S. et al. (2007), Les signes officiels de qualité et d'origine européens. Quelle insertion dans une économie globalisée, *Economie rurale*, 3, n°299, 7-23.
- BLANCHON D. (2005), Vignes et vins du Kalahari : des raisins dans les turbulences de la mondialisation ». *Cahiers d'Outre-Mer*, vol. 58, n° 231-232, 353-370.
- BOGONI M. et al (1996), Descriptive analysis of Sangiovese and Cabernet-Sauvignon wines from different terroirs in DOC Bolgheri (Tuscany). In : 1er Coll. Int. Les Terroirs Viticoles, 17-18 juillet 1996, Angers (France). INRA Angers Montpellier, 305-311.

- BONFILS P. et al (1976), Etude agro pédologique de Cazouls-les-Béziers et de Maureilhan. Montpellier, INRA, SES n° 312, 81 p, carte des sols et plan de restructuration du vignoble au 1/25000.
- BONFILS P. et al (1978), Etude préalable à la restructuration du vignoble des collines du Salagou et du Lodévois. Montpellier, INRA, SES n° 311, 46 p., annexes 97 p, cartes des sols et plan de restructuration au 1/ 25000.
- BONFILS P. et al (1979), Etude préalable à la restructuration du vignoble du Haut-Biterrois. Cazoules-les-Béziers, CEPRO et Montpellier, INRA, SES n° 496, 60 p, carte des sols et plan de restructuration au 1/25000.
- BONFIL P. (1980), Sols, cartographie, contraintes du milieu viticole méditerranéen. La restructuration du vignoble et ses problèmes, *Bulletin de l'Association Française pour l'Etude du Sol*, n°2, 109-123.
- BONIN G. et alii (1990), Terrasses de cultures : leur évolution après abandon et mode de gestion minimum. Rapport final pour le programme EGPN « conséquences de la déprise agricole. Marseille, Aix-en-Provence, 19 p + annexes.
- BORDAS J. (1937), Contribution à l'étude des types de sols de la basse Vallée du Rhône. 1er mémoire, *Annales Agronomiques*, n°1, 3-60.
- BORDAS J. (1941), Contribution à l'étude des types de sols de la Basse Vallée du Rhône. *Annales Agronomiques*, 11ème année, n°2, 182-207.
- BRANAS J. (1993), Le terroir, inimitable facteur de qualité. *Progrès Agricole et Viticole*, n° 4, 90-91.
- BRENOT J. et alii (2007), Soil degradation caused by a high-intensity rainfall event: implications for medium-term soil sustainability in Burgundian vineyards, doi: 10.1016/j.catena.2007.09.007.
- BRIVES L. (1988), Recherche sur les terroirs viticoles du cru Banyuls. Maîtrise de géographie, Toulouse, Université de Toulouse le Mirail, CIMA et Chambre d'agriculture des Pyrénées Orientales, 170 p.
- BUCHER L. (1994), De la géomorphologie à une qualité de raisin. Etude de l'influence de la géomorphologie sur l'écologie de la vigne et la qualité du raisin dans le vignoble alsacien. Strasbourg, Maîtrise de géographie, 152 p.
- BUSACC A. and al (2006), Marketing terroir; the taste of place. Terroir 2006 conference 19-23 march 2006, University of California, Davis. <http://terroir.ucdavis.edu>.
- CAM C. (2003), Un zonage viticole appliqué, basé sur la méthode des secteurs de référence, en vignoble de Cognac (France). *Etude et Gestion des Sols*, vol. 10, n°1, 35-42.
- CAILLY L. (2007), Capital spatial, stratégies résidentielles et processus d'individualisation. *Annales de géographie*, 654/2, 169-187.
- CARBONNEAU A. (1991), Interactions terroirs x PG x cépages x techniques de culture, *Riv. Vitic. Enol.*, 4, 53-57
- CARBONNEAU A. (1993), Unité de terroir viticole. *Progrès Agricole et Viticole*, n° 2, 29-30.
- CARBONNEAU A. (1994), Le zonage des potentialités viticoles à l'échelle de l'union européenne, *Progrès Agricole et Viticole*, 111, n° 22, 505-514.
- CARBONNEAU A. (1995), Unité de terroir Viticole, *Progrès Agricole et Viticole*, 2, 29-30.

CARBONNEAU A. et al (1998), Facteurs mésoclimatiques de la typicité du raisin de table de l'AOC Muscat du Ventoux dans le département du Vaucluse, France, *Progrès Agricole et Viticole*, 115, n° 12, 271-279.

CARBONNEAU A. (2000), Climat et sol : critères d'évaluation et effets sur le comportement de la vigne. In: 3° Simp. Int. « Zonificación vitivinícola », 6-13 de Mayo, Tenerife (España). GESCO-OIV, Sotés Ed., Madrid.

CARBONNEAU A. (2007), La vigne, physiologie, terroir, culture, Edition Dunod, 439 p.

CARREY V. (2001), Spatial characterisation of natural terroir units for viticulture in the Bottleryberg-Simonsberg-Helderberg winegrowing area. M. Sc. Agric Thesis, University of Stellenbosch. 90p + annexes.

CARREY V. and alii (2002), Natural terroirs units: what are they? How can they help the wine farmers? *Wineland* (feb.), 86-88.

CARREY V. (2003), Interaction entre millésime, site viticole (mésoclimat) et arôme du vin de vitis vinifera: Sauvignon blanc, Chardonnay et Cabernet sauvignon. *Bulletin de l'Office International du Vin*, 2003, n° 863-864, 4-29.

CASAMAYOR P. (2004), Le vin en 80 questions, Hachette, 173 p.

CHAUVAUD D. (1996), Le vignoble A.O.C. de Madiran : des terrains aux terroirs, Toulouse, Université Toulouse 2 le Mirail, Mémoire de DEA, 75 p.

CHIFFOLEAU et alii (2002), Qualité et solidarité dans les coopératives viticoles : des enjeux communs en Afrique du Sud et en Languedoc, RECMA – *Revue Internationale de l'Economie Sociale*, vol. 285, 63-74.

CHRETIEN J. et al (1981), Compte-rendu d'une réunion scientifique en Bourgogne sur le thème : sols, vigne, qualité des vins ». Versailles, Science du sol, *Bulletin de l'Association Française pour l'Etude du sol*, n° 2, 91-107.

CHRISTIANS C. (1995), Terroirs wallons et agriculture wallonne en Belgique ». Caen, Presses Universitaires de Caen, actes du colloque de géographie rurale, Caen 17, 18 septembre 1992, 121-126.

CLOZIER R. (1940), Les causses du Quercy, Paris, thèse de géographie, J.B. Ballière et Fils, 183 p.

CONSEIL international des monuments et des sites (2005), Etude thématique, les paysages culturels viticoles, Convention du patrimoine mondial de l'UNESCO, 175 p.

