



HAL
open science

Le terroir, une cause à faire valoir

Geneviève Teil, Sandrine Barrey, Pierre Floux, Antoine Hennion

► **To cite this version:**

Geneviève Teil, Sandrine Barrey, Pierre Floux, Antoine Hennion. Le terroir, une cause à faire valoir. Jean-Robert Pitte. Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. Actualité de la pensée de Roger Dion, CNRS Editions, pp.227-246, 2010, 9782271070074. <hal-00490491>

HAL Id: hal-00490491

<https://minesparis-psl.hal.science/hal-00490491v1>

Submitted on 27 Jul 2023

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.



HAL Authorization

Le terroir, une cause à faire valoir

Teil, Geneviève (INRA SAD APT), Barrey Sandrine (Université de Toulouse le Mirail, CERTOP), Floux, Pierre (Doctorant), Hennion Antoine (ENSMC CSI)

Teil, G., S. Barrey, et al. (2010). Le terroir, une cause à faire valoir. Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. In J.-R. Pitte. Paris, CNRS éditions: 227-246.

A-t-on un primat du terrain sur l'humain ou non ? La notion d'AOC qui insiste sur le fait que les vins de qualité sont le résultat de la conjonction des deux ne s'embarrasse pas de ces détails. Pourtant, pour les sciences sociales l'affaire est d'importance car elle oppose une détermination physique de la qualité à une détermination ou construction sociale. L'actualité du vin offre un cas très intéressant pour creuser ce sujet avec les vins naturels ou plus largement les nouveaux vins de terroir.

Quels sont ces nouveaux vins de terroir ? Ces vins sont porteurs d'une double intention : la lutte pour une qualité de terroir contre une interprétation « industrielle » de la qualité des vins. Mais cette recherche les amène aussi à mettre en doute la capacité des AOC à protéger et mettre en valeur les terroirs. Cette communication propose donc une analyse empirique de l'ensemble de l'activité déployée dans l'organisation marchande de ces vins par les producteurs distributeurs, consommateurs, journalistes, administrateurs, restaurateurs... pour tenter de faire valoir le renouveau qualitatif auquel ils aspirent.

Leur quête d'une toujours plus grande qualité de terroir les amène petit à petit et depuis quelques années à réinventer non seulement une viticulture plus respectueuse des terroirs, mais aussi une qualité plus « naturelle » des vins. Les conséquences gustatives de cette révolution ne sont pas minimes, l'excellence qualitative à laquelle prétendent ces vignerons ne passe pas toujours les agréments. Vins de table « de luxe », souvent chers, ils défient parfois les hiérarchies qualitatives ordinaires, les normes administratives de qualité, les circuits de distributions habituels, les goûts des consommateurs et des critiques.

Au nom d'un terroir physique à retrouver, tous les acteurs engagés dans cette voie doivent redéfinir, faire percevoir et faire valoir une « qualité de terroir ». Les efforts qu'ils déploient, les difficultés qu'ils rencontrent apportent une réponse riche et complexe à la question posée - la qualité est-elle une détermination physique ou sociale ? Et cette réponse évite celles trop simples qui font de la qualité un ensemble de caractéristiques des vins emportant miraculeusement la conviction objective de tous, à moins qu'à l'inverse elles ne la transforment en une illusion, un pur construit économique-social qui forge une évaluation unanime de la perception des produits.

Introduction

R. Dion suggère que le terroir n'est pas la seule source de valeur objective des vins ou des terres qui permettent d'élaborer les vins de terroir. Cette valeur dépend plutôt d'éléments opportunistes comme l'emplacement du vignoble sur des voies de communication et de commerce. Les vigneronns se retrouvent donc vendre malgré eux cette proximité aux voies de communication et non cette qualité spécifique « de terroir » comme ils le prétendent. Et pourtant, ils le savent bien, toute leur activité est tournée vers l'extraction du terroir et de ses particularités. C'est sa traduction dans un goût de vin spécifique qu'ils vendent et ce que beaucoup de consommateurs achètent en choisissant leurs vins.

Pour les vigneronns, R. Dion se trompe donc, et d'ailleurs ce n'est pas le premier. Ils sont habitués à tous ces détracteurs du bon vin qui mettent violemment en doute leur prétention de vendre du terroir. Certains, hâtivement inspirés par les travaux de P. Bourdieu (Bourdieu, 1979), expliquent aux vigneronns ou aux buveurs qu'ils sont les victimes d'une illusion sociale : ils croient vendre un vin meilleur alors qu'ils ne font que vendre des codes de distinction sociale. Ces arguments alimentent une critique économique qui voit dans ce fonctionnement social du vin un frein à son extension¹. Plus communément, cette critique économique soupçonne la différenciation de terroir de n'être qu'une barrière marchande vide de sens puisque les consommateurs sont incapables de faire la différence entre la qualité des vins de terroir et d'autres qualités de vins, et que les experts eux-mêmes ne sont pas d'accord entre eux. Qu'ils soient manipulés ou des faussaires, le résultat est le même, les vigneronns ne vendent pas la qualité qu'ils prétendent.

R. Dion vient simplement grossir le flot de cette critique. Et une fois de plus, revoici une controverse relancée entre les tenants de la qualité objective et leurs adversaires. Mais peut-on en finir avec cette controverse ? Ne peut-on regarder si les affirmations des producteurs sont fondées ou essayer de transformer le soupçon en certitude ou en crainte infondée ?

Cette voie est pavée de tentatives et d'arguments qui mettent en doute l'existence d'une qualité objective à partir d'échecs à la saisir. L'analyse chimique des vins n'y parvient pas ; l'analyse des prix entendus comme reflets économiques de cette qualité ; l'analyse par les goûts et préférences non plus. Le soupçon s'installe, mais la qualité résiste. La qualité n'est pas qu'une affaire de composition chimique : juge-t-on les œuvres d'art à l'aune de leurs ingrédients ? Les marchés sont de mauvais indicateurs, car la reconnaissance de la qualité peut suivre des chemins de traverse. Quant au goût, c'est le moyen par excellence de savoir si

¹ Un exemple : « A la question : " quels sont pour vous les critères d'achat les plus importants pour le vin ? " les acheteuses placent en tête, comme pour n'importe quel bien de consommation, le prix, puis le menu qu'il doit accompagner et la région de production. Les aspects extérieurs arrivent en dernière position. L'important c'est donc le couple prix/occasion avec pour corollaire l'origine. Traduit en français : le contenu du menu dépend de qui on reçoit, donc le vin et son origine obéissent aux mêmes règles sociales. Le prix n'est alors qu'une résultante de l'affirmation statutaire : à combien j'estime le coût que je veux consacrer à celle-ci ? Certains, surtout les esthètes dégustateurs, vont trouver que, comme d'habitude, je pousse le bouchon un peu loin, que je force le trait, qu'ils se détrompent : pour une majorité de nos concitoyens, hommes ou femmes, le vin est d'abord un vecteur de reconnaissance sociale. » (Propos de J. Berthomeau Mardi 30 octobre 2007, publiés sur le site Internet <http://www.berthomeau.com/archive-10-2007.html>, consulté le 27 janvier 1009) Voir encore Réussir Vigne. 2004. "Du vignoble au chai, Dossier « faire du vin pour le vendre »". *Réussir Vigne* 97. mai: 18-(32?). : 18. On trouvera un raisonnement similaire mais moins détaillé dans Gaultier, I. d. é. 2002. *Enquête VINITECH 2002 : Quelles sont les grandes mutations qui ont marqué la vigne et les vins de France ces deux dernières décennies? Quelles sont les perspectives pour les prochaines années?* VINITECH. ou Association Française des Éleveurs, E. e. d. d. V. e. S. 2002. *Battons nous à armes égales!* Information Presse OPHA.

un vin est de qualité ou non. Mais tant de précautions sur la compétence du dégustateur, sur sa capacité à s'abstraire de ses propres préférences sont nécessaires pour sa mise en œuvre, qu'il permet bien peu de jugements définitifs. Et encore ces jugements définitifs sont-ils rarement partagés.

