



HAL
open science

Représentation du lien au terroir par les vignerons

Yves Cadot

► **To cite this version:**

Yves Cadot. Représentation du lien au terroir par les vignerons. Etude du lien au terroir : de la représentation conceptuelle à la représentation perceptuelle. Mise en évidence de l'importance de certains choix techniques, 2011. hal-02806874

HAL Id: hal-02806874

<https://hal.inrae.fr/hal-02806874>

Submitted on 6 Jun 2020

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.

Etude du lien au terroir : de la représentation conceptuelle à la représentation perceptuelle. Mise en évidence de l'importance de certains choix techniques.

Chapitre 2. Représentation du lien au terroir par les vignerons.

Yves Cadot

INRA, UE 1117 Vigne Vin, UMT Vinitera, 42 rue Georges Morel, 49071 Beaucozé Cedex.

yves.cadot@angers.inra.fr

Les producteurs de l'AOC Anjou-Villages Brissac ont une image conceptuelle de la typicité des vins, plutôt consensuelle. Il existe des différences, mais la plupart sont marginales et s'expliquent par le fait qu'ils expriment différemment des concepts assez proches. La principale divergence vient de leur vision conceptuelle du lien au terroir. Si une grande majorité (2/3) considère le terroir comme étant d'abord une entité physique, pour un tiers d'entre eux, le cépage et les itinéraires techniques sont des éléments importants du système terroir. Les producteurs sont également consensuels sur les caractéristiques sensorielles des vins, et plus particulièrement sur les caractéristiques d'appartenance. Il est intéressant de noter que s'il existe des divergences sur les facteurs de production explicatifs des caractéristiques sensorielles des vins, il existe finalement peu de divergences sur le résultat, c'est à dire sur les caractéristiques sensorielles d'appartenance et de distinction de ces mêmes vins.

[Pourquoi cette étude ?](#)

La typicité des produits peut être considérée comme le résultat des effets des facteurs environnementaux, biologiques et humains du terroir. Elle doit être basée sur des savoirs de reconnaissance. Sa représentation sensorielle peut être appelée typicité perceptuelle. La typicité peut être également considérée comme un des déterminants des choix des producteurs. Sa représentation sensorielle sera appelée typicité conceptuelle. Pour comprendre les liens entre la typicité et les facteurs du terroir, la représentation conceptuelle du produit typique doit être prise en compte au même titre que la représentation perceptuelle (Figure 1).

La typicité d'un produit doit être étudiée en prenant en compte plusieurs paramètres : les critères d'appartenance à un type, les caractéristiques de distinction et le consensus des acteurs de la production.

La représentation conceptuelle des producteurs correspond à l'image idéale du produit Anjou Village Brissac (AVB). Nous posons l'hypothèse que les producteurs ont un concept de l'appellation, et qu'à partir de ce concept, ils mettent en oeuvre des itinéraires techniques pour aboutir à un vin correspondant à leur image idéale. Cette image, cette typicité, correspond à la définition de Rosch et Mervis (Rosch and Mervis 1975), c'est à dire à la reconnaissance d'un objet comme étant représentatif de sa catégorie. Selon Trognon (Trognon

mai 2011

2005), cette reconnaissance est basée sur des spécificités, c'est à dire des caractéristiques de similarité avec les produits de même type et des caractéristiques de dissimilarité avec les autres produits, traduites par Casabianca par des caractéristiques d'appartenance et de distinction (Casabianca, Sylvander et al. 2005). En théorie, au sens de l'image d'un produit AOC, s'il peut exister une variété interne, l'identité au type doit néanmoins être partagée. Aussi, il convient d'étudier le niveau de consensus des producteurs. Cette image idéale devant avoir des conséquences en termes d'itinéraires techniques mis en oeuvre, certaines pratiques sont codifiées dans les cahiers des charges, comme l'origine parcellaire, l'encépagement, la densité de plantation, les rendements, mais de nombreuses pratiques peuvent faire l'objet de divergences, pourvu que le produit final soit conforme au type recherché.

