



HAL
open science

Les AOP et la qualité des vins. Cours de 3 h00 dans le cadre du module ‘Science et vin : entre mondialisation et terroir’ de l’enseignement spécialisé Bloc 6G S6

Geneviève Teil

► To cite this version:

Geneviève Teil. Les AOP et la qualité des vins. Cours de 3 h00 dans le cadre du module ‘Science et vin : entre mondialisation et terroir’ de l’enseignement spécialisé Bloc 6G S6. Master. Paris, France. 2019. hal-04182134

HAL Id: hal-04182134

<https://hal.inrae.fr/hal-04182134v1>

Submitted on 17 Aug 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.

Cours agro-mines 2019

G. Teil (INRA SADAPT)

Dans le cadre de l'enseignement spécialisé Bloc 6G S6 MINES ParisTech 1^{er} au 5 avril 2019
Science et vin : entre mondialisation et terroir

Objectif : FAIRE COMPRENDRE AUX ETUDIANTS les grandes problématiques, sol et terroir, la technologie, les enjeux de cette activité, climatiques, mondialisation, marketing...

éclairage transversal sur le développement durable, comment intégrer l'évolution de la demande sociétale dans le vin.

La qualité du vin, ce que l'on en comprend...

Entre deux positionnements positivistes et construction sociale.

Axe changement climatique

Evolution de la demande sociétale vis-à-vis du vin

Les besoins de qualité, les vins bio, sans pesticides, traçabilité, aspect local...

La qualité du vin, les signes de qualité...

1. La crise des refusés ou que doit être la qualité de terroir des vins d'AOP ?

2. Le vin et le changement climatique ou comment les AOP doivent-elles intégrer le changement climatique ?

Les signes du changement climatique

La notion d'adaptation

Méthode : Nous nous intéressons à des cas de controverse qui vont aider à répondre à des questions difficiles tout en intégrant l'expérience, les avis et les revendications des acteurs à l'égard des questions traitées : que doivent être les appellations d'origine contrôlées ? Comment intégrer le changement climatique aux AOP

Partie 1. La crise des refusés ou que doit être la qualité de terroir des vins d'AOP ?

Tpt 0. Introduction

Qu'est-ce que la qualité de terroir des vins d'AOP ? Est-ce que c'est sérieux ou pas ?

→ notion ancienne, mais son acception dans le sens contemporain comme cause d'une qualité spécifique et intéressante, 'supérieure' disait J. Capus, l'inventeur des AOC, est bien plus récente. → Avant, les goûts de terroir, c'était synonyme de **mauvais goûts**.

Dès les années 1990 des études de sciences pédo-agroclimatiques investissent cette notion de terroir. Mais sauf cas particulier, elles n'arrivent jamais à préciser quelles sont les différences entre les terroirs, ni à détailler ce en quoi consiste chacun des terroirs. On en reste toujours à une définition assez vague comme celle adoptée à l'OIV en 2010.

Tpt 0.1 Introduction

« Le « terroir » vitivinicole est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace. »

Dans cette définition, le terroir réfère à... inclut potentiellement un très grand nombre de choses sans jamais les lister explicitement

Cette **incapacité des sciences techniques** à dire « **ce en quoi consiste le terroir** » dans chaque appellation alimente bien sûr les critiques sociales qui cherchent alors à montrer que l'on n'a rien de « dur » et que tout cela relève de la « construction » sociale. Ce sont les acteurs qui « construisent » le terroir autrement dit l'inventent collectivement.

En effet, à côté de ces difficultés des sciences techniques s'est développée une nombreuse littérature de sciences humaines sur le terroir qui montre des choses très diverses : pour certains économistes ce sont des **barrières marchandes protectionnistes** imposées par des rapports de force économiques ou sociaux ; pour d'autres ce sont des **constructions sociales (inventions collectives)** destinées à renforcer l'identité des groupes sociaux (nous on fait du Bordeaux), ou à soutenir des processus de distinction sociale (nous on boit du Bourgogne). On trouve des analyses qui interprètent le terroir comme le support de rituels culturels... bref tout un tas d'analyses critiques qui tendent à montrer que le terroir, et par conséquent, les AOP ne sont pas ce que l'on croit qu'elles sont. Pas de support « MATERIEL » objectif, dirait-on.