Le soupçon n'est pas certitude, mais il peut suffire à empêcher un marché en empêchant que s'instaure la confiance. Pourquoi alors ce marché des vins de qualité, une fois la qualité mise en doute, ne s'écroule-t-il pas à la manière de celui des voitures d'occasion rendu célèbre par Akerlof (Akerlof, 1970) ? Des marchés aussi vastes que ceux du vin peuvent-ils reposer sur la duperie, ou sur une méfiance totale entre ce que le producteur vend, de la qualité, et ce que le consommateur achète, du statut social, des idées et connotations culturelles² ? Certains marchés vinicoles sembleraient manifester des tels signes, notamment à l'export ; mais dans ce cas, les producteurs et distributeurs ne se fatiguent guère à s'assurer que leurs produits sont porteurs d'une qualité inutile. Et ce sont plutôt les vins ordinaires qui sont alors vendus.

Si l'impossibilité de prouver la qualité n'en vient pas à bout, comment le marché résiste-t-il ? Qu'est-ce qui rend les producteurs, mais aussi les distributeurs et les buveurs aussi sûrs d'eux quand ils prétendent produire, vendre et acheter la qualité de terroir ?

Nous proposons d'examiner cette question au travers de la fronde qui réunit des producteurs en France depuis quelques années : ils dénoncent une dérive des AOC et mettent en cause leur capacité à différencier la qualité de terroir. Mais ils ne se contentent pas de pointer un dysfonctionnement, ils mettent en place une nouvelle organisation marchande destinée à redonner le premier rôle au terroir et sa qualité spécifique. Ce faisant, ces vignerons, défenseurs de la qualité de terroir, offrent une occasion de mieux comprendre comment la qualité de terroir structure les échanges marchands et pourquoi les différentes mises en cause de cette qualité soulèvent leur indignation.

On convoque souvent l'histoire pour aider à mieux comprendre le présent. Une fois n'est pas coutume, nous proposons à l'inverse de partir du présent et de la contestation par ces vignerons pour tenter de mieux comprendre l'histoire, la valeur du terroir mesurée par R. Dion (Dion, 1959).

1. Le nécessaire retour à l'authenticité du terroir

Alors que la qualité de terroir avait été jusque-là plutôt dénoncée par des buveurs qui soupçonnaient des vins de se vendre sur des prétentions de qualité indues, ce sont des vignerons qui grondent aujourd'hui pour dénoncer des dérives survenues au sein même de l'institution gardienne de la qualité de terroir : les AOC.

² Des travaux en sciences sociales ont fait cet inventaire des connotations et du sens symboliques du terroir qui feraient l'objet de l'achat par les buveurs. Aurier, P., Fort, F. et Sirieix, L. 2005. "Exploring terroir product meanings for the consumer". *Anthropology of Food* 4. Mai 2005, Local Foods/Produits alimentaires locaux, Garcia-Parpet, M.-F. 2001. "Le terroir, le cépage et la marque: Stratégies de valorisation des vins dans un contexte de mondialisation". *Cahiers d'économie et sociologie rurales* 2001. 60-61: 149-180, Hinnewinkel, J.-C. 2007. "L'avenir du terroir : gérer de la complexité par la gouvernance locale". *Méditerranée* 2007. 109: 17-22, Bérard, L. et Marchenay, P. 1995. "Lieux, temps et preuves: la construction sociale des produits de terroir". 1995. 24: 153-164. Minvielle, P. 2006. "La viticulture dans les Alpes du Sud entre nature et culture". *Méditerranée* 2006. 3-4: 73-86..

Le refus de l'évolution « commerciale » de la qualité des vins d'AOC

Ces producteurs mettent d'abord en cause des stratégies de survie de crise qu'ils observent chez certains de leurs collègues : des producteurs d'AOC, en particulier celles qui ne jouissent pas d'un grand renom comme Corbières ou Anjou³, cherchent, pour relancer leurs ventes qui se tassent, à baisser les prix ou aussi à mieux « coller au marché », à ajuster leurs vins à « la demande ». Ils ne parviennent plus à faire valoir la qualité de leur vin d'Anjou ou de Corbières, et tentent soit d'en diminuer l'appréciation monétaire en pesant sur les prix, ou au contraire de l'ajuster à ce qui est valorisé par les distributeurs, des tannins toujours plus souples, un goût plus puissant, des notes de boisé par exemple.

Ces deux ajustements, en prix ou en qualité sont préjudiciables à l'expression du terroir dans les vins. La recherche de prix bas conduit à une interprétation minimaliste des contraintes imposées par les AOC, à une recherche de rentabilité maximale par les rendements, mais aussi dans les soins et traitements apportés à la vigne qui nuisent à l'expression du terroir. L'ajustement à la demande est encore plus préjudiciable car il conduit directement à faire pression sur les contraintes imposées par les règlements d'AOC pour les rapprocher des modes en cours sur les marchés.

Ces deux dérives sont normalement empêchées par la dégustation d'agrément qui a pour but de vérifier la conformité des vins à la typicité et au niveau de qualité supérieur attendu d'un vin d'AOC. Or, le plus souvent, constatent-ils, ces « mauvais » producteurs sont majoritaires dans les appellations, et ils président aux décisions d'ajustement des règlements d'AOC et ce sont aussi les mêmes qui jugent la recevabilité des vins de l'appellation. Le fait que les producteurs soient juges et partie, ce qui était vu au départ comme la garantie de ce que les vigneronns allaient être les premiers intéressés à protéger la qualité supérieure de leurs appellations, se retourne aujourd'hui contre elles en faisant de ces mêmes producteurs les plus prompts à dévoyer cette qualité au profit de leurs ventes.

Mais la menace ne vient pas que du bas ; certains des producteurs les plus réputés contribuent eux aussi à une autre dérive de la qualité de terroir.

Les vins de qualité standardisés et « fabriqués »

La recherche de l'excellence que sanctionnent les meilleures notes de la critique et les meilleurs prix a amené des producteurs à des excès de sophistication technique ou la recherche de caractéristiques qui l'emportent sur l'expression du terroir.

Les meilleurs vins se livrent une compétition acharnée pour la qualité sanctionnée par l'obtention de prix élevés. Et ils sont soupçonnés d'être plus intéressés par la gratification que ce qu'elle sanctionne, la haute qualité. Pour cela, ils cherchent à plaire aux critiques les plus en vue, et s'ajustent à leur goût au moyen d'une technologie toujours plus performante et plus précise. Cet ajustement au goût des critiques les plus importants les détourne de la recherche de l'expression de terroir et amène une *standardisation* des vins de haute qualité. C'est la

³ Cet article s'appuie le travail mené au cours un programme de recherche, « Des vins sans pesticides ? » financé par le MELAAAT, auquel ont contribué les auteurs de cet article. Il portait sur l'étude de la qualification environnementale des vins et s'appuyait sur une lourde enquête de terrain réalisée en ce qui concerne les viticulteurs dans les régions de Languedoc Roussillon, Jura et Pays de Loire. L'enquête de terrain a eu lieu en 2005 et 2006. Teil, G., Barrey, S., Blanchemanche, S., Floux, P. et Hennion, A. 2007. *Des vins sans pesticides? Une analyse de la prescription à la consommation. Tome 1: synthèse; Tome 2: le bio, un double principe de précaution; Tome 3: L'agriculture raisonnée; Tome 4: les vins de Terroir + annexes.* Rapport du Volet 3 du programme Vins et Pesticides au Ministère de l'Ecologie et du Développement Durable., Paris.

critique adressée aux vins de garage ou plus récemment par le film *Mondovino* de J. Nossiter à la production vinicole.