COMBAUD A. (2008), Terroirs viticoles de la Côte-d'Or. Caractérisation physique et historique par un système d'information géographique. Thèse de doctorat en géologie, Université de Bourgogne, Dijon, 318 p.

COMITE Interprofessionnel des Vins Doux Naturels (1992), Aménagement et entretien des sols viticoles vis-à-vis de l'érosion. Journée viticole du 9 avril 1992, le Mas-Au village catalan, Banyuls-dels-Aspres. Tresserre (Pyrénées Orientales) : station vitivinicole du CIVDN, 28 p.

COLOMIER J.P. et al. (1994), Comment sauver les vieilles vignes de Banyuls ? Perpignan : ACT consultants, 101p + annexes.

COLLIGNON B. (2005), Que sait-on des savoirs géographiques vernaculaires ? *Bulletin de l'Association des Géographes Français*, n°3, 321-331.

COSTANZA R., D'ARGE R., DE GROOT R.S., FARBER S., GRASSO M., HANNON B., LIMBUR K., NACEM S., O'NEILL V., PARUCLO J., RASKIN R.G., SUTTON P., VAN DEN BELT M. (1997), The value of the world's ecosystem services and natural capital. *Nature*, 387: 253- 260.

- COUDERCHET L. et alii, (2012), Le paysage comme objet-frontière cognitif et collaboratif. Paysage en partage. Sensibilités et mobilisations paysagères dans la conduite de projet urbain, Genève, Fondation Braillard Architectes, 75-81.
- CORNET J.P. et alii (1992), Collioure, site classé, site périurbain : étude d'une transition. Perpignan, 17 p.
- CRESPIN Y. (1986), Modélisation d'un système dynamique : les contraintes climatiques en milieu vitivinicole. *Bulletin de l'Association des Géographes Français*, tome 63, n° 5, 381-391.
- DEJEAN G. (1999), Effets de différents terroirs des Pyrénées Orientales sur le comportement du Mourvèdre et de la qualité des vins issus de ce cépage. Mémoire DNO, université de Montpellier 1, 76 p.
- DELANCHY P. (1990), Mesure et traitement de données thermiques. Contribution à la connaissance du pédoclimat des sols viticoles. Angers, thèse doctorale de sciences biologiques fondamentales et appliquées, 145 p.
- DEMANGEON A. (1905), La Picardie et les régions voisines : Artois-Cambrésis-Beauvaisis, Paris, thèse de géographie, A. Colin, 496 p.
- DEROUILLE J.P. (2003), Le vin face à la mondialisation. Hachette, Paris, 194 p.
- DERRUAU M. (1949), La grande Limagne auvergnate et bourbonnaise, Clermont-Ferrand, thèse d'état de géographie, ouvrage publié avec le concours du Ministère de l'éducation nationale, 541 p.
- DESHAIES L. (2001), La notion de terroir à l'aune de l'expérience vitivinicole québécoise, Cap-aux-Diamants, *La revue d'histoire du Québec*, n°65, 43-46.
- DION R. (1952), Querelles des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin, *Annales de géographie*, n° 258, 417-431.
- DION R. (1959, 1990), Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au 19<sup>ème</sup> siècle, Paris, Flammarion, 768 p.
- DION R. (1990), Le paysage et la vigne : essais de géographie historique, Paris, Payot, 295 p.
- DODELEC A.F. (1995), Recherche des composantes principales des terroirs viticoles afin d'élaborer un outil d'aide à la gestion au moyen d'observatoires et de traitements statistiques de données spatialisées. Application au vignoble champenois. Thèse de doctorat. INA-PG, 218 p.
- DODELEC A.F. (2001), Zonage du vignoble champenois, *Le Vigneron Champenois*, n°1, 42- 52.
- DONARS M. (2009), Le vignoble autour du Cap, entre mondialisation et renouveau post-apartheid, mémoire de master 1 de géographie, Université de Paris 1, 216 p.
- DOURDAN A. et alii (1995), Les vigneron sculpteurs de montagnes, II - Restaurer la grande muraille, *Terres catalanes*, n° 7, 26-34.
- DUBOS J. (1984), Importance du terroir comme facteur de différenciation qualitative des vins. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, n° 639, 420-434.
- DRAPER P. (2006), 38 - Years 100 singles vineyard wines. Terroir 2006 conference 19-23 march 2006, University of California, Davis. <http://terroir.ucdavis.edu>.
- DROUHIN R. (2001), Le terroir et l'appellation d'origine contrôlée, *Revue des œnologues*, n°101, 21-22.

- DUBY G. et al (1976-1977), Histoire de la France rurale, Paris, Seuil, 4 tomes, tome 1 : Le naturel des terroirs, 53-113.
- DUCHAUFFOUR H. et al (1990), Les unités de paysage et les sols du vignoble alsacien. Strasbourg, Relance agronomique Alsace, INAO, INRA Strasbourg, 150 p et annexes.
- DUMAT V. et al (1997), Différenciations mésoclimatiques au sein du vignoble alsacien. *Journal International Science Vigne et Vin*, 31 n°3, 129-154.
- DUPUY H. (1989), Terroirs et mémoires : généalogie d'un mythe national, *Espaces Temps*, Paris, 42, 23-40.
- DUTEAU J. (1976), Le vignoble des côtes de Bourg. Les sols et les climats, Université de Bordeaux 2, Thèse de doctorat de chimie mention œnologie, 135 p.
- DU TOIT A., (1993), The micro- politics of paternalism: the discourses of management and resistance on South African fruit and wine farms, *Journal of Southern African Studies*, Volume 19/ Issue 2. p. 314-336.
- EEDES C. (2006), Tulbagh mountains vineyard. *Wine*, (sep.), 47-51.
- ENJALBERT H. (1960), Les pays aquitains, le modelé et les sols, Thèse d'état de géographie, université de Bordeaux III, Bordeaux, imprimerie Bière, 618 p.
- ENJALBERT H. (1975), L'histoire de la vigne et du vin : l'avènement de la qualité, éd. Bordas, 207 p.
- ENJALBERT H. (1983), Comment naissent les grands crus, Bordeaux, Porto, Cognac, *Annales Economies, Sociétés, Civilisations*, n° 3, 315-328.
- ENJALBERT H. (1983), Les grands crus de Saint-Emilion Pomerol en France, éd. Bordas Bardi, 634 p.
- EWERT J. and al (1999), Why paternalism survives: globalization, democratization and labour on South African Wine farms, *Sociologia ruralis*, vol. 39, 2, 202-221.
- EWERT J., (2002), Co-operatives to Companies: The South African Wine Industry in the Face of Globalization, in G. Lawrence (ed) *Globalization, Localization and Sustainable Livelihoods* (Aldershot, Ashgate Publishing). p. 153-169.
- FANNET J. (2008), Les terroirs du vin, Hachette, 239 p.
- FEL A. (1962), Les hautes terres du Massif Central, thèse d'état de géographie, Université de Clermont-Ferrand, 325 p.
- FALCETTI M. et al (1991), Utilisation de l'analyse sensorielle comme instrument d'évaluation des choix viticoles. Application pour déterminer les sites aptes à la culture du cépage Chardonnay pour la production de vins mousseux en Trentin. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, 26, 1, 13-23.
- FALCETTI M. (1994), Le terroir : qu'est-ce qu'un terroir ? Pourquoi l'étudier ? Pourquoi l'enseigner ? *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, 757-758, 245-275.
- FALCHETTI M. (1997), Terroirs ou cépages: de l'opposition à l'intégration des concepts face au défi vitivinicole du XXI<sup>ème</sup> siècle. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, n° 791-792, 25-36.
- FERRER G. (1930), Le vignoble de Banyuls-sur-Mer. *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, Toulouse, n°2, 185-192.
- FERRERO F. (1984), Un terroir à biotope particulier, le cru Banyuls. Perpignan, Chambre d'agriculture, 44 p.