Alors pourquoi pas, mais est-ce que ce n'est pas un peu rapide, de balayer du revers du coude toutes ces analyses pédologiques, climatiques, agronomiques sur la qualité de terroir ?

On va prendre un chemin de traverse pour sortir de ce balancement.

Je vous propose donc de vous intéresser à une controverse qui a opposé les vignerons sur la signification de l'AOP, la garantie qu'elle pouvait apporter. Parce que les vignerons sont les premiers concernés et les plus impliqués au sujet de ce que leur AOP doit ou peut garantir, puis des moyens adéquats de s'assurer qu'elle le fait effectivement.

Tpt 1. Les différentes appellations de pays de Loire

Une AOC, ce sont des vins, mais surtout, un cahier des charges, c'est-à-dire un ensemble de conditions que les vins doivent remplir

- un zonage
- des pratiques de viticulture et œnologie obligatoires ou interdites
- un examen : la dégustation d'agrément. Les vins de l'appellation sont soumis à un jury de vignerons de l'appellation qui disent si les vins ont bien la qualité requise pour pouvoir porter le nom de l'appellation.

Tpt 2. 1° décembre 2005, un journaliste publie un article "le salon des refusés"

Le 1° décembre 2005, un journaliste publie un article "le salon des refusés"

Il dénonce une situation à la fois étonnante et absurde.

On dit que l'agrément est laxiste, qu'il laisse passer des vins de mauvaise qualité...

→ il est non seulement laxiste, mais aussi aberrant, parce qu'il élimine des bons vins !

→ La sanction est très importante : les vins refusés sortent comme Vins de Table...

Tpt 3. Notre sélection

L'auteur ajoute en fin d'article une sélection de ces vins injustement refusés à son avis.

Qu'est-ce qu'on peut remarquer dans cette sélection ?

Chers pour des vins de table... Noms rigolos et le code postal...

Tpt 4. Vin de table=mauvais vin

Les règles d'étiquetage sur les vins de table sont drastiques.

En effet, l'idée de qualité est très liée en économie à celle d'information ; c'est par l'information sur la qualité que l'on peut soutenir la différenciation des biens et marchandises et empêcher la mise en concurrence de produits différents.

Comme, en France vins de table, c'est **synonyme de mauvais vin**, il ne peut pas y avoir d'information.

Degré du vin, le nom de l'embouteilleur, le code postal du lieu de mise en bouteille et la contenance de la bouteille, plus un nom de marque.

Un point c'est tout.

Pas de nom de millésime, ni de cépage... ni le nom du producteur... ni le nom de la propriété RIEN.

Dans sa sélection, on a donc des vins de table... aux noms rigolos, et très chers pour des vins de table, donc assez faciles à identifier... à condition d'être achetés par les revendeurs.

C'est bien pour soutenir la vente de ces faux mauvais vins qu'il publie sa sélection d'excellents vins refusés à l'agrément.

Tpt 5. L'excellence déclassée de l'AOC en vin de table

Une blessure terrible pour ces vigneron qui cherchent l'excellence... !

Et ils deviennent vite des experts en étiquetage et communication pour essayer de surmonter cette terrible sanction

Ils utilisent le verlan qui n'a pas été prévu par le législateur comme langage de communication par exemple

RASDU = DURAS...

Ils mettent les millésimes à l'envers, 6002 sur le bouchon.

Certains détournent aussi des indications jugées inutiles comme la centilisation (75cl)

Tout le monde sait qu'une bouteille fait 75cl, et à la place, ils indiquent leur rendement...

Tpt 6. La crise des refusés

Papier de Conan signe l'éclatement d'une crise qui enfle depuis la fin des années 90 et que l'on a appelée la "crise des refusés"

Le refus à l'agrément est motivé. Il donne les raisons du refus et il offre une seconde chance.

Les vigneron refusés refusent de se plier à cet exercice.

→ Pourquoi ?

Tpt 7. Les AOC ont perdu la notion du terroir.