La critique se retrouve donc prise au piège ; elle ne parvient plus à être un garant « extérieur ».

Mais ils adressent aussi une autre critique aux vins à forte prétention qualitative : le recours intense à la technologie, qu'il vise à plaire à la critique ou à produire de nouveaux vins, aboutit à ce que les vins soient de plus en plus des produits « fabriqués ». Des vins de très haute qualité deviennent de purs « artifices ». Ils n'ont plus de vin que le nom : on ne lit plus la présence des raisins, d'un vignoble, d'un climat dans les vins ; leur goût devient une construction arbitraire soumise aux passades, envies et goûts personnels des producteurs et des critiques. Que ce soit donc dans le bas ou le haut de gamme, la qualité est menacée de s'aligner sur des modes, et donc une définition sociale de la qualité, non fondée dans le vin lui-même.

Ce soupçon est étayé de signes inquiétants. Les décisions prises par les syndicats d'AOC ne le sont plus au nom du terroir, mais de parts de marché à défendre ; ainsi les contraintes de production des AOC sont-elles contestées pour pouvoir autoriser les cépages non locaux qui se vendent le mieux, modifier l'étiquetage en indiquant les informations qui plaisent aux consommateurs, utiliser le recours aux copeaux de bois pour aromatiser les vins selon leurs préférences ... Du côté des grands vins, il y a ce goût « Parker » qui semble si facile à décrire et si loin de la diversité des terroirs, et ces innovations technologiques qui paraissent permettre une maîtrise totale du goût du vin. Le raisin devient ainsi une simple matière première dans les mains des vignerons.

Ces façons de faire et de vendre du vin, minimalistes ou maximalistes, tirent la qualité des vins français vers la perte de leur typicité de terroir. Elles menacent donc cet élément clef de la qualité de la production française. C'est pourquoi des vignerons prônent un retour vers l'authenticité des vins et de la qualité, c'est-à-dire la recherche d'une qualité enracinée dans ce qui fait l'identité des vins, leur terroir.

2. Faire valoir le goût du terroir

La notion de qualité de terroir est menacée. Il faut donc retrouver la qualité de terroir, puis la vendre, car les exploitations viticoles ne sont pas des associations caritatives subventionnées.

La qualité de terroir procède du terroir ; encore faut-il ne pas en éteindre l'expression. Ces vignerons passent au crible les pratiques de vitiviniculture de sorte à trier celles qui ont pour but de permettre l'expression du terroir et celles qui ne l'ont pas. Ce travail se traduit tout d'abord par un dépouillement des pratiques vitivinielles, puis un nouvel enrichissement par des pratiques destinées à mieux le cerner.

Le dépouillement des pratiques et la multiplication des terroirs

En 1905, les premières réglementations sur la qualité des vins les ont protégés de pratiques de falsification, les règlements d'AOC ont ensuite fixé les pratiques nécessaires à l'expression des terroirs au travers de choix de cépages et de quelques pratiques vitivinielles comme la maîtrise des rendements. Mais depuis une double révolution viticole et œnologique a eu lieu à laquelle les AOC sont restées indifférentes. Pour les contestataires, ce sont ces nouvelles pratiques qui ont permis aux vignerons, tout en restant dans les contraintes des AOC, de délaisser la recherche du terroir pour celle du chiffre d'affaire ou d'une qualité artificielle.

Toutes les pratiques autorisées et qui ne visent pas directement l'expression du terroir sont écartées. L'utilisation d'engrais qui augmente artificiellement les rendements, dilue la typicité et contribue à uniformiser les sols sont évidemment écartés, mais aussi les pratiques phytosanitaires qui affaiblissent les plantes, les clones qui diminuent la biodiversité et simplifient l'expression du terroir. Tous ces vigneron recherchent des pratiques viticoles plus respectueuses des terroirs et donc de l'environnement. Le respect de l'environnement n'est pas un but, mais un moyen, et si l'on peut voir un certain engouement pour les pratiques les plus extrémistes comme la biodynamie, les vigneron restent assez ouverts sur ce point : on trouve aussi bien des partisans d'une viticulture conventionnelle très raisonnée, que de l'agriculture biologique. Tout dépend des arbitrages qu'ils font entre les différents moyens de faire s'exprimer au mieux le terroir.

À la cave, ce sont toutes les techniques de rectification, d'enrichissement, de levurage ou d'enzymage, d'aromatisation par l'usage de bois neuf notamment, qui sont suspectées de brouiller ou de disperser l'expression du terroir, ou encore d'artificialiser les vins. Le vigneron doit au contraire s'effacer devant le terroir ; la vinification devient non interventionniste. Il reste un inventeur, mais ce n'est pas un artiste créateur de styles au gré de sa fantaisie ou de celle des critiques qui en évaluent le résultat. C'est un artisan à la recherche de l'authenticité. Il doit dépouiller son jeu pour retrouver l'expression de l'œuvre dont il joue la partition, le terroir. Le vignoble n'est plus le fournisseur d'une matière première dont il se servirait pour produire le meilleur vin ; c'est lui au contraire qui se retrouve au service du vignoble pour recueillir les moindres nuances de l'expression du terroir, et les mettre en valeur grâce à un savoir faire ou plutôt un « savoir ne pas faire ».

Cette recherche de la qualité de terroir centre les vigneron sur les particularités de leurs vins et les différences entre les parcelles se multiplient. Ils remarquent des raisins qui ont tendance à faire une fermentation malolactique contrairement au reste de la vendange ; ou un clone qui rend mieux ici que là... Les vigneron ajustent alors leurs pratiques de sorte à accompagner et mettre en valeur ces petites différences. Et les terroirs se multiplient.

L'inventaire historique des terroirs est-il incomplet ? Comme le note R. Dion, cet inventaire a nécessité que des vigneron s'attellent à ce travail. Et il en a résulté une cartographie d'autant plus précise que ce travail a été minutieux.