- FIANDINO M. (2007), Cartographie des zones potentiellement érodables dans trois bassins versants méditerranéens (étang de Berre, Bouches-du-Rhône, France). *Etude de géographie physique*, n° XXXIV, 15-26.
- FISCHER U. et alii (1999), The impact of geographic origin, vintage and wine estate on sensory properties of *Vitis vinifera* cv. Riesling wines, *Food Quality and Preference*, 10 (4-5), 281-288.
- FOURNY N. et alii (2002), Le vignoble dans le paysage, *Les cahiers itinéraires d'ITV France*, n°5, 1-23.
- FOREST P. (2009), Géographie du droit, épistémologie, développement et perspectives, Québec, Les presses de l'Université de Laval, 286 p.
- FORT F. et al. (2006), Alternatives marketing pour les produits de terroir, *Revue française de gestion*, n°162, 145-159.
- FOX D. et alii (2006), Etude et cartographie de l'érosion des sols dans un vignoble du sud-est de la France. *Etude de géographie physique*, n° XXXIII, 23-32.
- FURON R. (1950), L'érosion du sol, conséquence de l'activité humaine. Application à la région du vignoble de Banyuls, *Vie Milieu*, n°1 (4), 465-473.
- JOLIET F. (2005), Typologie plastique des paysages de la vigne, in « Les paysages culturels viticoles », ICOMOS, Conseil international des monuments et sites, Paris, 23-29.
- GADILLE R. (1967), Le vignoble de la côte bourguignonne, Paris, éd. Les belles lettres, 687 p.
- GAINA B. (2000), Via, vinul si civilizatia. Litera poliproject, Chisinau, Republica Modava, 144 p.
- GALEA G. et al (1995), Maîtrise du ruissellement et de l'érosion en vignoble de coteau, guide à l'usage des aménageurs. Lyon, CEMAGREF, groupement de Lyon, 126 p.
- GALTIE JF. et alii (2008), Les paysages de terrasses à l'épreuve de l'incendie, comportement, durabilité et enjeux. Le cas de Collioure, Banyuls-sur-Mer et Port-Vendres (Pyrénées Orientales), GEODE UMR 5602 CNRS, Université de Toulouse 2, 13 p.
- GARRO M. (1988), Le vignoble du Puyloubier : étude du terroir et de la production, aspects économiques, Université d'Aix-Marseille II, thèse de doctorat de pharmacie, 145 p.
- GERVAIS-LAMBONY P. (1999), Nouvelle Afrique du Sud, nouveaux territoires, nouvelles identités. In: Espace géographique. Tome 28 n°2, 1999, 99-109.
- GERVAIS-LAMBONY P. (2003), Afrique du Sud, les temps du changement, *Hérodote* 4/2003 (N°111), 81-98.
- GIGOT J.G. (1964-1965), Histoire du vignoble de Banyuls : essai de reconstitution du vignoble de Banyuls en 1813. *Centre d'Etude et de Recherches des Centres d'Archives*, n° 26, 27, 28, 338-363, 73-82, 159-160. Article publié en trois parties.
- GILABERT C. et al (1973), Recherche de géographie physique dans la partie orientale des Albères françaises. Mémoire de maîtrise. Université Toulouse 3 Paul Sabatier, 187 p.
- GILBERT F. (1986), La politique de qualité dans les Soubergues du Biterrois, AOC Faugère ». Montpellier, *Bulletin de la Société Languedocienne de Géographie*, n° 4, 543-557.

GIORGIS S. (2005), Le paysage singulier du cru Banyuls dans les Pyrénées Orientales (France), « Les paysages culturels viticoles », ICOMOS, Conseil international des monuments et sites, Paris, 93-98.

GRAY B., LYNE M., FERRER S. (2004), Measuring the performance of equity share in south African agriculture: a focus on financial criteria. Pretoria, *Agrekon*, vol. 43, n° 4, 377-395.

GUEREMY P. et al (1988), Mouvements de terrains successifs : les glissements de terrain et coulées de la montagne d'Avize, *Travaux de l'Institut de Géographie de Reims*, n° 69-72, 113-127.

GUNYON R.E.H. (1971), The wines of central and South-eastern Europe. Duckworth, Londres, 132 p.

GUYOT S. (2006), Le nouvel ordre territorial sud-africain, *Études* 9/2006 (Tome 405), 165-177.

HAMPSON D. (2006), Terroir: it's not dirt. A practical perspective. Terroir 2006 conference 19-23 march 2006, University of California, Davis. <http://terroir.ucdavis.edu>.

HANCOCK J. (1999), Terroir: the role of geology, climate and culture in the making of French wines. *J. Wine Res.*, 10, 43-49.

HINNEWINKEL J.C. (1999), Terroirs et « qualité des vins », quels liens dans le vignobles du nord de l'Aquitaine ? Toulouse, *Sud-Ouest européen*, n°6, 9-19.

HINNEWINKEL J.C. (2002), Les terroirs de vins d'AOC, des constructions sociales dans la longue durée, Habilitation à diriger des recherches, Université de Bordeaux 3, vol. 2, 274 p.

HUYGUE T. (2005), La viticulture sud-africaine : un équilibre entre Europe et « nouveau monde », *Les Cahiers d'Outre-Mer*, 231-232, Juillet-Octobre 2005, URL : <http://com.revues.org/index310.html>.

KUHNHOLTZ-LORDAT G. (1963, 1991), La genèse des appellations d'origine des vins, collection Avenir Œnologie, Chaintré, 150 p.

LAMBERT R. (1975), Recherches hydrologiques dans le sud-est du bassin garonnais, Toulouse, Université de Toulouse le Mirail, thèse d'état de géographie, ouvrage publié avec le concours du Ministère de l'éducation nationale, 2 volumes, 750 p.

LANZ J. (2004), Soils and wine quality. *Wineland* (dec.), vol. 73, 53-54.

LAVILLE P. (1990), Le terroir, un concept indispensable à l'élaboration et à la protection des appellations d'origine comme à la gestion des vignobles : le cas de la France. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, n° 709-710, 217-241.