Pour les vigneron refusés, ce n'est pas leur vin qui est défectueux comme le dit le jury d'agrément, mais le jury qui ne sait plus ce qu'est la qualité de terroir.

Petit à petit, disent-ils, la notion de terroir que les AOC sont censées protéger a été pervertie.

Ils dénoncent 3 grandes dérives qui ont abouti à cette perversion pervertir

- les nouvelles pratiques agricoles depuis 1970, les herbicides, fertilisants, traitements phytosanitaires ont corrompu le terroir
- On pas perdu les bonnes pratiques qui font les vins de terroir, parce que le développement de la chimie œnologique permet de fabriquer n'importe quel vin. Levures, aromatisants, enzymes... on peut faire n'importe quoi, n'importe où aujourd'hui. Et la liste des adjuvants œnologiques autorisés est en effet très longue
- Dérive commerciale, ce n'est plus le terroir qui décide de la qualité du vin, mais la demande ! On fait les vins aux goûts changeants du consommateur pour les vendre. S'il faut du sec, on fera du sec, s'il faut du tendre ou du rouge ou du rosé ou du pétillant, on fera ce qu'il demande. Ce n'est pas à la mod de dire ce qu'est la qualité de terroir !

Conscient de ces dérives, moi, vigneron refusé, je m'efforce depuis 5 à 10 ans de retrouver mon terroir. Mon vin est comme il est parce qu'il exprime son terroir, le

corriger, c'est l'aligner sur une qualité qui n'est plus une qualité de terroir. C'est trahir mon terroir.

Tpt 8. Retrouver le terroir au vignoble & le conserver à la cave

Un maître mot, le dépouillement.

Ils cherchent à débarrasser les pratiques vitivinicoles de tout ce qui peut entraver l'expression du terroir.

Tpt 9. Des vigneron très innovants

De nouvelles pratiques se développent, à la vigne et à la cave pour retrouver le terroir

Qui dit nouvelles pratiques, dit nouveaux vins et nouveaux goûts.

Tpt 10. Deux interprétations de la garantie d'AOP

Dans ce conflit sur la qualité de terroir au sein des AOC émergent deux interprétations très différentes de ce que doit être la qualité de terroir.

Tpt 11. 1° interprétation

1. Une garantie de qualité gustative goût pour le consommateur, résultat stabilisé attendu par le consommateur

La qualité de terroir est quelque chose que l'on prédéfinit et recopie tous les ans plus ou moins bien du fait des multiples changements qui surviennent dans l'environnement économique, social, viticole, climatique...

Tpt 12. 2° interprétation

2. Une garantie de qualité de terroir, garantie de la contribution du terroir au goût du vin, une contribution qui n'est pas figée.

La qualité de terroir est un peu comme une œuvre musicale dont la partition originale serait écrite par le terroir et qui serait jouée tous les ans par le vigneron.

Il ne doit pas dénaturer la partition qu'il joue et respecter l'œuvre de l'auteur ; mais il la réinvente à chaque fois.

Tpt 13. Un conflit sans solution?

Demander aux gens pour qui ils trancheraient...

Il ne faut pas trancher !

Partie 2. Comment les AOP doivent-elles intégrer le changement climatique?

On va aborder dans cette 2^e partie la question du terroir sous un autre angle, celui du changement climatique.

Tpt 1. Le Changement climatique

Les climatologues prévoient une concentration des gaz à effet de serre =>
Réchauffement climatique = Augmentation des températures moyennes

Les agronomes en déduisent des effets sur la vigne et notamment :

- Raisins plus **mûrs**, plus **sucrés**, moins **acides** et **vendangés plus tôt**

[bouton]« [Le changement climatique va obliger les vigneronns à] changer leurs méthodes traditionnelles pour maintenir la qualité des vins »

« Les zones propices à la culture de la vigne diminuent de 25% to 73% dans les plus grandes régions viticoles en 2050 selon le scénario le plus pessimiste RCP 8.5 et de 19% à 62% selon le moins pessimiste RCP 4.5. »

« [le changement climatique prévu] pourrait faire migrer certaines régions vers des climats plus optimaux pour leurs cépages. [...] des conditions plus chaudes pourraient induire une relocalisation vers le nord. »

Et donc rapidement aussi des problèmes importants de culture de la vigne

[clic] **Il faut donc aussi penser à s'adapter et donc prévoir :**

- De nouveaux cépages, de nouvelles pratiques
- voire une « Translation sud nord »

[Clic] Ces prévisions sont alarmantes

➔ surtout pour la viticulture d'AOC : si le climat se réchauffe, nos grands vins vont-ils disparaître ? Se faire ailleurs ?