Le renfort des vins naturels

Les vins de terroir ne sont pas les seuls à vouloir contrôler l'usage de la technique. Ils retrouvent dans ce projet une autre famille de vigneron, ceux qui veulent faire un vin « naturel » c'est-à-dire exempt d'additifs. Jules Chauvet œnologue originaire du Beaujolais et mort en 1989 a farouchement défendu les vinifications sans soufre notamment (Chauvet, 2007, Chauvet et Léard-Viboux, 2006) ; il a été suivi en France par quelques autres et notamment Pierre Overnoy dans le Jura. Ils rejettent l'œnologie nouvelle, science de la vinification⁴, et la longue liste de produits et techniques qu'elle met au point pour arranger, corriger, réparer les vins, et aussi orienter ou diriger le goût des vins, car ils sont opposés à l'artificialisation du produit qu'elle induit. Le projet des vins naturels vise donc à limiter le plus possible l'intervention du vigneron et surtout de ses techniques pour laisser la plus

⁴ Science technique orientée vers l'obtention d'un goût choisi des vins, elle est souvent utilisée par les buveurs pour désigner l'entraînement et la capacité à décrire, reconnaître et évaluer les goûts des vins. Mais ce n'est pas dans ce sens que nous employons ce mot qui désigne ici la science de la vinification. L'œnologie moderne a retravaillé toutes les techniques de travail du vin, les affinées, enrichies, et surtout banni tous les poisons comme les oxydes de plomb qui étaient utilisés pour en modifier le goût.

grande place possible à l'expression de la vigne dans l'élaboration du vin. Ce courant est ancien, mais il est resté très marginal pendant presque tout le 20^e siècle, ce n'est plus le cas aujourd'hui.

Alors que les vins de terroir s'emploient à faire s'exprimer l'ensemble des facteurs locaux du terroir et luttent contre le brouillage et l'affadissement, les vins naturels combattent plutôt l'artificialisation et tentent de parvenir à l'effacement maximal du vigneron dans l'élaboration du vin. Le retour au terroir part de la vigne et s'étend vers la vinification ; la recherche du naturel part des nouvelles techniques de vinification et s'étend vers la vigne. Si l'on excepte la question du soufre, qui peuvent encore opposer les deux courants, ils se confondent suffisamment sur les autres points pour ne pas pouvoir toujours être distingués dans leur recherche de vins plus « authentiques ». Des tenants du vin naturel sont devenus des adeptes de la biodynamie qu'ils voient comme une technique de retour au naturel du vin, et les vins de terroir ont aussi banni nombre de techniques œnologiques de levurage, d'enzymage ou de filtration qui leur semble éloigner les vins du terroir. Les deux reprochent à Émile Peynaud inventeur de l'œnologie moderne, c'est-à-dire d'une panoplie de moyens de guérison des maladies du vin d'avoir perverti l'art de faire du vin.

« M. UQE : Alors on a eu Émile Peynaud qui est arrivé, qui a été le pape du vin. Tous ces gens-là ont permis une compréhension, une recompréhension. Le seul problème, c'est que cela fait 40 ans qu'on est dans l'erreur. Le vin n'a pas besoin d'adjuvants, aujourd'hui c'est bourré d'adjuvants. » (M. UQE, caviste et producteur VN E1, Paris, GTPF : 16)

Alors que l'intelligence des processus complexes de vinification est considérée par les vigneron de qualité comme un des ressorts de la qualité et la panoplie des enzymes et levures comme autant de ressources difficiles à maîtriser pour une production de qualité, les vigneron qui veulent remettre le terroir au centre de cette qualité y voient un ensemble d'artifices qui ne font que corriger l'incompétence du vigneron au détriment de l'expression de la nature ou du terroir.

Faire reconnaître la qualité

Le vin est une marchandise qu'il faut vendre pour pouvoir continuer à produire. Les vins authentiques vendent leur différence : la circulation marchande de ces produits s'accompagne d'un important effort d'information sur cette qualité particulière qui différencie ces vins des autres, leur confère un intérêt particulier que les vigneron cherchent à faire partager par leurs clients.

Le respect du terroir refusé à l'agrément des AOC

À laisser la nature ainsi décider du bon goût, à refuser rageusement les techniques correctrices, à force de chercher ce terroir perdu, de le débarrasser des goûts parasites, la saveur et l'aspect de ces vins change. Et il arrive que certains d'entre eux pourtant issus de zones d'appellation, se voient refuser l'agrément AOC à la dégustation. Ils sont jugés par les jurys d'AOC hors des canons organoleptiques de la typicité alors qu'ils respectent souvent au plus fort les engagements de moyens des AOC.

Parfois le millésime est exceptionnel et les vigneron assument leur refus de changer le goût de la nature ou du terroir, dont ce n'est finalement qu'une expression exceptionnelle et originale.

« M. EDS : On a un tas de vin de 2003 parce qu'il a été refusé à l'AOC.[2003 millésime de la « canicule »] L'AOC a cautionné l'acidification des vins, l'acide sorbique et l'acide citrique, et nous de notre côté on a eu des taux d'acidité volatile et d'alcool hors normes mais on a continué à produire le vin naturel dans les règles de l'art, de l'éthique de l'AOC et on s'est fait virer des agréments. » (M. EDS, prod bdssl, PdL, GT : 14)

Parfois, le millésime est ordinaire, et les jurys d'agrément se trouvent rejeter des vins qui se veulent l'expression la plus authentique du terroir ou de l'AOC, élaborés parfois par des vignerons parmi les mieux reconnus de leurs appellations.

Ces rejets à l'agrément confrontent des vignerons qui dénoncent la perte du terroir dans les appellations, et leurs vins qui tentent de lui accorder une plus grande place, à des juges qu'ils accusent d'être la cause même de sa disparition. Refusés lors de la dégustation d'agrément, la plupart de ces producteurs considèrent les commentaires ou les raisons qui accompagnent le rejet comme dénués de pertinence ou de fondement. Ils dénoncent aussi des procédures administratives de recueil d'échantillons inadaptées à leurs vins qu'il convient d'attendre sans les presser et qui obligent à fournir des échantillons de vins inachevés. Ils excluent donc d'abandonner leurs principes et de prendre en considération les commentaires qui accompagnent le premier refus pour arranger leur vin et le modifier dans le sens indiqué. Pour eux, ce sont ces canons qui sont déformés par les mauvaises habitudes et non les vins par de bonnes pratiques. Ils sont donc contraints de commercialiser le vin incriminé sous l'appellation Vin de Table. Notre échantillon comprend cinq de ces producteurs, tous en Pays de Loire, plus - au minimum - cinq autres, quatre en Pays de Loire et un en Languedoc-Roussillon.

Un nouvel espace marchand bavard

Les vins authentiques contestent les signes de qualité et informations de leur marché qui s'appuient sur de mauvaises différences et induisent de mauvais choix. Ceux qui sont refusés à l'agrément sont commercialisés en vin de table, appellation qu'ils tournent en dérision en appelant leurs vins « Zéro pointé », « il avait l'R bon » ou en mot d'ordre en organisant un « salon des refusés » dans le sillage des peintres impressionnistes. Quand ils en sont pas refusés, les étiquettes d'AOC qu'ils arborent sont elles aussi dénoncées pour ne plus signer la qualité de terroir qu'elles prétendent.

Les vignerons qui souhaitent faire valoir leur qualité différente sont contraints de reconstruire des relations commerciales pour tenter de faire connaître leur différence qualitative. Des cavistes et restaurateurs intéressés par ce renouveau qualitatif les distribuent. Certains, parisiens au départ, mais bientôt dans toute la France, se spécialisent même dans ces nouveaux produits. L'explicitation, la discussion et l'évaluation de la différence qualitative sont essentielles. Ces revendeurs se rendent chez les producteurs pour visiter les vignobles, voir ces terroirs, observer les pratiques qui les exacerbent et leurs résultats, et évaluer avec eux les succès ou les échecs, les particularités nouvelles qui semblent émerger de la production. Les anciens signes de qualité renversés ne sont pas remplacés par de nouveaux, les bonnes nouvelles pratiques sont nombreuses et très discutées, il est impossible de résumer l'information en quelques critères pour pointer les bons choix. Il faut toujours tout interroger, discuter, vérifier :

« M. UFB : Je pense qu'on ne peut pas se fier à l'étiquette, parce que, soit elle est insuffisamment précise - et à mon avis, elle est toujours insuffisamment précise parce

que, pour qu'elle soit suffisamment précise, il faudrait l'intégralité des méthodes du vigneron...