LAVILLE P. (1993), Unités de terroir naturel et terroir. Une distinction nécessaire pour redonner plus de cohérence au système d'appellation d'origine. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, n° 745-746, 227-251.

LEBON E. (1993), De l'influence des facteurs pédo et mésoclimatiques sur le comportement de la vigne et les caractéristiques du raisin, application à l'établissement de critères de zonage des potentialités qualitatives en vignoble à climat semi-continental (Alsace), Université de Dijon, thèse de doctorat en géologie, 163 p.

LE COZ J. (1990), Des terroirs au territoire : de l'exploration à la structuration, *Bulletin de la société languedocienne de géographie*, n° 3-4, 317-331.



- LE ROY DE BOISEAUMARIE P. et alii (1939), Chateauneuf-du-Pape. *Annales Agronomiques*, 9<sup>ème</sup> année, n°1, 45-85.
- LEVASSEUR E. (1986), Topoclimats dans le vignoble de Bennwihr : étude des zones gélives. Strasbourg, maîtrise de géographie, 148 p.
- LEVY J. (2003), Capital spatial. In J. Lévy et M. Lussault, Ed. Dictionnaire de la géographie et de l'espace des sociétés. Belin, Paris, 1033 p.
- LICHINE A. (1998), Encyclopédie des vins et des alcools de tous les pays, Ed. Robert Laffont, Paris, 850 p.
- LIGNON-DARMAILLAC S. (2009), L'œnotourisme en France, nouvelle valorisation des vignobles, Ed. Féret, Bordeaux, 255 p.
- LLOYD A. (2004), A taste of terroir – part 1: terroir. *Wineland* (janv.), 46-48.
- LLOYD A. (2004), A taste of terroir – part 2: climate. *Wineland* (feb.), 22-24.
- LLOYD A. (2005), Save water, drink wine! *Wineland* (janv.), <http://wineland.co.za/0501save.php3>
- LONG Z. (2002), South Africa is frontrunner in terroir research. Distell group limited. <http://www.distell.co.za/print.aspx>.
- LORRAIN M. (1995), Etude des mouvements de terrains dans le vignoble champenois : les communes de Colombé-la-Fosse et de Colombé-le-Sec, Groupe de recherche sur l'érosion de Champagne Ardenne (GRECA), rapport destiné au Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC).
- LOMBART O. (1997), Etude des processus et quantification de l'érosion hydrique dans la partie marnaise du vignoble champenois, Thèse de l'université de Reims Champagne Ardenne, 297 p.
- MABY J. (1997), Terroirs agressés, *Revue des œnologues*, n°84, Chaintré, Bourgogne-Publications, 3-5.
- MABY J. (2001), Paysage et imaginaire : l'exploitation de nouvelles valeurs ajoutées dans les terroirs viticoles, *Annales de géographie*, n°624, 198-211.
- MABY J. (2003), Les enjeux paysagers viticoles, Actes du symposium international Terroirs et zonage vitivinicole, *Office International de la Vigne et du vin*, Avignon, 823-831.
- MABY J. (2004), Le vin, argument identitaire du territoire, Actes des journées d'études : « Pour une nouvelle géographie du vin », Société géographique italienne, Rome, 11 p.
- MABY J. (2007), Systèmes spatiaux viticoles. Trois études de cas. Géoconfluences, le vin entre société, marché et territoire, 9 p. <http://geoconfluences.ens-ldh.fr/doc/typespace/vin/VinScient2.htm>
- MALTMAN A. (2003), Wines, beer and whisky: the role of geology, *Geology Today*, Vol. 19, n°1, 22-29.
- MARRE A. (1988), Le mouvement de terrain du 23 août 1986 à Rilly-la-Montagne (Marne) : naissance et évolution, *Travaux de l'Institut de Géographie de Reims*, n° 69-72, 95-111.
- MARRE A. et al (1996), Recherches en vue de la cartographie au 1/25000 de l'érosion due à l'érosion hydrique : le cas du vignoble champenois, *Travaux de l'Institut de Géographie de Reims*, n°93-94, 41-58.
- MARRE A. (1998), Rythmes et bilan de l'érosion en domaine méditerranéen – extrait de l'érosion entre nature et société, coordonné par Y. Veyret, Paris, SEDES. *Dossiers d'images économiques du monde*, n°22, 221-235.

- MARRE A. et alii (2002), Un exemple de mouvement de terrain actif : le glissement de terrain de Boursault (Marne, France), *Geomorphology : from expert opinion to modelling* – Strasbourg 26 et 27 avril 2002, Ed. du CERG, Strasbourg, 123-130.
- MARRE A. (2004), Existe-t-il des terroirs viticoles en Champagne ? *Revue Géographique de l'Est*, vol. 44, 17-30. <http://rge.revues.org/index994.html>
- MELE P. (2009), Pour une géographie du droit en action, *Géographie et cultures*, n°72, 25-42.
- MERIAUX S. et alii (1981), La Côte viticole, ses sols et ses crus, *Bulletin des Sciences de Bourgogne*, tome 34, 17-40.
- MEROUGE I. (1997), Les sols et l'alimentation hydrique à Pomerol : I – distribution et variabilité géographique des sols du vignoble. *Journal International des Sciences de la Vigne et du Vin*, 31-4, 157-164.
- MONNET J.C. et al (1998), les relations entre les terroirs et le fromage de Comté. *Comptes rendus de l'Académie d'Agriculture de France*, vol. 84, n°2, 33-50.
- MORAN W. (1993), The wine appellation as territory in France and California, *Annals of the Association of American Geographers*, 83(4), 694-717.
- MORLAT R. (1975), Les sols du Saumurois, pédologie et utilisation agronomique appliquée au vignoble, Université de Poitiers, Thèse doctorat 3<sup>ème</sup> cycle, 111 p. + annexes.
- MORLAT R. (1983), Importance du mésoclimat et du pédoclimat sur le comportement de la vigne et la qualité de la vendange dans les vignobles de la moyenne vallée de la Loire. C.R. Atelier régional d'Angers. Ed. Commission d'agrométéorologie, 6-21.
- 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 la Moyenne Vallée de la Loire, Thèse d'Etat, Université de Bordeaux II ; tome I : textes, 289 p. ; tome II : annexes, 129 p.
- MORLAT R (1997), Terroirs d'Anjou: objectifs et premiers résultats d'une étude spatialisée à l'échelle régionale. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, n° 797-798, 567-591.
- MORLAT R. (2001), Terroirs viticoles, étude et valorisation, collection Avenir Œnologie, Chaintré, 118 p.
- MOUTON G.D. (2006), Terroir – the foot print of great wines. Cape wine master diploma, University of Stellenbosch, South Africa, 136 p.
- MOZAS C. (1990), Le cru Banyuls aux XIX – XIX<sup>ème</sup> siècles. Mémoire de maîtrise d'histoire contemporaine. Montpellier, Université Paul Valéry, 147 p.
- NARJOU S. (1994), L'appellation Muscat de Rivesaltes : expression des différents cépages muscats sur différents terroirs ». Centre d'œnologie de Toulouse, Université Paul Sabatier Toulouse 3, Institut National Polytechnique ENSAT, Mémoire de diplôme national d'œnologie, 66 p.
- NEL M. (2009), Touriga Nacional x environment interaction in the Little Karoo region of South Africa, Master of Agriculture Sciences, Stellenbosch University, 85 p.
- NOBLE A.C. et al (1989), Evaluation of the effect of soil and other geographical parameters on wine composition and flavor: Napa Valley, California. 4<sup>ème</sup> Symposium international d'œnologie de Bordeaux II, Bordeaux (France). *Actualités Œnologiques*, INRA Bordeaux, 37-45.