La situation est inquiétante. On peut donc se demander si les « acteurs » se rendent bien compte de la gravité de la situation?

Parce qu'ils sont quand même aux premières loges... non ? Et on n'a pas l'impression que ce soit la révolution dans les vignes...

Tpt 2. Qu'en pensent les vignerons?

- Est-ce qu'ils sont bien conscients du CCLim ? Est-ce qu'ils s'adaptent ?
- Est-ce qu'ils rencontrent des limites ou des obstacles dans leurs pratiques d'adaptation au RCLim?
- Quelles nouvelles ressources faut-il leur apporter?

Il faut faire quand même un peu attention. La façon dont on pose des questions influence ou structure les réponses que l'on obtient. (« qu'est-ce que vous buvez à table » ou « qu'est-ce que vous buvez comme vin ? » VS « est-ce que vous buvez du Bordeaux ? » ces 3 questions donnent des images très différentes de la consommation de Bordeaux)

Si on leur pose les questions comme ci-dessus, on risque d'avoir des réponses un peu convenues ou opportunistes, du genre, « on n'y arrive pas, il faut que l'état nous aide, ou que l'on assouplisse les contraintes insupportables des AOP... »

Donc on recule d'un pas, au lieu de prendre les effets du changement climatique comme garantis et patents, on leur demande de produire leur propre analyse du changement.

- [clic] Parce que les vignerons sont eux aussi des experts du changement climatique et de son adaptation, ils s'adaptent depuis des siècles tous les ans au CCLIM
- **On leur demande donc s'ils notent des changements sur leurs vins, dans le comportement de la vigne...**

Tpt 3. Les observations des vignerons

Qu'observent les vignerons ?

- Les vignerons observent bien des changements dans leurs vignes et leurs vins ;
- ce sont les mêmes que ceux que les chercheurs attendent du changement climatique.

[Clic] MAIS,

- ils ne les attribuent pas uniquement ni immédiatement au changement climatique
- Il y a en permanence plein de changements, commerciaux, réglementaires, techniques, météorologiques d'une année sur l'autre. Il n'y a pas une année semblable à l'autre.

Et parmi tous ces changements, il y en a un qui retient l'attention de tous,

- C'est l'amélioration qualitative assez généralisée qui a eu lieu dans tous les vignobles de France. Elle s'est traduite par un changement technique mais aussi dans les AOP, par une forte baisse des rendements.

[Clic] L'analyse des vignerons est donc un peu différente de celle des chercheurs

- c'est la baisse des rendements qui concentre les sucres,
- la vigne moins chargée, mûrit plus tôt,
- et la maturité plus précoce produit un certain déséquilibre entre les différentes maturités des arômes, des phénols, des sucres ou des acides.

Les vignerons sont de **fins observateurs des changements** qui surviennent dans leurs vignes et leurs vins

Mais leur analyse **n'aboutit pas aux mêmes conclusions que les chercheurs** parce qu'ils ne réduisent pas les causes de changement possible au seul changement climatique.

Tpt 4. De la perception à l'adaptation

→ les vins **changent**, mais **pas à cause du changement climatique!**

Intéressant. Mais est-ce que cela a un impact sur l'adaptation ?

→ Les vignerons observent des changements et s'adaptent à ces changements

La question de l'adaptation reste entière.

→ Comment s'adaptent-ils ?

→ parviennent-ils à stabiliser leur production ?

→ Quelles limites rencontrent-ils dans cette tâche?

→ Est-ce que les chercheurs ont raison finalement de s'alarmer ?

Les entretiens avec les vignerons montrent plusieurs façons de penser l'adaptation et notamment deux, très différentes, que je vous propose de confronter.