AH : un livre par bouteille !

M. UFB : Un livre par bouteille, oui. Vous prenez par exemple l'appellation générique de Bordeaux supérieur, vous trouvez des choses extraordinaires et des choses absolument... effroyables ! » (M. UFB, caviste Paris, SBI&AH : 4)

La connaissance de terrain des pratiques de viticulture et de vinification est indispensable aux revendeurs pour faire leurs sélections :

« M. HCA : ce n'est pas qu'on ne fait pas confiance, mais c'est qu'aujourd'hui on veut faire cette démarche plus profonde en recherche. » (M. HCA, caviste VN, SBA : 1)

Se déplacer sur le terrain, c'est aussi pour eux le moyen d'acquérir cette information sur le projet du vigneron qui redonne un sens à la notion de terroir défendue sur les étiquettes des bouteilles, permet d'informer l'acheteur pour qu'il juge en connaissance de cause.

Les vigneron ne se reposent pas que sur des revendeurs ; ils multiplient les salons et accroissent leurs ventes directes à la cave. Ce sont autant d'occasions d'expliquer et de faire passer le message de leur différence directement auprès de l'acheteur.

Ni pour les vigneron, ni pour les critiques, ni pour ces revendeurs, la qualité ne s'impose donc toute seule ni de manière unanime. Les débats sur la qualité sont relancés à chaque salon alternatif, au caveau de l'exploitation, chez les revendeurs, à chaque nouvelle dégustation. L'indispensable présence de l'explicitation de la différence de ces vins empêche ces bouteilles de se vendre sur des linéaires de grandes surfaces. La commercialisation se fait via une organisation marchande très bavarde qui a pour caractéristique de faire circuler une grande masse d'informations sur les vins « authentiques » dont ni la qualité ni *a fortiori* l'évaluation n'est stabilisée.

Vendre une qualité « non commerciale »

Les revendeurs de vins « authentiques » affirment leur différence d'avec les revendeurs plus conventionnels tels que la grande distribution et les chaînes franchisées de cavistes, qu'ils estiment seulement capables de vendre des produits pré-vendus par une marque, collant à la demande ou à des « goûts de consommateurs » qu'ils se représentent, usant pour vendre de tous les artifices du marketing, mais incapables de soutenir une innovation qualitative. Pour eux seul le caviste, grâce à sa connaissance précise des produits qu'il vend, grâce à la circulation d'informations sur les vins de terroir et les projets des vigneron qu'il assure, reste le seul médiateur pertinent capable de faire valoir la qualité spécifique de ces produits auprès des consommateurs.

« M. ATM : Mais si vous voulez, notre rapport, c'est quand même une inversion méthodologique par rapport au marketing. Le marketing définit le produit et vous dit voilà, vous allez boire ça parce que c'est le vin qui a le bon goût ou qui correspond au canon de la mode, de l'esthétique machin, et donc vous devez boire ça sinon vous êtes un nullard. » (M. ATM, caviste Pdl, SBA : 16)

La nécessité de vendre ne doit pas entraîner de compromis sur la qualité du vin. La qualité de terroir différente doit être le motif de l'intérêt et de l'achat. Compte tenu de l'incertitude qui pèse sur la saisie de la qualité nouvelle, c'est l'intérêt du vin, un projet de vigneron qui se

manifeste par certaines particularités gustatives, que le caviste vend. Cet intérêt du vin permet de suspendre, au moins momentanément la question du goût, de l'amener à essayer, éventuellement même à s'ouvrir à une qualité nouvelle.

Pour maintes autres marchandises, le client qui rapporte un objet défectueux, ou un mauvais goût dans un produit, attend un ajustement correspondant de la part du producteurs. Ici le vendeur propose, le client dispose, mais ni ses goûts ni ses habitudes et usages ne sont admises à peser sur l'évaluation d'un produit. Si les vins sans soufre refermentent, c'est au client de prendre les précautions nécessaires pour sauvegarder la qualité nouvelle, fragile. Si les millésimes sont faibles, c'est au client d'ajuster sa consommation aux aléas climatiques naturels. Si le vin « travaille en bouteille » c'est au restaurateur d'expliquer à ses clients qu'il est momentanément indisponible. Si le vin ne plaît pas, il n'est pas mauvais, ce sont les goûts qui sont divers. Les vins n'ont pas pour but de plaire, mais d'exprimer une qualité particulière, intéressante :

« M. AV : Donc ce que je vais aimer bon, vous n'êtes pas forcé de le cautionner, puis vice versa, mais au moins je justifie pourquoi je l'ai pris. Je suis capable de vous dire pourquoi, parce que je trouvais que c'était représentatif de l'appellation, que ce soit un bon rapport qualité prix, soit quelqu'un pour moi qui a un coup de patte, qui a une signature, qui a quelque chose à dire dans son vin et non pas quelque chose de basique, voilà. » (M. AV, caviste VdT, PdL, SBa : 3)

Pour l'apprécier, le client doit s'ouvrir à cette qualité, s'appuyer dessus dans l'élaboration de son jugement. Ce n'est qu'à cette condition que son « goût » devient recevable, qu'il est écouté.

Des clients sont enthousiasmés, d'autres préfèrent rester « bi », ne pas trancher, ou continuer de faire confiance à de bonnes vieilles intuitions. D'autres enfin n'aiment pas ; la palette des références disponibles permet souvent au vendeur d'essayer de soutenir l'attention éveillée de son client en recherchant un ajustement plus satisfaisant. Car l'important est de maintenir la démarche d'intéressement envers la nouvelle qualité en trouvant le produit qu'il va apprécier et qui va emporter son adhésion au projet du vigneron et donc à la remise en cause de la notion de qualité de terroir :

M. UFB : Un client nouveau, j'essaie toujours de le perturber dans son choix, pour au moins lui faire comprendre qu'il a choisi quelque chose. Qu'il a pris une option, et que ce vin a un caractère et qu'il va être devant quelque chose qui a un caractère et que c'est important pour lui que ça corresponde à ses goûts. À partir de ce moment-là, il commence à avoir une démarche de recherche, d'approfondissement de ses goûts, ce qui est déjà à mon sens, comment dire, un commencement de progrès vers la connaissance des vins. (M. UFB, caviste, Paris, SBI&AH : 10)

Dans ce circuit de commercialisation qui tente de mettre la qualité nouvelle du vin au cœur de la relation commerciale, l'élargissement de l'audience se fait non au prix d'un ajustement de l'idée de qualité de terroir « au marché », mais en essayant de faire valoir l'intention des vignerons dans l'appréciation des clients.

La circulation marchande de ces vins est particulièrement encadrée, directive et vigilante. Elle assure ainsi la mise en marché d'un « intérêt de produit » à l'écart des instruments d'appréciation habituels qui permet au renouveau de la qualité de terroir de devenir la cause de l'achat des vins et permet à des vins de table de se vendre à des prix bien supérieurs parfois à à leurs voisins d'AOC.

Les clients que fidélise ce circuit marchand sont d'une part des buveurs intéressés par ce projet de retour au terroir, mais aussi des amateurs qui prennent autant de plaisir à s'interroger sur la qualité qu'à trouver un bon vin. Clients et revendeurs contribuent à l'élargissement de l'information et du débat sur la qualité.