OLIVIER G. (2002), Le paysage de terrasses du cru Banyuls (Pyrénées Orientales) et son évolution, dans [www.pierreseche.com](http://www.pierreseche.com), 8 p.

PAUL P. (1997), Topoclimats dans le domaine tempéré semi-océanique. Rennes, in « Le climat, l'eau et les hommes » ouvrage en l'honneur de Jean Mounier, Presses Universitaires de Rennes, 197-226.

PEDEBOSCO-VILLARD H. (1995), Le vin de Fitou : influences du terroir, Université d'Aix-Marseille II, thèse de doctorat de pharmacie, 109 p.

PELISSIER P. (1995), Du temps des terroirs au temps des finages, Paris, in Dynamique des systèmes agraires, les tensions foncières, ORSTOM édition, 19-34.

PENDOCK N. (2007), State of estates. *Wine* (aug.), vol. 14, 38-40.

PERDUE L. (1995), Le paradoxe français, Ed. A. Barthélémy, Avignon, 235 p.

PERRET J.M. (1994), Pour une géographie juridique, *Annales de géographie*, n. 579, 520-526.

PIJASSOU R. (1980), Un grand vignoble de qualité, le Médoc, Bordeaux, Université de Bordeaux 3, Thèse de doctorat d'Etat, 1978. Paris, éd. Jules Taillandier, 1476 p.

PITTE J.R. (1999), A propos du terroir, *Annales de géographie*, n°605, 86-89.

PITTE J.R. dir. (2002), La nouvelle planète des vins, *Annales de géographie*, n°614-615, 340-560.

PITTE J.R. (2005), Bordeaux, Bourgogne, les passions rivales, Hachette, Paris, 250 p.

POIROT F. et alii (1994), Les vigneron sculpteurs de montagnes, I, *Terres catalanes*, n°5, 32-49.

POMEROL C. (1984), Terroirs et vins de France. Itinéraires œnologiques et géologiques, Paris, Total éd. Presse. Orléans, éd. du BRGM, 344 p.

POULARD A. (2006), Le vignoble moldave. *Progrès Agricole et Viticole*, 123, n°8, 155-158.

QUINIF Y. (2007), Vignobles et géologie, Faculté polytechnique de Mons, Ministère de la recherche et des technologies nouvelles de la région wallonne, Belgique, 164 p.

RANKINE B.C. et alii (1971), Influence of grape variety, climate, and soil on grape composition and composition and quality of table wines. *Vitis*, 10, 33-50.

REIGNIEZ P., TCHILACHVILI L. (2004), La vigne, le vin et les Géorgiens. Ed. Petite, Tbilissi, 213 p.

REY E. (1889), Etudes agrolologiques des principaux terroirs du département du Lot, Cahors, Imprimerie Brassac, 119 p. + 3 planches + 1 carte.

ROCHARD J. et alii (2001), Le terroir : du territoire à l'écosystème culturel, *Revue des œnologues*, n°101, 51-52.

ROUDIE P. (1980), Campagnes girondines et vins de Bordeaux à l'époque contemporaine, thèse d'état de géographie, Université de Bordeaux 3, 4 vol, 1821 p.

ROUDIE P. (1981), Terroirs viticoles et structures sociales, *Actualités œnologiques et viticoles*, édition Dunod, 86-92.

ROUDIE P. (1984), Le vignoble bordelais : un monde en mouvement, *Revue Géographique des Pyrénées et du Sud-Ouest*, tome 55, n° 3, 337-353.

ROUDIE P. (1993), Vignoble bordelais, vignoble fragile, colloque : « la protection des terroirs », coédition Bordeaux 3 CERVIN-OIV, 152-159

- ROUDIE P. (1995), La notion de terroir dans le Bordelais viticole, in « Terroirs et territoires », *Cahiers nantais*, n° 43, 65-67.
- ROUDIE P. (2008), Sur quelques aspects récents de la viticulture sud-africaine. *Historiens et géographes* (mai-nov.), 187-191.
- ROUVELLAC E. (2002), De la cartographie des terroirs de l'aire AOC Cahors à la proposition d'un classement de terroirs en un « premier cru Cahors », *Norois* n°189, 17-31.
- ROUVELLAC E. (2003), Etude des terroirs de l'aire AOC Cahors, pour une rationalisation de la qualité, colloque « Les terroirs viticoles », Reims, in Espaces, environnements et paysages des terroirs, Working group on terroirs viticoles, Association Internationale des Géomorphologues, Word in progress, Italia, 117-129.
- ROUVELLAC E. (2003), En quoi la viticulture de qualité est-elle porteuse d'innovations dans la région Midi-Pyrénées ? Colloque « Innovations in rural areas », Worcester (GB), Presses universitaires Blaise Pascal, Clermont-Ferrand, 219-234.
- ROUVELLAC E. (2005), Les terroirs du vin de Cahors, Presses Universitaires de Limoges, Limoges, 254 p.
- ROUVELLAC E. (2006), Les terroirs de l'aire AOC Bergerac, in « Terroirs viticoles 2006 », actes du VI<sup>ème</sup> congrès international sur les terroirs viticoles, ENITA de Bordeaux, Syndicat AOC Coteaux du Languedoc, Bordeaux, Montpellier, 2 vol. 491-496.
- ROUVELLAC E. (2007), Terroirs et topoclimats dans l'appellation d'origine contrôlée viticole de Cahors (France), congrès sur le climat et la Viticulture, Zaragoza (Espagne), Ministerio de agricultura, pesca y alimentacion, OIV, GESCO, Gobierno de Aragon, vol 4, 72-77.
- ROUVELLAC E. (2008), Les spécificités du vignoble gaillacois, un siècle de reconstruction et de reconnaissance de la qualité. 128<sup>ème</sup> congrès national des sociétés historiques et scientifiques, Bastia, avril 2003. In « La vigne en Méditerranée occidentale », Collection actes des congrès des sociétés historiques et scientifiques, Paris, 89-101.
- ROUVELLAC E., 2008. Le concept de terroir, existence, définition et adéquation avec la viticulture. *Historiens et géographes* (mai-nov.), 79-90.
- ROUVELLAC E., DELLIER J., GUYOT S. (2011), Entre terroir et territoire, *L'Espace géographique* 4/2011 (Tome 40), 337-351.
- RULL R. (2002), Actes du congrès international : Terroir, paysage et environnement méditerranéen en viticulture de montagne, Banyuls-sur-Mer.
- SALETTE J. et alii (1997), Le lien du terroir au produit : analyse du système terroir-vigne-vin; possibilité d'applications à d'autres produits. *Science des Aliments*, 18(3), 251-265.
- SALOMON J.N. (1999), L' « effet terroir » : facteurs naturels et vin, *Travaux du laboratoire de géographie appliquée*, Bordeaux, n°17, 25-35.
- SALOMON J.N. (2005), Nouveaux vignobles et évolution des anciens face à la mondialisation, *Les Cahiers d'Outre-mer*, n° 231-232, 397-428.
- SALVADOR S. et alii, (1997), Zonage prédictif des terroirs viticoles à partir de secteurs pris comme référence. *Etude et Gestion des Sols*, 4, 3, 175-190.
- SAUTTER G. (1962), A propos de quelques terroirs d'Afrique occidentales, *Etudes rurales*, n°4, 24-86

