

Les AOP et la qualité des vins

Science et vin : entre mondialisation et terroir

Enseignement spécialisé Bloc 6G S6 MINES ParisTech

Cours Mines AGROPARISTECH, *le 2 avril 2019*

G. Teil INRA SAD APT

Partie 1.

La crise des « refusés »

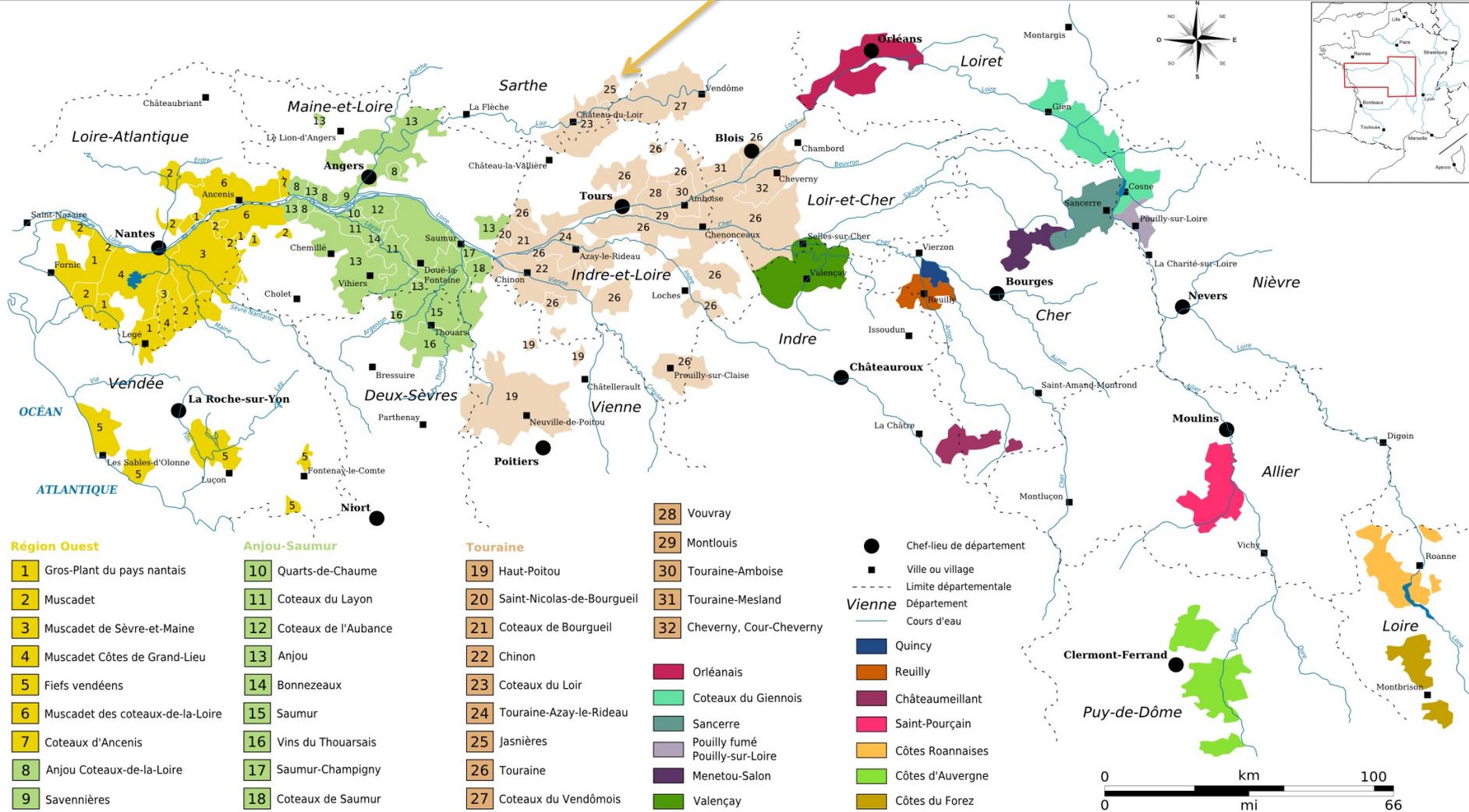
OU

ce que doit être la qualité de
terroir des vins d'AOP

Définition du terroir par l'OIV

- "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. Le « TERROIR » inclut des caractéristiques spécifiques du sol, de la topographie, du climat, du paysage et de la biodiversité. » (Résolution OIV/Viti 333/2010))

Jasnières



L'Express du 01/12/2005

Vin

Le Salon des refusés

par Eric Conan

De plus en plus de bonnes bouteilles, interdites d'AOC, n'ont droit qu'à la dénomination «vin de table». Cette tendance illustre la crise du système français. Explications