À la recherche de la qualité de l'authenticité

« M. ELB : On a des vins qui parlent un peu plus quoi quand même, si on respecte mieux le sol, le raisin, le vin après. Les vins quand même sont un petit peu plus vrais, plus minéraux, un petit peu plus vifs. » (M. ELB, prod, PdL, PF : 2)

« Les vins sont plus acides, les vignes sont moins sensibles et les maturités plus constantes ! » soulignent les producteurs de ces vins. Les vins authentiques sont différents, ils sont aussi plus versatiles ; ils évoluent, changent rapidement, deviennent sensibles, fragiles. Ils « travaillent » en bouteille, parfois refermentent, s'oxydent.

De l'explicitation de la qualité authentique...

Les nouveaux vigneronns du naturel ou de terroir sont encouragés dans leur recherche par l'apparition de nouveaux goûts et qualités de leurs vins qui leur laissent penser que leur entreprise de dépouillement de la viticulture et des vinifications leur fait redécouvrir un goût plus authentique.

Mais est-ce bien le goût du terroir ? Et goût de terroir est-il bon ?

Des divergences entre producteurs

La qualité de terroir change et se redéfinit. Du côté des producteurs, le vin naturel est plus équilibré, plus pur, plus fort, plus résistant, plus stable aussi car il n'a pas été perturbé ni dans son avènement, ni dans son épanouissement par des artifices destinés à orienter le développement de sa personnalité.

La dégustation est attentive à saisir ce changement ; les producteurs font ressortir les vertus de la simplicité contre celles de la concentration, et de la sophistication.

« M. ATM : J'ai un ami, je le vois une fois par an, il me prend quelques bouteilles pour voir. Alors la dernière fois, il y avait un vin du Languedoc, il fait partie des gens que j'aime bien, qui fait vraiment un vin naturel, une petite merveille, simple, frais, bon, spontané. On a l'impression que justement il n'a pas été guidé. Chaque fois que cet ami buvait un verre, je sentais que c'était un peu le chemin de croix, il devait en parler, pinailler sur le truc. Et là il me dit : « alors ton vin du midi, on a ouvert la bouteille et, on n'a rien vu passer, au bout de vingt minutes c'était fini, on a même pas eu le temps de discuter ». Ben je lui dis : « moi je trouve ça bien ». Mais il était déçu, il était déçu parce que justement, ça avait filé comme ça, sans que, il avait bu sans s'en rendre compte... sans avoir eu le temps de tendre le nez, de renifler, de pinailler, de discuter. Ce n'était pas assez compliqué. » (M. ATM, caviste VN, PdL, SBa : 19)

Le vin est « pur », « simple », « facile », « léger », « digeste », « sain », « facile à boire ». L'absence de produits chimiques et tout particulièrement la diminution ou l'absence de soufre sont particulièrement prisées :

« M. ECR : Pour moi le produit se déguste différemment. Il n'y a pas d'ajout de levures aromatiques. Donc c'est vrai qu'aujourd'hui, avoir des vins sans soufre, je

pense que c'est aussi déjà plus près des vins qui ont été faits autrefois et plus près du respect de chacun. » (M. ECR, caviste VN, PdL, SBa : 2)

Le changement de style n'est pas sans évoquer – sans préjuger de son succès – la « nouvelle cuisine » de Gault et Millau avec son retour à la variété des plats et l'abandon de la surcharge et de la course à la richesse et à la sophistication. Comme elle, le vin naturel prône un retour à des valeurs plus simples et désacralisées, où le partage n'est limité ni par le prix des bouteilles ni par les effets indésirables sur la santé.

Mais ces variations de goût ne font pas, comme par miracle l'unanimité. La simplicité de goût se fait l'écho de la simplicité de l'élaboration et du retour à la nature. Il est apprécié pour ce retour aux sources ; mais le vin « simple » est-il bon pour autant ? À trop le simplifier ne devient-il pas simplet, ordinaire, sans personnalité ? A moins qu'au contraire cette quête du terroir et du naturel ne devienne un marqueur trop fort, simpliste, de ces vins.

Les millésimes ont toujours donné une touche particulière aux vins, mais l'effacement du vigneron, surtout chez les vigneron naturalistes amène tantôt une exacerbation de « l'effet millésime », tantôt une plus grande régularité des raisins grâce à un équilibre trouvé de la vigne.

L'authenticité regroupe à la fois des vins plus simples et plus complexes. L'expression du terroir ou de la nature est plus complexe parce que l'homme ne gomme plus par ses pratiques grossières les infinies et fragiles nuances des raisins :

« M. ATM : Ce qui fait le goût du vin, ce sont les levures et l'activité bactérienne dans le sol qui permet aux racines d'assimiler un certain nombre de sels minéraux et de nutriments. Donc si vous n'avez pas d'activité bactérienne, zéro et deuxièmement plus vous aurez une variété de levures, plus vous aurez une complexité du goût. C'est ce qu'on remarque dans les vins des bons vigneron, c'est que la complexité du goût... vient probablement de là. Si vous collez, vous n'avez pas de levures, alors vous ensemencez en prenant une ou deux levures que vous avez achetées, vous allez avoir un goût simplet. » (M. ATM, caviste VN, PdL, SBa : 11)

Ils sont plus simples parce qu'ils ne sont plus fabriqués, parce que le vigneron réduit l'intervention de sa « patte » personnelle.

La qualité, bonne ou mauvaise, ne s'impose pas. L'appréciation du vin, comme la mise en valeur du terroir sont l'objet d'un véritable travail de la part des dégustateurs et des vigneron qui interrogent les vins, confrontent leurs avis, doutent, révisent les pratiques. Des bribes de certitudes commencent à émerger, des critères partagés, mais l'aventure des vins authentiques est encore en cours. Certains points comme l'usage du soufre alimentent de vifs débats.

Le débat sur l'usage du soufre

L'œnologie moderne a inventorié un certain nombre de maladies et défauts du vin, la piqûre ascétique, les différentes casses, la graisse et l'oxydation notamment qui modifient l'aspect ou le goût des vins. L'oxydation des vins est en général considérée comme un défaut et le soufre est alors employé comme un antioxydant. Dans quelques régions cependant, elle est reconnue relever d'un savoir faire et d'une maîtrise des vigneron. Elle s'obtient alors à l'aide de procédés spécifiques, comme l'élevage sous une couche de bactéries particulières, la fleur des

vins jaunes du Jura, la flor des Finos en Espagne, le vieillissement en solera⁵, ou une oxydation ménagée, contrôlée pour obtenir des rancios⁶ par exemple. Cette évaluation du caractère typique ou recherché des vins n'est jamais simple et l'on discute encore - dans la limite des stocks disponibles - à propos des Tokay hongrois pour savoir si leur caractère oxydé fait la différence avec d'autres vins liquoreux comme les Sauternes ou si ce n'est qu'un défaut dû au manque total d'attention aux vins qui régnait dans les coopératives avant la chute du mur et l'ouverture du marché qui ont fait entrer de nouveaux œnologues dans les chais.

Comme tous les additifs, le soufre n'est pas un élément naturel du vin. Son usage est donc contesté. Les vins sans soufre goûtés en cave sont bien souvent reconnus plus intéressants, plus complexes, plus naturels que les autres. On cite de très grands vinificateurs qui réussissent des chefs d'œuvre sans soufre ce qui exige aussi une maîtrise hors pair de la vinification depuis la vendange jusqu'à la mise en bouteille. Mais ces vins sont aussi plus versatiles ; ils évoluent, changent rapidement, deviennent sensibles, fragiles. Ils refermentent, s'oxydent.