- SAWIS, South Africa Wine Industry Information and Systems (2008 – 2011), South african wine industry statistics, SAWIS, Paarl, South Africa.
- SCHIRMER R. (2004), Une nouvelle planète des vins, Festival de Saint-Dié 2004, 15<sup>ème</sup> festival international de géographie, Nourrir les hommes, nourrie le monde. Les géographes se mettent à table. Saint-Dié-Les-Vosges, 1-17.
- SCHIRMER R. (2009), Les paysages des vignobles français, 9 p.  
[http://hal.inria.fr/docs/00/44/21/95/PDF/Paysages\\_vignoble\\_francais](http://hal.inria.fr/docs/00/44/21/95/PDF/Paysages_vignoble_francais)
- SCHIRMER R. (2007), Les vignobles et leurs patrimoines : cépages, architectures et paysages au cœur de la mondialisation, Colloque international : Héritages et trajectoires rurales en Europe, Montpellier, 18 p.  
[http://halshs.archivesouvertes.fr/docs/00/44/21/83/PDF/Vignobles\\_patrimoines](http://halshs.archivesouvertes.fr/docs/00/44/21/83/PDF/Vignobles_patrimoines)
- SCHIRMER R. (2010), Quelle gouvernance pour l'avenir des terroirs dans la mondialisation ? Le regard du géographe. In « la gouvernance des terroirs du vin », Bordeaux, Ferret, 189-200.
- SCHIRMER R., VELASCOT-GRACIET H. (2010), Atlas mondial des vins, la fin d'un ordre consacré? Autrement, collection Atlas/Monde, Paris, 80p.
- SERRES (De), O. (1601, 1991), Théâtre d'Agriculture et Mesnage des champs. Pierre and Jaques Chouet, Ed. Slatkine, Genève.
- SEGUIN G. (1983), Influences des terroirs viticoles sur la constitution et la qualité des vendanges. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, 56, n° 623, 3-18.
- SORRE M. (1913), Les Pyrénées méditerranéennes : étude de géographie biologique. Thèse de doctorat de géographie. Paris, Armand Colin, 508 p.
- SOTES V. et al (1994), Cuantificación de las variables implicadas en la delimitación y caracterización de zonas vitícolas en la D.O Ribera del Duero. In : 7<sup>èmes</sup> journées d'étude des systèmes de conduite de la vigne, 21-23 de julio de 1994, Valladolid (España). GESCO, Valladolid, 248-256.
- TEIL G. et alii (2011), Le vin et l'environnement, collection Sciences sociales, Transvalor-presses des Mines, Paris, 329 p.
- TINLOT R. (2001), Le terroir : un concept à la conquête du monde, *Revue des œnologues*, n°101, 9-11.
- TRAVAUX de la commission de géographie rurale du comité national de géographie (1995), Terroirs et territoires, Nantes, Institut de Géographie et d'Aménagement Régional du l'Université de Nantes (IGARUN), *Cahier nantais* n° 43, 190 p.
- TURNER P.T. and al (2003), Terroir. Competing definitions and applications. *Wine Industry J.*, 18(6), 48-45.
- VALADAS B. et al. (1990), Stations forestières et paysages : les granites du Massif central, *Revue forestière française*, XLII, n° 4, 403-416.
- VAN LEEUWEN C. (1989), Les sols viticoles et leur répartition à Saint-Emilion, Pomerol et quelques autres communes du Libournais, *Connaissance Vigne et Vin*, n°23, 3, 131-150.
- VAN LEEUWEN C. (1991), Le vignoble de Saint-Emilion : répartition des sols et fonctionnement hydrique. Incidences sur le comportement de la vigne et la maturation du raisin. Thèse de Doctorat. Université de Bordeaux II.

- VAN LEEUWEN C. and al. (2006), The concept of terroir in viticulture. *J. Wine Research*, 17, n°1, 1-10.
- VAN LEEUWEN C. and alii (2010), Methodology of soil based zoning for viticultural terroirs. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, 83, n° 947-948-949, 13-29.
- VAN ZYL P. (2009), *Platter's south african wine guide 2009*, Hermanus, South Africa, 567 p.
- VANNEPH A. (2012), In: « Tourisme du vin », *Ecologik*, n°27, 63-92.
- VAUDOURE E. et alii (1998), Caractérisations spatiale des terroirs et constitution des raisins en AOC Côtes du Rhône méridionales. *Journal International Science Vigne et Vin* 32(4), 69-182.
- VAUDOURE E. (2000), *Parcelle-terroir-vignoble : un système emboîté*. In : Colloque SIVAL-Euroviti 2000, 13 janvier 2000. ITV-Angers (France), 6 p.
- VAUDOURE E., (2001), *Les terroirs viticoles : analyse spatiale et relation avec la qualité du raisin, application au vignoble AOC Côtes du Rhône méridionales*. Thèse de doctorat ANA-PG, 343 p.
- VAUDOURE E., (2001), Diversité des notions de terroirs : pour un concept de terroir opérationnel, *Revue des œnologues*, n°101, 39-41.
- VAUDOURE E. (2003), Analyse spatiale des terroirs viticoles : application en AOC Côtes du Rhône, *Spaces, environments and landscapes of terroirs*, Coll. World in Progress, Edition BEM, Milan, 9-19.
- VAUDOURE E (2003), *Les terroirs viticoles. Définitions, caractérisation, protection*. Dunod, Paris, 294 p.
- VEDEL A. (1984), La qualité intrinsèque des vins en rapport avec les facteurs qui conditionnent les terroirs. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, n° 643-644, 787-796.
- VELASCO-GRACIET H., LASSERRE F., (2006), Le vignoble au Québec, géographie d'un rêve sous contrainte, *Norois*, n°201, 67-82.
- VELASCO-GRACIET H. (2006), *Territoires, mobilités, sociétés. Enjeux et contradictions géographiques*, Habilitation à Diriger des Recherches en géographie, Université de Bordeaux 3, 323 p.
- VELASCO-GRACIET H. et al (2007), Espace et temporalité du vignoble : une comparaison franco-chilienne, *Géocofluence : le vin entre société, marché et territoire*, 4 p. <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/doc/typespace/vin/VinScient11.htm>
- VELASCO-GRACIET H. et alii (2008), Philippe Roudié, Bordeaux, le vin et l'historien, Presses universitaires de Bordeaux, 120 p.
- VIGUIER J.M. (1993), Mesure et modélisation de l'érosion pluviale : application au vignoble de Vidauban (Var). Thèse de doctorat, Université Aix-Marseille 3, 335 p.
- VINK N., et alii. (2009), Terroir, climate change, and the future of South Africa's wine industry, paper for the pre-AARES conference workshop on The world's Wine Market by 2030: Terroir, Climate Change, R&D and Globalization, Adelaide Convention Centre, Adelaide, South Australia, 7-9 February 2010.
- VOGT J, (2003), Exemples d'érosion historique des sols dans le vignoble de la région de Colmar. *Bulletin de la Société d'histoire naturelle et d'ethnographie de Colmar*, v.65, 3 p.

