



HAL
open science

Faire valoir une cause, le terroir

Geneviève Teil, Sandrine Barrey, Pierre Flux, Antoine Hennion

► **To cite this version:**

Geneviève Teil, Sandrine Barrey, Pierre Flux, Antoine Hennion. Faire valoir une cause, le terroir : Etude de l'exigence de renouveau de la qualité de terroir. Colloque en hommage à Roger Dion Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire, Jan 2009, Paris, France. hal-04171577

HAL Id: hal-04171577

<https://hal.inrae.fr/hal-04171577>

Submitted on 26 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.

Faire valoir une cause, le terroir Etude de l'exigence de renouveau de la qualité de terroir

Teil, Geneviève (INRA SAD APT),

Barrey Sandrine (Université de Toulouse le Mirail, CERTOP),

Floux, Pierre (Doctorant),

Hennion Antoine (ENSMP CSI)

Communication au colloque en hommage à Roger Dion

Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire

Les 29, 30 & 31 janvier 2009

Tpt 1 : Dion mal reçu par les vignerons

L'invitation à ce colloque le rappelle et s'en inquiète. Les travaux de R. Dion n'ont pas été très bien reçus sur le terrain.

En montrant que la valeur des vignobles est moins corrélée à la valeur des vins qu'à la proximité des grandes voies commerciales, il amoindrissait le rôle du terroir dans le commerce des vins d'AOC.

Certaines de ses conclusions ont donc été vues comme une mise en cause de la prétention fondamentale des vignerons de terroir : le terroir est la seule chose qui compte dans la qualité et dans le commerce des vins de qualité.

[clic] Et comme R. Dion n'était pas le seul à mettre en cause cette prétention des vignerons, ils l'ont rangé avec les autres détracteurs du terroir.

Mais la controverse n'a pas été résolue pour autant et l'affrontement perdure entre partisans et négationnistes.

Cette communication propose de revenir sur les raisons de la persistance de cet affrontement en profitant d'un événement, la fronde de certains vignerons qui dénoncent la perte de la qualité de terroir.

Cette situation est intéressante, parce que ces vignerons sont des partisans et non des détracteurs de la qualité de terroir. De plus, ils dénoncent l'affaiblissement ou la perte du terroir, mais ils ne se contentent pas de dénoncer, ils cherchent à reconstruire un marché fondé sur une qualité de terroir renouvelée, authentique.

Ils vont donc peut-être nous aider à comprendre ce qui fonde la résistance des vignerons de terroir face aux attaques dont ils peuvent être l'objet.

Une fois n'est pas coutume, ce n'est donc pas l'histoire qui va venir au secours de l'interprétation du présent, mais le contraire, le présent qui vient à l'aide de l'histoire

Tpt 2 : la qualité de terroir en question

Que reprochent les contestataires ?

Essentiellement trois choses :

- la qualité de terroir devient artificielle
- la qualité des AOC est de plus en plus tirée par les goûts du marché d'une part,
- elle est aussi tirée par les goûts de la critique d'autre part, qui n'ont toutes deux pas toujours grand chose à voir avec le terroir

Bien sûr ils soupçonnent que ce soit la nécessité de vendre dans un marché qui se tend voire dans certains cas, l'appétit du gain. Mais peu importe.

Ce qui importe, c'est que la qualité de terroir se perd ou se dévoie et il qu'il faut revenir à une notion plus authentique de qualité de terroir

Tpt 3 : À la recherche du terroir

Ces vigneronns s'activent donc à retrouver leurs terroirs : ils épurent leurs pratiques notamment pour écarter tout ce qui peut en brouiller l'expression.

Ils écartent les engrais qui uniformisent et artificialisent les terroirs, l'usage immodéré des pesticides qui affaiblit les plantes et donc leur capacité à extraire les particularités du terroir.

A la cave, toutes les pratiques du vigneron sont examinées pour s'assurer qu'il ne vient pas dénaturer le raisin qui est entré au chais. Toutes celles que l'on peut soupçonner de chercher à **arranger** la qualité sont les premières victimes de l'épuration : elles ajoutent des notes qui ne sont pas dans le terroir et elles gomment celles qui y sont.