A condition de disposer d'un circuit de distribution averti, les accidents de refermentation peuvent être en partie contrôlés. Mais les vins prennent assez rapidement un caractère oxydé, évolué. Pour les vignerons naturalistes, c'est là l'expression même de la nature.

Des vignerons de terroir reprochent aux vins vinifiés sans soufre d'avoir une caractéristique un peu convenue, qui masque la complexité de la matière première naturelle et finit par uniformiser les vins « sans soufre ».

« M. LAL : Il y a des bios qui travaillent sans soufre, on voit bien le résultat. Les vins ne se tiennent pas. Un vin sans soufre ça se reconnaît. Et ça ne me plaît pas, parce qu'on a plus d'identité, on sait plus si on boit du cabernet, de la syrah, du merlot ... »
(M. LAL, prod, PDL, PF : 7)

Ce n'est pas tant le goût d'oxydé en soi qui gêne, mais le fait qu'il limite la variabilité gustative des vins sans soufre. L'argument de la nature se retourne contre elle. La non-technique du « sans soufre » induit une simplification du terroir plus qu'elle n'en transmet la complexité :

« M. OGU : Le caractère oxydé est devenu une espèce de point commun à tous les gens qui font du sans soufre, c'est comme le boisé. Les gens aiment le boisé, donc, qu'il soit appliqué à Bordeaux ou à machin, ils aiment le boisé, en fait. Et puis, il y a ceux qui aiment le caractère oxydatif. Alors dès que c'est oxydatif, quelle que soit l'origine, ils aiment. Mais je trouve que c'est finalement la technique qui l'emporte sur le reste. Sur le terroir et le cépage et dès que la technique transparait dans la dégustation, elle est mauvaise. Un bois mal foutu, déjà au premier nez, tu sens que c'est boisé. Quand tu l'as goûté et tu as un doute, boisé ? pas boisé ? je dis, super. Boisé ou pas, je dis, oui, voilà, ça c'est une technique qui est au point. Et l'oxydation

⁵ Empilement de barriques de vin qui sont soutirées dans la rangée la plus basse, repliés à partir de la rangée précédente jusqu'à la dernière qui reçoit le vin de l'année. Une solera peut avoir près de 100 ans, avec un âge moyen des vins – qui dépend de la proportion soutirée chaque année - de l'ordre d'une trentaine d'année.

⁶ Cette évaluation du caractère typique ou recherché des vins n'est jamais simple et l'on discute encore - dans la limite des stocks disponibles - à propos des Tokay hongrois pour savoir si leur caractère oxydé fait la différence avec d'autres vins liquoreux comme les Sauternes ou si ce n'est qu'un défaut dû au manque total d'attention aux vins qui régnait dans les coopératives des « pays de l'est » avant la chute du mur et l'ouverture du marché qui ont fait entrer de nouveaux œnologues dans les chais.

donne exactement ce même problème : très souvent tu devines que c'est ça. Après tu aimes ou tu n'aimes pas. C'est comme le mec qui aime le rouge ou qui aime le vert... » (M&Me OGU, prod bd, PdL, GT : 22)

Pour les vigneronns de terroir, l'excès de soufre nuit à la perception du terroir, mais son absence également, car l'oxydation qu'il n'empêche plus, masque avec son goût puissant les subtilités de l'expression du terroir.

À une question pertinente, les vins naturels proposent donc, du point de vue des vins de terroir, une réponse excessive, un « ne pas faire » qui en fait trop. Ils réclament plus généralement un recours mesuré réfléchi à la technologie. Faire s'exprimer la nature, ce n'est pas la laisser couler des cuves. La nature ne s'exprime pas seule, il faut la faire parler, ce qui nécessite un grand savoir faire mais aussi un bon équipement en cave. Le retour aux méthodes ancestrales et à la nature des vigneronns naturalistes est soupçonné de cacher un manque de maîtrise technique qui n'amène que des vins vinaigrés, oxydés, refermentés, dilués. Ils sont naturels peut-être mais n'expriment pas les spécificités de leur terre d'origine parce que ni la nature ni ces vigneronns ne maîtrisent toujours ce qu'ils font.

À la cave, les vins sans soufre sont souvent reconnus unanimement pour leur qualité supérieure ; mais ils sont accusés de ne pas supporter les rigueurs de l'acheminement au consommateur, ce qui ruine le travail du vinificateur et empêche les consommateurs éloignés de pouvoir goûter cette qualité de terroir renouvelée.

À une question pertinente, les vins naturels proposent donc, du point de vue des vins de terroir, une réponse excessive, un « ne pas faire » qui marque trop. Ils rejettent le « dogme » du sans soufre pour une conduite plus opportuniste, plus ajustée aux circonstances. Ils diminuent sans supprimer, remplacent le soufre par une filtration légère, utilisent des atmosphères de gaz carbonique ouaturent leurs vins en gaz carbonique⁷ plutôt que de laisser le vin vieillir prématurément.

L'oxydation des vins est en retour défendue pour être un trait particulier de cette qualité de terroir renouvelée, trait qui était sans doute une note classique des vins auparavant et qui n'empêchait pas les buveurs de sentir les terroirs. Ils préfèrent souvent une petite note oxydée au recours à des techniques alternatives comme la filtration qui ne peut qu'appauvrir l'expression du terroir.

... à la recherche des terroirs

Le retour au terroir doit-il s'arrêter au dépouillement des pratiques et à la redécouverte des techniques anciennes ? Les vins anciens oxydés étaient-ils réellement porteurs de leur terroir ? les pratiques vigneronnes sont nécessaires, sans elles il n'y a pas de vin, mais du vinaigre. Mais quelles sont les pratiques les mieux ajustées ?

Une fois la boîte de Pandore ouverte, elle est difficile à refermer. La notion de qualité de terroir se retrouve en question : elle n'est plus un résultat sociotechnique historique acquis dès lors que l'on suit les recettes des anciens. Le terroir devient pour certains l'enjeu d'une quête qui dépasse le dépouillement des pratiques et débouche sur la recherche de nouvelles façons de faire pour toujours mieux le capter, le concentrer, le conserver.

⁷ Cette technique exige une décantation préalable par le consommateur pour éliminer le caractère « piquant » que le gaz donne au vin.

Pour recueillir une expression toujours plus complète du terroir, il est nécessaire de contrôler la concentration des vins et donc les rendements, en particulier grâce à la taille de la vigne. Mais le souci du respect de la plante entraîne des vignerons à réinventer le contrôle des rendements en revenant à une culture plus proche de la croissance naturelle de la plante. Ils taillent toujours la plante l'hiver, mais ne taillent plus en vert, ne rognent plus, n'ébourgeonnent plus et laissent au contraire la plante pousser « tout son saoul » pendant l'année. Les sarments qui s'allongent sont attachés, palissés, tressés et les rendements chutent : « 15hL/ha, on s'approche des rendements de la plante sauvage » annonce l'un d'entre eux.

La recherche du terroir qui révisé les pratiques du vigneron prend appui sur le sauvage pour revoir les alternatives et arbitrer les possibles. Les techniques agronomiques les moins interventionnistes, proches de l'aménagement du sauvage comme Fukuoka ou de l'homéopathie attirent de plus en plus d'adeptes, tout comme le retour à la biodiversité naturelle. Mais la législation qui établit un contrôle strict de la qualité sanitaire des végétaux empêche ces vignerons de réinvestir pleinement le choix de leurs clones, greffons ou porte greffe, ce qui soulève à nouveau leur indignation.