WOSA, Wine Of South Africa (2004), Aspect terroir – how our unique biodiversity is reflected in the character of wines from South Africa. Soil. Topography. Stellenbosch, 43 p. <http://www.wosa.co.za>

WOSA, Wine Of South Africa (2005), Soils – terroirs of South Africa. [http://www.wosa.co.za/South\\_AfricaOLD/SOILS\\_terroirs.ASP](http://www.wosa.co.za/South_AfricaOLD/SOILS_terroirs.ASP).

WOSA, Wine Of South Africa (2005 – 2006), Terroir and biodiversity – A unique terroir. [http://www.wosa.co.za/SA/terroir\\_main.htm](http://www.wosa.co.za/SA/terroir_main.htm).

WOSA, (2011), South Africa wine industry statistics. [http://www.wosa.co.za/sa/stats\\_sa\\_industry.php](http://www.wosa.co.za/sa/stats_sa_industry.php).

WOOLDRIDGE J. (2000), Geology: a central aspect of terroir. *Wineland* (dec.), 87-90.

WOOLDRIDGE J. (2003), Geology and terroir in the Western Cape winelands. *Wineland* (dec.), 85-87.

YRAVEDRA LLOTIS G. (1983), Liaison qualité–terroir. *Bulletin de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin*, 1983, n° 634, 854-862.

## **SOURCES D'ARCHIVES - Archives départementales des Pyrénées Orientales**

Documents cadastraux (sous série 2J, 1016W et 1025W)

2J 127/16 Cadastres napoléonien de Banyuls-sur-Mer. Plan cadastral. 1813.

1016 W 33 Cadastres napoléonien de Banyuls-sur-Mer. Matrice de rôle pour la contribution foncière, tome 1, propriétés non bâties. 1813.

1025 W 19 Cadastres napoléonien de Banyuls-sur-Mer. Etats des sections de la commune de Banyuls-sur-Mer. 1813.

1025 W 56 Cadastre napoléonien de Port-Vendres. Etat des sections. Sans date.

Cadastre napoléonien de Collioure. Etat des sections. Sans date.

Série O. Administration et comptabilité communale

2 Op 317 Banyuls-sur-Mer.

Série M. Administration générale et économie. 1800 – 1840.

Sous série 6M. Population. Affaires économiques. Statistiques.

6 Mp 486/1 Statistique agricole. Canton d'Argelès. Tableau synoptique des réponses par commune au gouvernement. 1854.

Sous série 7M. Agriculture, eaux et forêts

7 Mp 124 Phylloxéra. Traitements. 1872 – 1895.

7 Mp 208 Phylloxéra. Enquêtes sur la situation des vignobles. Arrondissement de Prades et de Céret. 1881 – 1904.

7 Mp 212 Phylloxéra. Plantation, greffage des plans de vigne. 1881 – 1891.

7 Mp 214 Phylloxéra. Rapports, états. 1879 – 1913.

## TABLE DES ILLUSTRATIONS

### FIGURES

Figure n°1 : L'Unité Terroir de Base conçue par R. Morlat.....	31
Figure n°2 : Une illustration de la confusion entre terroir et sol, terroir et géologie.....	34
Figure n°3 : Les crus de l'appellation Cognac et leur répartition autour de la ville éponyme.....	39
Figure n°4 : Le site géologique de la boutonnière de Pétrus, entre les alluvions anciennes de la Dordogne et les molasses oligocènes du Fronsadais.....	41
Figure n°5 : Les communes composant le socle des appellations Cahors et Gaillac, et leur noyau d'élite hachuré pour chacune d'entre elles.....	42
Figure n°6 : Les 90 communes abritant les AOC Bergerac, avec leur noyau d'élite signalé en hachure.....	43
Figure n°7 : Situation des « noyaux d'élite » du vignoble sud-africain.....	45
Figure n°8 : Les appellations qui composent les AOC et VDQS du Sud-Ouest.....	52
Figure n°9 : La cartographie des terroirs de l'AOC Gaillac restée en ébauche.....	56
Figure n°10 : Légende de la carte des terroirs de l'aire AOC Cahors.....	65
Figure n°11 : Carte des terroirs des 45 communes incluant l'aire AOC Cahors.....	66
Figure n°12 : Extrait de la carte des terroirs de l'aire AOC Cahors, région d'Albas, Prayssac.....	67
Figure n°13 : Légende de la carte des terroirs de l'aire AOC Bergerac.....	69
Figure n°14 : Carte des terroirs des 45 communes incluant les aires AOC Bergerac.....	70
Figure n°15 : Extrait de la carte des terroirs de l'aire AOC Bergerac, autour de Pécharmant.....	71
Figure n°16 : Application de la cartographie des terroirs de l'aire AOC Cahors à la communication d'un domaine viticole.....	73
Figure n°17 : Le cas de la commune de Salsigne, faisant partie de l'appellation Minervois dans l'Aude, esseulée à gauche, constituant un hiatus à droite dans l'appellation Cabardès.....	78
Figure n°18 : Pyramide de potentielle hiérarchisation de l'aire AOC Cahors.....	81
Figure n°19 : Exemple, à travers la commune d'Anglars-Juillac, de la hiérarchisation opérée au sein des terroirs.....	83
Figure n°20 : Nombre de médailles au concours général agricole de Paris 1971-2011.....	90
Figure n°21 : Répartition des terroirs viticoles au sein de l'aire AOC Cahors.....	91
Figure n°22 : Degré et rendement dans les 9 terroirs viticoles étudiés dans l'aire AOC Cahors.....	94
Figure n°23 : pH et acidité dans les 9 terroirs viticoles étudiés dans l'aire AOC Cahors.....	96
Figure n°24 : Anthocyanes et ITP dans les 9 terroirs viticoles étudiés dans l'aire AOC Cahors.....	98
Figure n°25 : Les 10 premiers pays producteurs de vin en 2011 dans le Monde.....	102
Figure n°26 : La situation du vignoble sud-africain et la structuration des exploitations viticoles.....	104