Tpt 5. 1. L'adaptation – compensation

Le climat change tous les ans, et les vignerons doivent ajuster leurs pratiques de culture, leurs itinéraires techniques.

Pour certains, cette adaptation est conçue en fonction **d'un objectif à atteindre**.

- C'est un **objectif assez prédéfini** qui dépend de la capacité de l'exploitation, de ses capacités techniques, matériels, main d'œuvre...

Pour tenter de parvenir à un résultat aussi proche que possible de l'optimum préétabli

- Le **vigneron assure une surveillance** et une correction **continues** du développement de la vigne pour que le résultat soit aussi conforme que possible aux objectifs de production, rentabilité, commerciaux...

Dans cette interprétation de l'adaptation,

→ **La météorologie fait partie du terroir**, mais comme ce que les climatologues appellent un « **climat** » autrement dit une « **moyenne** » dont les variations annuelles sont à compenser (d'où le nom de cette forme d'adaptation)

En passant, on comprend bien que

→ Plus l'objectif est rigide défini, plus les vignerons sont enclins à demander

→ de nouvelles ressources (végétales, œnologiques...)

→ une plus grande flexibilité des contraintes législatives des AOC

pour compenser l'effet des multiples perturbations qui surviennent

Tpt 6. Remarque

La stabilisation de la production, en particulier ici de la qualité gustative du vin, est dans cette stratégie, un enjeu important.

Et l'AOP est interprétée par ces vignerons comme une garantie de typicité

Qu'est-ce que la typicité ? C'est, dans ce cas surtout une typicité gustative, autrement dit la qualité finale du produit

Pour conserver une identité de résultat, ces vignerons envisagent

→ d'adapter les pratiques, la vigne, la réglementation

La hiérarchie des parcelles est un peu revue

→ Mais ils ne parlent **pas de translation nord sud des AOC**

Tpt 7. Mais...

Toutefois pour certains producteurs,

- ces objectifs préétablis sont **incompatibles avec la « véritable »** qualité d'AOC ;
- ils trouvent que cette façon de procéder « **standardise** » la qualité ;
- elle ne tient pas suffisamment compte de **l'expression de la vigne dans les conditions du millésime.**

→ Ils proposent donc une autre façon de penser l'adaptation que l'on va appeler **L'adaptation "accompagnement"**

Tpt 8. 2. L'adaptation – accompagnement (1)

Avec ces vigneron, on a la **même surveillance continue** de la vigne, attentive au développement de la vigne

... MAIS ... on n'a plus cet objectif prédéfini qui guide ou oriente l'action.

- l'objectif de production **se redéfinit sans cesse** au fil du développement de la vigne

Comme **on ne sait pas quel est l'objectif à atteindre**, qu'il se réalise progressivement au fil du cycle végétatif,

- La **compensation est impossible**; l'adaptation devient un *accompagnement* du développement

Pour bien comprendre la différence entre les deux, on peut les rapprocher de deux pédagogies du développement des enfants.

1. le pédagogue a un **objectif précis**, une liste de connaissances que l'enfant doit apprendre pour espérer réussir ses examens.
2. le pédagogue n'a pas d'objectif aussi précis, il est **attaché au développement de l'enfant**, ses intérêts, ses capacités ; il les suit et s'appuie dessus pour soutenir un bon développement de l'enfant.

Tpt 9. Remarque

Avec l'adaptation accompagnement, on a une **conception assez innovante de l'adaptation au changement climatique**

Pas seulement parce que c'est une sorte de pilotage à vue au jour le jour, mais aussi, parce que ce n'est plus seulement le vigneron qui décide des objectifs à atteindre !

En effet, de même que l'enfant produit son propre développement que le pédagogue s'y adapte pour produire le meilleur épanouissement possible, ici, c'est la vigne qui pilote l'adaptation et le vigneron qui l'accompagne.

L'adaptation se fait toujours à deux, mais comme pour la valse, il en faut un qui dirige :

→ Dans les deux adaptations compensation et accompagnement, **ce n'est pas le même qui dirige**.

Regardons cela d'un peu plus près.