Forts de cette réflexion, de très nombreux vigneronns adoptent des techniques de viticulture plus respectueuses des terroirs, mais attention pas nécessairement la bio. Ils ne cherchent pas à protéger la nature, mais à faire du bon vin et ils sont très opportunistes et en même temps ouverts dans leurs emprunts tantôt à la biodynamie, tantôt à l'AR .

C'est aussi la notion de touche personnelle du vigneron qui en prend un coup. Le terroir est comme la partition d'une œuvre musicale, et son interprétation doit être au service de l'œuvre pour en livrer la vérité. Ils se décrivent souvent comme des artisans tenus par le terroir et non des artistes libres d'interpréter à leur guise, quitte à réinventer le terroir.

Les premiers effets de cette révision technique n'ont pas tardé. Par exemple, celui de multiplier les terroirs : quand on cherche des différences, on en trouve, et ils en trouvent d'autant plus qu'ils sont particulièrement attentifs au surgissement de ces petites nuances qui feront ensuite toute la différence une fois mises en valeur par le vin.

[clic] La révision a aussi un autre effet majeur : à changer ainsi les pratiques de viti-vinification, le goût des vins change : il arrive par exemple que certains vins à très grande prétention de terroir, soient refusés lors de la dégustation d'agrément des AOC, parce que leur expression du terroir est jugée trop différente de celle des vins d'AOC habituels.

Les vigneronns de terroir n'en déduisent pas bien sûr que leurs vins sont mauvais, mais au contraire que la procédure de contrôle des AOC ne fonctionne plus, c'est même à cause de cela que la dégustation d'agrément s'est révélée incapable de contenir la dérive marchande des AOC

Tpt 4 : Faire valoir la nouvelle qualité de terroir

Le vraie qualité de terroir est différente. Donc les étiquettes d'AOC ne veulent plus rien dire. Si ces vigneronns veulent vendre leurs vins, ils sont obligés de mettre en place un nouvel espace marchand qui repense la notion de qualité.

Il faut revoir l'articulation entre le goût du terroir et les pratiques qui lui permette à nouveau de s'exprimer.

L'information sur les pratiques de production, précise, détaillée, à l'écart des signes de qualité spécieux, joue à nouveau un rôle essentiel. Elle informe sur le projet du vigneron, son interprétation de la recherche du terroir, elle permet d'apprécier les résultats qu'il obtient, de rechercher les liens entre le terroir et le goût des vins.

Ce que l'on achète ou que l'on vend, c'est une qualité différente. Il peut arriver qu'elle ne plaise pas, mais les goûts de chacun – surtout si le vin ne plaît pas – ne doivent pas peser sur l'évaluation de la qualité.

Les acheteurs achètent des vins qui leur semblent intéressants, mais sans garantie que le vin leur plaise ; ils prennent des risques. Certains commerçants, les restaurateurs n'hésitent, n'hésitent pas à proposer de remplacer les bouteilles si jamais le vin ne plaisait pas.

Tous les efforts de ces acteurs sont tendus par le souci de saisir cette nouvelle qualité, d'y ajuster leur production, leurs assortiments, leurs consommations.

Il en résulte un circuit de distribution assez particulier, raccourci, peu de négoce, beaucoup de vente directe par des cavistes, et très bavard, parce que les bouteilles circulent accompagnées de grandes quantités d'informations.

La grande distribution qui ne permet pas cette circulation d'information en est bien sûr exclue.

Enfin, la commercialisation de ces vins fait apparaître un espace de débat assez large sur l'identification de cette nouvelle qualité de terroir, avec des vigneronns bien sûr, des cavistes, des restaurateurs, des amateurs et des buveurs moins amateurs.

Tpt 5 : le goût de la nouvelle qualité

Et que ressort-il de ce débat ?

Des qualités différentes semblent émerger ; plus d'acidité, plus de pureté, de vérité.