Figure n°27 : Le poids des coopératives viticoles en Afrique du Sud.....	108
Figure n°28 : Le système d'appellations viticole sud-africain.....	109
Figure n°29 : Les dates d'installation des producteurs actuels dans le Cap Occidental en Afrique du Sud.....	111
Figure n°30 : Chronologie de création des structures de production par types d'établissement.....	112
Figure n°31 : Diffusion et fronts de progression du vignoble du Cap Occidental.....	116
Figure n°32 : Chronologie de création des structures de production par région viticole sud-africaine.....	117
Figure n°33 : Etiquette de la cuvée « Fleur de Lys » à Québec.....	131
Figure n°34 : Chronologie de création des structures de production par toponymie....	135
Figure n°35 : Localisation des bassins versants des appellations Banyuls Collioure...	142
Figure n°36 : Evolution de l'occupation du sol du bassin-versant du Cosprons entre 1813 et 2004.....	145
Figure n°37 : Evolution de l'occupation du sol du bassin-versant du Ravaner entre 1813 et 2004.....	148
Figure n°38 : Carte d'occupation du sol et du réseau de drainage du bassin versant du Rec des Escoumes, (Banyuls sur Mer) .....	151
Figure n°39 : Carte de l'occupation du sol dans le bassin versant du Mas des Abeilles, (Banyuls sur Mer) .....	153
Figure n°40 : Evolution de la population des 4 communes des appellations Banyuls Collioure.....	159
Figure n°41 : L'évolution des incendies sur les communes de Port-Vendres, Collioure et Banyuls sur Mer.....	161
Figure n°42 : La part des vignes pare-feu sur les communes de Banyuls sur Mer, Collioure et Port-Vendres.....	163
Figure n°43 : Evolution de la superficie du vignoble dans les 4 communes de l'appellation Banyuls Collioure.....	165
Figure n°44 : En haut, situation des Côtes du Roussillon communales Latour-de-France, Lesquerde, Caramany et Tautavel, Maury, trop récente, manque encore à l'appel. En bas, les AOC Maury, AOC Banyuls et Banyuls Grand Cru, AOC Rivesaltes et Muscat de Rivesaltes.....	178
Figure n°45 : Un exemple de communication à travers une étiquette de bouteille mélangeant vin et patrimoine archéologique à Tautavel, Pyrénées Orientales.....	181
Figure n°46 : La situation du vignoble de Somontano.....	183

## TABLEAUX

Tableau n°1 : Les différentes unités paysagères selon G. Bertrand.....	20
Tableau n°2 : Modèle de classement subjectifs de pays viticoles en fonction des terroirs.....	33
Tableau n°3 : Les différentes appellations viticoles du Sud-Ouest de la France.....	54
Tableau n°4 : Les différents terroirs de l'aire AOC Cahors.....	62
Tableau n°5 : Les différents terroirs de l'aire AOC Bergerac.....	63

Tableau n°6 : Récapitulatif des médailles obtenues par les vins de l'AOC Cahors entre 1971 et 2011.....	89
Tableau n°7 : Récapitulatif quantitatif des terroirs viticoles qui composent l'aire AOC Cahors.....	91
Tableau n°8 : Les 9 terroirs viticoles retenus pour l'expérimentation de microvinifications.....	93
Tableau n°9 : Les terroirs retenus pour l'expérimentation de vinification et les principales caractéristiques étudiées, moyennes 1994–2011.....	93
Tableau n°10 : Les trois principaux niveaux d'appellation dans les provinces du Cap Occidental et du Cap Septentrional.....	120
Tableau n°11 : Tentative de comparaison entre les systèmes d'appellations sud-africain et européen.....	122
Tableau n°12 : Superficies de l'occupation du sol pour 1953, 1988 et 2004 dans le bassin-versant du Cosprons.....	147
Tableau n°13 : Répartition de l'occupation du sol dans les 4 communes des appellations Banyuls Collioure en 2000.....	160
Tableau n°14 : Superficies communales en vigne dans les appellations Collioure Banyuls en 2010.....	166
Tableau n°15 : Arrachage des différents cépages Grenache pour les quatre communes du vignoble durant la période 1989/1990, en ha.....	169
Tableau n°16 : Détails des Côtes du Roussillon communales.....	177
Tableau n°17 : Répertoire des bodegas de l'appellation Somontano et de leur architecture.....	184

## PHOTOGRAPHIES

Photos n° 1 : Vues des vignobles du district de Stellenbosch (photo de gauche) et du <i>ward</i> de Piekenierskloof, district de Citrusdal, (Afrique du Sud).....	123
Photos n° 2 : Vues du vignoble de Peter Baily, (Afrique du Sud).....	129
Photo n° 3 : Africanisation véritable contre africanisation cliché, l'étiquette du domaine <i>M'hudi</i> face à celle de la marque « <i>Tribal</i> » d' <i>African Terroir</i> , (Afrique du Sud).....	133
Photo n° 4 : Un vignoble qui s'étend sur des versants pentus.....	157
Photos n° 5 : Un nouveau rôle pour les vignes : un frein aux incendies.....	166
Photos n° 6 : Exemples de <i>peus de gall</i> dans le bassin de la Baillaurie à Banyuls sur Mer.....	167
Photos n° 7 : Les deux enjeux sanitaires du vignoble de Banyuls.....	168
Photo n° 8 : Le recouvrement végétal des parcelles permet d'estimer l'âge d'abandon de celles-ci.....	170
Photos n° 9 : Vues de la bodega Laus à Somontano, (Espagne).....	185
Photos n° 10 : Vues de la bodega Irius à Somontano, (Espagne).....	186
Photos n° 11 : Dominus Estate et Opus One dans la Napa Valley en Californie.....	187
Photo n° 12 : Bodega Ysios dans la Rioja, (Espagne).....	187
Photo n° 13 : Bodega Marques de Riscal dans la Rioja, (Espagne) et estate Dornier près de Stellenbosch en Afrique du Sud.....	188
Photo n° 14 : Vues sur la Bodega Indomita Dans la vallée de Casablanca, près de Valparaiso, au Chili.....	188

Photos n° 15 : Les bodegas Quitay (à gauche) dans la vallée de Casablanca et Las Ninas (à droite) dans la Colchagua, au Chili.....	189
Photos n° 16 : La bodega Catena Zapata à Mendoza (Argentine) et le domaine Castillo di Amorosa dans la Napa Valley (Etats-Unis).....	190
Photos n° 17 : Les châteaux Faugères (Saint-Emilion) à droite, et le Pin (Pomerol) à gauche, dans le Bordelais.....	190
Photo n° 18 : De nouveaux bâtiments à Cheval Blanc, Saint-Emilion, une vague de béton signée Christian de Portzamparc.....	191