Tpt 10. L'adaptation – accompagnement (2)

Dans l'adaptation accompagnement,

- la vigne décide de ce que va être la qualité particulière du millésime
- et le vigneron l'accompagne dans la réalisation de cette qualité

Quid du changement climatique ?

Dans l'adaptation compensation, le changement climatique est compensé par un ajustement des pratiques de sorte à maintenir la qualité finale.

Avec l'adaptation accompagnement, on dit c'est la vigne qui décide, mais c'est un raccourci... c'est la nature, le terroir, la vigne dans son environnement pédo-météorologique.

- Est-ce que les variations climatiques font partie du terroir ?

Là on aurait tout gagné, il n'y aurait plus à s'adapter ni se préoccuper de changement climatique. Sauf que les vignerons (qui s'intéressent à cette autre adaptation bien sûr, pas tout le monde), ces vignerons là sont plus subtils que cela. Ils disent :

➔ « Oui, mais dans certaines limites. »

Lesquelles ?

D'abord, il y a ce que l'on peut appeler des *excès climatiques*, très grandes sécheresses, pluies... « qui ne font pas partie du terroir ».

1. Les vignes doivent en être protégées

- Les vignerons cherchent donc à mettre la vigne à l'abri de ces grands aléas climatiques
- non pas sous des bâches, mais dans son terroir lui-même, grâce à un enracinement profond, loin des variations de surface

Ensuite,

2. Les vignerons tentent **d'encourager la résistance et l'auto-adaptation de la vigne de deux façons :**

- en évitant le surmenage et l'hypersensibilité qu'il génère : les rendements sont très limités
- en restaurant, intellectuellement et physiquement, l'intégration de la vigne dans son réseau écologique environnant, pour produire une sorte d'amortissement des variations qui surviennent en permanence dans les écosystèmes.

On a là une nouvelle forme de réflexion sur l'adaptation au changement climatique qui émerge

On revient un peu vers la compensation au sens où l'on équipe l'être soumis au changement climatique avec des ressources et des techniques pour l'aider à se maintenir en l'état.

Mais ce qui est original ici, c'est que ce n'est pas le vigneron que l'on équipe, et plutôt la vigne !

Tpt 11. L'entretien d'un conflit

On a donc deux visions passablement opposées de l'adaptation au changement climatique qui se dégagent de cette étude.

Ces vigneronns adeptes de l'adaptation accompagnement ne veulent

- Surtout pas d'assouplissement réglementaire des pratiques
- Il faut laisser la liberté de décision à la vigne, et donc une interprétation souple de la typicité résultante des vins

Bien sûr, la **vigne utilise la liberté qu'on lui donne** et les **styles** des vins se mettent à **diverger** au sein de l'appellation.

On comprend que les autres vigneronns partisans de l'adaptation compensation **s'inquiètent de la dispersion de l'identité** des vins de l'appellation. Vous allez partir sur le terrain, vous allez certainement entendre parler

- soit du problème de « l'illisibilité de l'offre ! »
- Soit du problème de la « standardisation de l'offre »

Dans les deux cas, vous voyez qui vous parle, sur quelle conception du terroir le vigneron s'appuie.

Ce conflit que nous avons déjà pointé en 1^o partie semble donc se durcir avec la question du changement climatique.

Mais cette seconde adaptation, l'adaptation par la résistance de la vigne qui est en train de s'inventer pourrait apporter un certain apaisement.

En effet, la recherche d'une résistance de la vigne pourrait apporter

- un **amortissement** de la variabilité des vins
- et donc **une stabilisation de la qualité** des vins.

Transparent 12. Conclusion

- Les prévisions ± alarmistes des chercheurs sont liées
 - à une idée assez rigide de la production des vins d'AOC
 - où l'intelligence des vigneronns est absente
- Les vigneronns sont non seulement
 - de fins observateurs
 - mais aussi des observateurs critiques

ET... ! de grands innovateurs qui réfléchissent, se posent des tas de questions sur leurs vignes, la qualité...

L'avenir des appellations est bien sûr entre les mains des vigneronns...

...et aussi leur capacité à inventer et faire coexister leurs interprétations de la notion d'adaptation.