Mais aussi des questions encore sans réponse.

La vérité du terroir amène-t-elle des vins plus simples ou plus complexes ? Les vins sont moins sophistiqués peut-être, mais l'expression du terroir étant plus pleine, elle est aussi plus complexe.

Les vins de terroir ont-ils une qualité plus régulière ou plus variable ? Les vignes dont la croissance n'est plus artificialisée semblent redevenir plus résistantes et notamment moins sensibles à l'aléa climatique. Mais les vigneronnes ne cherchent plus à corriger les effets de millésime qui sont pour eux des éléments de l'expression des terroirs ; ils influent donc plus fortement sur la qualité des vins.

[Clic] Ensuite est-ce que cette qualité est meilleure ?

La vérité du terroir n'amène-t-elle pas parfois des vins simplistes ?

Est-ce qu'il faut vraiment bannir tous les adjuvants de fabrication du vin, et notamment le soufre. Certains reprochent aux vins sans soufre d'être tous pareils, uniformisés par les notes d'oxydation.

Ce débat sur la qualité de terroir fait émerger une nouvelle critique plus attentive aux conditions de production. Elle secoue un peu les techniques de dégustation en remettant au goût du jour la dégustation en clair pour aider ce travail de mise en évidence des caractéristiques de terroir.

Tpt 6 : la qualité ne compte pas toute seule

Les vigneronnes que nous avons observés n'ont plus beaucoup d'autre certitude que celle de vouloir retrouver l'authenticité du terroir.

Et pour cela, ils cherchent notamment

- à toujours mieux identifier et cerner la qualité de terroir,
- à mettre au point les instruments pour les percevoir et les faire percevoir
- ...

Ce que nous apprennent ces vigneronnes, vendeurs, acheteurs, c'est que la qualité et le terroir ne s'imposent pas d'eux-mêmes. Il faut au contraire s'activer pour les faire compter, les faire valoir.

[Clic] On ne sait pas si ces partisans du renouveau du terroir vont réussir à réformer les AOC ou à étendre leur marché, ou s'ils ne vont pas disparaître.

Mais s'ils réussissent, ils manqueront pas comme les vigneron·s d'AOC l'ont fait avant eux, de résumer leur action en disant que « seul le terroir compte, que c'est lui qui est la cause de la différenciation marchande, du plaisir que l'on éprouve ».

Quand ils disent que c'est le terroir qui cause la différence de leurs vins et leur supériorité, ils ne veulent pas dire que le terroir agit et fait émerger tout seul cette différence ; ils disent que le terroir est une ressource qui permet de créer une différence. C'est LA ressource qu'ils privilégient et utilisent pour créer une différence.

Et cette rapide description des efforts qu'ils déploient pour tenter de parvenir à leurs fins, montre tout de qu'il est nécessaire de faire pour que le terroir compte qu'il fasse la différence,... et que leur résumé oublie de mentionner.

Et l'on peut toujours leur reprocher de ne pas faire apparaître suffisamment le terroir.

Tpt 7 : R. Dion met-il en cause les vigneron·s ?

Revenons donc en conclusion à R. Dion et son rejet par les vigneron·s.

Ses travaux mettent-ils en cause la prétention des vigneron·s à vendre une qualité de terroir ?

Oui, si l'on oublie tout ce que les acteurs font pour faire compter le terroir

Non, si l'on en tient compte, MAIS... car il y a un mais...

Car dans ce cas, son analyse est alors incomplète – et tant mieux pour nous qui prenons le relais...-

La proximité avec les moyens de transport n'est qu'un des éléments qui contribuent à faire compter le terroir ; ensuite il faut parvenir à être plus précis dans l'examen de cette contribution. Que permet-elle ou non ?

Les routes ne font pas que rendre les vins accessibles, elles élargissent aussi le cercle des amateurs intéressés et aident ainsi à ce que la qualité compte auprès de plus de personnes.

Que le prix des vins soit corrélé avec la proximité des routes n'est donc pas nécessairement une mise en cause de l'existence d'une qualité de terroir.