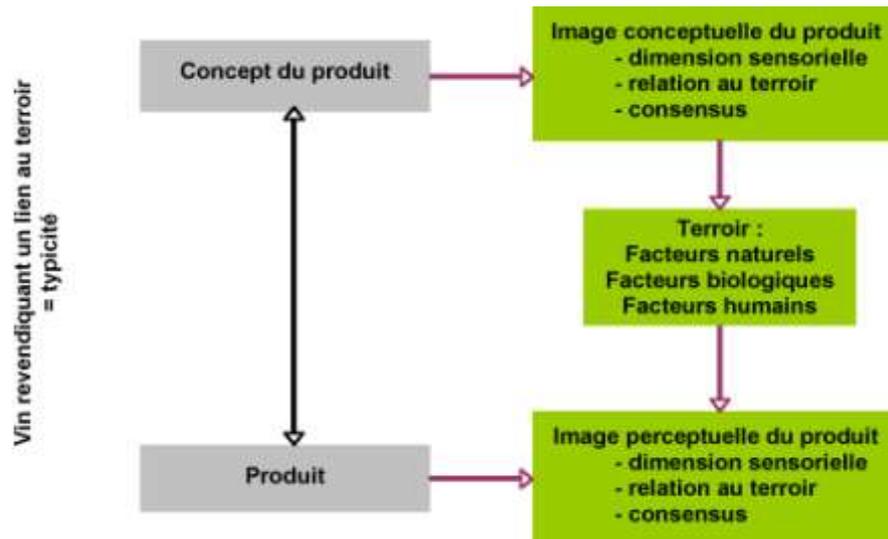


Figure 1. Relations entre la représentation conceptuelle et la représentation perceptuelle de la typicité.

La représentation conceptuelle qu'ont les producteurs d'« Anjou Villages Brissac » de leur produit, a été étudiée grâce aux enquêtes sensorielles menées auprès d'eux. Ce questionnaire sensoriel était constitué de quatre questions, auxquelles chacun des producteurs interrogés pouvait répondre librement. Nous avons demandé aux 41 producteurs de l'aire de l'AOC (i) quelle était pour eux l'image d'un vin AVB, (ii) quels étaient les descripteurs sensoriels caractéristiques des vins de cette appellation, (iii) quels étaient les descripteurs sensoriels qui distinguaient cette appellation de l'Anjou rouge, (iv) quels étaient les facteurs de production déterminants pour la production de vins caractéristiques.

L'image globale des vins AVB a été étudiée à partir des réponses données à la question : « Selon vous, quelle doit être l'image d'un AVB ? ». Les réponses ayant le poids le plus élevé ont été les suivantes (total ramené à 1) : *haut de gamme* (0,45), *différent des autres rouges d'Anjou* (0,19), *de garde* (0,13) et *forte personnalité* (0,12), les autres expressions avaient un poids inférieur à 0,04. Pour résumer, l'image d'un vin « Anjou Villages Brissac » est *haut de gamme* et ils se *différencient des autres vins rouges*. Ces critères prédominent pour l'ensemble des producteurs.

→ Afin de mettre en évidence les **propriétés d'appartenance** du concept AVB, nous avons étudié les réponses données à la question : « **Quelles sont, pour vous, les caractéristiques d'un AVB à la dégustation ?** ». Le descripteur qui a le poids global le

mai 2011

plus important est (total ramené à 1) : *couleur soutenue* (0,29), puis *tanins ronds/souples* (0,18), *structuré* (0.15) et *fruits rouges/noirs* (0,15).

- Afin de mettre en évidence les **propriétés de distinction** du concept AVB, nous avons étudié les réponses données à la question : « **Comment différenciez-vous un AR d'un AVB à la dégustation ?** ». Le descripteur qui a le poids global le plus important est (total ramené à 1) : *moins structuré* (0.26), puis *couleur moins soutenue* (0.19), *moins gras* (0.11) et *moins riche/concentré* (0.10). Pour résumer, et même si les réponses semblent moins partagées, l'image d'un vin AR, comparé à un AVB, est un vin *moins structuré*, ayant une *couleur moins soutenue* et *moins riche* et *moins gras*. Cette image s'oppose à celle de l'AVB sur des descripteurs d'intensité, de richesse, de concentration.
- Afin de connaître quels étaient les **facteurs du terroir les plus importants** pour la typicité de l'appellation AVB, selon les producteurs interrogés, nous avons analysé les réponses générées par la question : « **Quels sont pour vous, à la dégustation, les facteurs de production importants dans la caractérisation des vins AVB ?** ». Les réponses ont été classées en trois catégories, facteur naturel, facteur biologique et facteur humain, dans la mesure où le terroir est fondé sur des interactions entre le milieu physique, biologique et des facteurs humains. Cette définition correspond aux facteurs du terroir décrite par Casabianca *et al.* (Casabianca, Sylvander *et al.* 2005). Le mot *terroir*, cité une seule fois, a été classé dans *facteur naturel* au sens proposé par Laville (Laville 1990), c'est à dire en ne considérant que l'entité physique. Dans ce cas le poids des facteurs naturels est de 0.61, celui des facteurs biologiques de 0.23 et celui des facteurs humains de 0.16. La figure 2 illustre la fréquence de citation des facteurs du terroir en fonction du rang des réponses.