Les outils d'une nouvelle critique spécialisée

La révision du goût du terroir qui s'engage mobilise des vignerons, mais aussi des buveurs, amateurs, revendeurs qui approuvent le projet, et notamment des critiques. Alors que les questions soulevées par les viticulteurs bio à propos des techniques viticoles avaient plutôt soulevé la suspicion, ces nouvelles techniques souvent très proches mais tendues vers la question du goût du terroir éveillent leur attention. Et quelques critiques, mais aussi des cavistes et des sommeliers, se sont intéressés voire spécialisés dans l'évaluation de ces nouveaux vins de terroir.

L'évaluation de ces nouveaux vins oblige à repenser la notion de typicité gustative : les principes établis sont remis en cause, rediscutés. La dégustation en aveugle, outil de prédilection des juges qui ne veulent se garantir contre des influences indésirables, laisse la place à la dégustation en clair. Il s'agit justement de se rendre influençable, de chercher avec le vigneron, toutes les nouvelles traces perceptibles que les nouvelles techniques respectueuses du terroir mais pour autant jamais sûres de l'atteindre, peuvent avoir amenées dans le vin, puis de décider lesquels de ces changements sont des signes du terroir plutôt et s'ils sont ou non souhaitables. Le temps n'est pas à la méfiance envers des prétentions suspectes, mais à la l'interrogation partagée :

<p>M. ECR : Sur le terrain, il n'y a rien, il n'y a rien qui remplace le terrain. C'est-à-dire qu'on se déplace, chaque vigneron, chaque viticulteur on les connaît. Chaque viticulteur on mange ensemble, on a visité les vignes, en toute période, c'est à dire que quand on va chercher, parce qu'on va tout chercher, on va presque tout chercher quand on peut, et on fait pas des visites surprises mais on fait des visites que ce soit en printemps, en période, en automne aux vendanges, en hiver et on voit s'il y a du traitement ou pas. C'est-à-dire que sur la vigne ça se voit. (<i>M. ECR, caviste VdT, Pdl, SBA : 2</i>)</p>
--

Car tout n'est pas à prendre ou à laisser dans le terroir. Le travail des vignerons, des critiques, des buveurs, consiste à décider et sélectionner ce qui fait la qualité du terroir et ce qui ne la fait pas. Ces décisions, controversées, en constante révision doivent toujours être capables de prouver qu'elles ont pour seul ou principal motif, la qualité du terroir, indépendamment des préférences des uns ou des autres, des occasions de dégustations ou des humeurs du moment.

La dégustation à l'aveugle revient alors pour confronter cette nouvelle qualité à l'ancienne, s'assurer qu'elle est bien due au vin de terroir et à lui seul.

3. Conclusion

Les vigneronnes que nous avons observés n'ont plus beaucoup d'autre certitude que celle de vouloir retrouver l'authenticité du terroir, mais ils décuplent les efforts pour faire valoir leur terroir qu'il faut restaurer, remettre au centre de l'action, faire en sorte qu'il compte, qu'il redevienne la cause du succès des meilleurs vigneronnes, la cause du fonctionnement des marchés des vins de qualité. Les difficultés qu'ils rencontrent, leurs doutes dont ils témoignent donnent à voir ce que les autres vigneronnes omettent de préciser lorsqu'ils parlent de leurs vins : le terroir ne surgit pas tout seul, il faut le trouver, s'assurer que c'est bien lui qui s'exprime dans le vin ; il faut aussi le vendre et s'assurer que c'est bien lui qui est acheté. Ce n'est donc pas le terroir qui cause le vin bon qui fait ensuite qu'il est recherché, vendu et acheté. C'est grâce à l'ensemble des acteurs qui contribuent à la mise en marché de ces vins que le terroir est mis au cœur de la qualité, qu'elle devient la cause de la différence, et l'objet de l'achat.

Ce n'est pas le terroir qui s'impose à tous, mais l'ensemble du collectif marchand qui le fait s'imposer. Mais lorsqu'ils réussissent, lorsque les vins manifestent la qualité de terroir, lorsque des clients achètent cette qualité, tous ces efforts, toute cette activité peut-être résumée par la seule intention couronnée de succès qui guide ces acteurs : la qualité de terroir est la cause de la différenciation qualitative du marché, c'est elle et elle seule qui compte dans l'évaluation de la qualité des vins. Autrement dit, c'est elle et elle seule que l'on fait compter dans l'évaluations de la qualité des vins.

Or, que dit R. Dion ? Il assure que la valeur des terres dépend de leur proximité avec les voies de communication, autrement dit que les terroirs ont été d'autant plus travaillés qu'il était plus facile de trouver des clients pour en reconnaître la qualité et donc qu'il y avait plus de vigneronnes pour en travailler la différenciation.

Met-il en cause ce que les vigneronnes font ?

Oui, si l'on suit les vigneronnes dans leur oubli de ce qu'ils font pour que le terroir soit la seule cause de la qualité.

Non, au contraire, si l'on considère l'ensemble des opérations nécessaires pour que le terroir soit le seul qui compte et parmi lesquelles R. Dion souligne l'importance de la commercialisation. C'est bien le sens que l'on peut donner à sa phrase :

« Aussi le rôle du terrain 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 » Dion cité dans la présentation du colloque

Mais alors l'analyse de R. Dion est incomplète. Lorsqu'il souligne que la valeur des terres est d'abord liée à la proximité avec les circuits commerciaux, et que la détermination du terroir s'en trouve ravalée à un ingrédient de la valeur, il oublie de prendre en compte le fait que l'acquisition de valeur n'est pas une opération à sens unique. Le terroir et la proximité des transports ne génèrent pas la valeur tous seuls : il faut aussi des buveurs pour reconnaître cette valeur, en particulier ces amateurs d'autant plus nombreux que les vins pouvaient leur parvenir aisément.

Et c'est cet oubli qui met en cause le travail des vignerons, car il laisse penser que la valeur des vins ne repose que sur deux piliers : leur qualité et leur proximité d'avec les circuits commerciaux. Dès lors, il n'est pas étonnant que les viticulteurs soient mécontents, parce que R. Dion suggère que le terroir n'est pas déterminant, alors que c'est la seule chose qui « compte » pour les vignerons.

Pour conclure, il faut remercier R. Dion d'avoir ouvert le chantier, d'avoir souligné une partie du travail nécessaire pour produire l'acquisition de valeur des vins ; mais le chantier n'est qu'ouvert, les fouilles doivent être poursuivies.

Références

- Akerlof, G. A. 1970. "The market for "lemons": quality uncertainty and the market mechanism". *Quarterly Journal of Economics* 84. 488-500.
- Bourdieu, P. 1979. *La distinction - Critique sociale du jugement*. Editions de Minuit. Paris.
- Chauvet, J. 2007. *Etudes scientifiques : Et autres communications (1949-1988)*. Jean-Paul Rocher. Paris.
- Chauvet, J. et Léard-Viboux, E. 2006. *Jules Chauvet, naturellement... témoignages, entretiens, recueillis par Léard-Viboux, Evelyne, suivi de la dégustation des vins, son mécanisme et ses lois. Préface Lucien Chauvet*. Jean-Paul Rocher. Paris.
- Dion, R. 1959. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*. Flammarion. Paris.