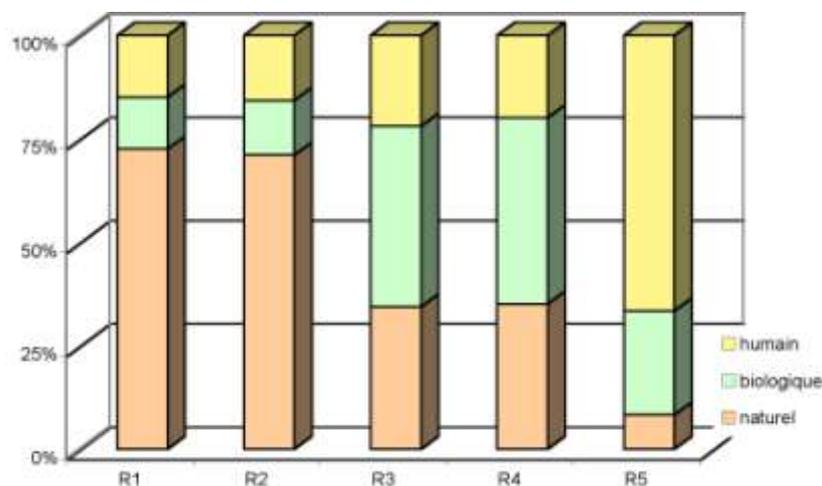


Figure 2. Répartition des réponses regroupées en fonction des facteurs du terroir

Cette représentation permet de constater aisément que le *facteur naturel* (sol, millésime, orientation parcelle ...) est cité très largement en premier, puis les *facteurs biologiques* et enfin les *facteurs humains*. Selon les producteurs, le facteur naturel est l'élément du terroir le plus important dans la caractérisation de l'AOC. En ce sens, le concept de terroir, pour les producteurs, semble bien correspondre à une entité physique, élargie aux cépages et à leurs capacités à s'adapter aux conditions

mai 2011

particulières du milieu physique. Cette dimension rejoint celle de nombreux auteurs (Capus 1947; Seguin 1983; Deloire, Lopez et al. 2002; Bodin and Morlat 2003; Stefanini, Porro et al. 2003; Leeuwen, Friant et al. 2004; Carey, Archer et al. 2007). Ainsi, la nature du sol permettrait d'expliquer la production de vins « plus colorés », « plus concentrés », « plus longs en bouche », « plus gras et ronds », marqués par des arômes de « fruits noirs » et de « fruits rouges ». L'importance supposée de la nature du sol, et son effet sur les caractéristiques des vins, correspond aux résultats des travaux menés par Bodin et Morlat. En effet, selon ces auteurs, le modèle de terrain qu'ils proposent (Roche, Altération, Altérite) est pertinent pour expliquer le comportement de la vigne, notamment vis à vis de la contrainte hydrique, de la vigueur, de la précocité du cycle et de la composition physico-chimique des baies. La vigne subirait plus de contraintes en milieu Roche qu'en milieu Altérite, comme l'ont attesté les mesures du potentiel foliaire de base des feuilles, et du rapport isotopique du carbone des sucres des baies à la vendange. Morlat et Bodin ont également montré que s'il existe des variations au sein du milieu Roche, elles s'expliquent par les différences de teneurs en argile. Par ailleurs, le milieu Roche engendrerait des précocités de cycle plus importantes, qui peuvent être expliquées, au débourrement et à la véraison, par la moins forte teneur en eau à la capacité au champ. L'effet du modèle proposé sur la vigueur est moins net, en particulier du fait des interventions du viticulteur pour la contrôler (le rognage par exemple). Enfin, sur milieu Roche, les baies sont plus petites (effet de la contrainte hydrique), plus riches en sucres et en polyphénols et moins acides. L'influence du modèle sur la composition des raisins explique finalement que les vins obtenus se différencient sur des critères d'intensité de couleur, d'astringence, de gras et de rondeur.

En termes de consensus, les producteurs sont plus en accord sur les caractéristiques d'un AVB (caractéristiques d'appartenance) que sur les autres caractéristiques. Les producteurs sont moins consensuels à propos des facteurs du terroir ayant un rôle dans la typicité d'un AVB, du fait de l'existence de deux groupes de producteurs, s'opposant sur l'importance des facteurs naturels et humains. Néanmoins, globalement, en termes de concept, le terroir, et les caractéristiques sensorielles induites (typicité) sont plutôt bien partagées par les producteurs.