Agrément

Pour mentionner une appellation sur ses étiquettes, les vignerons doivent soumettre leur vin en cours d'élaboration à une dégustation collective, sous l'égide de l'Institut national des appellations contrôlées (Inao), qui en délègue l'organisation à un comité agréé, souvent un syndicat d'appellation, dont le jury est majoritairement composé des viticulteurs de l'appellation, à la fois juges et parties. Cette procédure très lourde aboutit à des aberrations: 98% des vins, y compris de bien mauvais, sont agréés, mais parmi les 2% d'exclus se trouvent à la fois des breuvages ratés et des vins excellents, recalés parce que considérés comme «atypiques» par ce système autogéré qui conduit à définir la «typicité» comme la moyenne générale de l'appellation. Le comble est atteint quand, dans les appellations où la standardisation est forte (machines à vendanger, chaptalisation, acidification, levures sélectionnées, etc.), ceux qui travaillent sans artifice produisent des vins qui se distinguent trop de la masse et se voient pénalisés comme «non représentatifs de l'appellation», alors qu'ils en sont restés les plus fidèles.

«Un système obsolète qui agrée en revanche trop de vins imbuables»

Le développement de la viticulture bio ayant rendu ces contradictions plus évidentes, les jurys évitent désormais d'invoquer le manque de typicité, mais parlent plutôt de «défauts» techniques. C'est alors leur subjectivité que révèlent leurs commentaires, les appréciations les plus contradictoires pouvant succéder au cours des trois dégustations réglementaires. Le vin de l'un d'entre eux s'est vu successivement reprocher d'être «amer», de «manquer de soufre», d'être «lactique», puis d'être «fatigué». Ces vignerons, qui vinifient plus longuement, doivent souvent présenter des vins qui travaillent encore. Quand ils obtiennent de passer plus tard, c'est isolés de la troupe et repérables: l'on assiste parfois à des règlements de comptes...

Notre sélection

Château Le Puy, 33570 Saint-Cibard, 05-57-51-24-28. Vin refusé à l'agrément (refus en côtes-de-francs 2002): 14 €.

Joseph et Christian Binner, 68770. Il avait l' «R» bon, mais... (refus en riesling 2003): 8,40 €.

Domaine de la Tour grise, 49260. Le Zéro pointé (refus en rosé d'anjou 2004): 5,50 €.

Domaine des Griottes, 49750. Bonnet d'ânes (refus en anjou blanc 2004): 8 €.

Patrick Baudoin, 49290. Marla Juby (refus en coteaux-du-layon 2004): 45 €.

Château de Coulaine, 37420. La Diabliesse (refus en chinon 2003): 15,50 €.

Gilles et Catherine Vergé, 71260. L'écart (refusé en viré-clessé 2002): 12,50 €.

Domaine de l'Ange Vin, 72340. Symphonie du temps (refus en jasnières 2003): 22 €.

Domaine des Baronnières, 69620. Vent du Sud (refus en beaujolais 2004): 5 €.

Guy Breton, 69910. P'tit Max (refus en beaujolais 2003): 12,50 €.

Château du Bloy, 24230 (refus en montravel 2003): 9,90 €.

Charles Hours, 64360. Vin de raisins surmûris (refus en jurançon sec 2003): 9 €.

André, Mireille et Stéphane Tissot, 39600. Moût de raisin partiellement fermenté issu de raisins passerillés (refus en vin de paille du Jura 2003): 25 €.

Domaine Arretxea, 64220. Hegoxuri Désagrément (refus en irouléguy blanc 2004): 11 €.

Vin de table=mauvais vin

- Information=qualité
=> pas d'information
 - Millésime interdit
 - Nom du vigneron aussi
 - Lieu de provenance des raisins interdit



Le règles d'étiquetage conçues pour empêcher la revendication de qualité et la concurrence avec les AOC

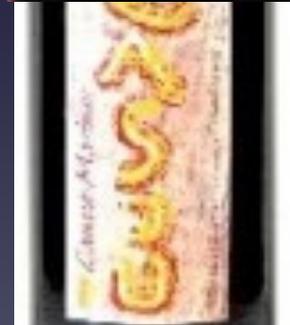
L'excellence déclassée de l'AOC en vin de table

- Des vins en quête de terroir sont exclus des AOC
 - Une blessure terrible pour ces vigneron, pas un choix stratégique
 - Vendus en vins de table
 - Noms rigolos
 - Chers pour des vins de table

ZÉRO.
POINTÉ

Il avait l'R
bon,
mais...2003

Vin de table de France



Désagrément
2004

La crise des refusés

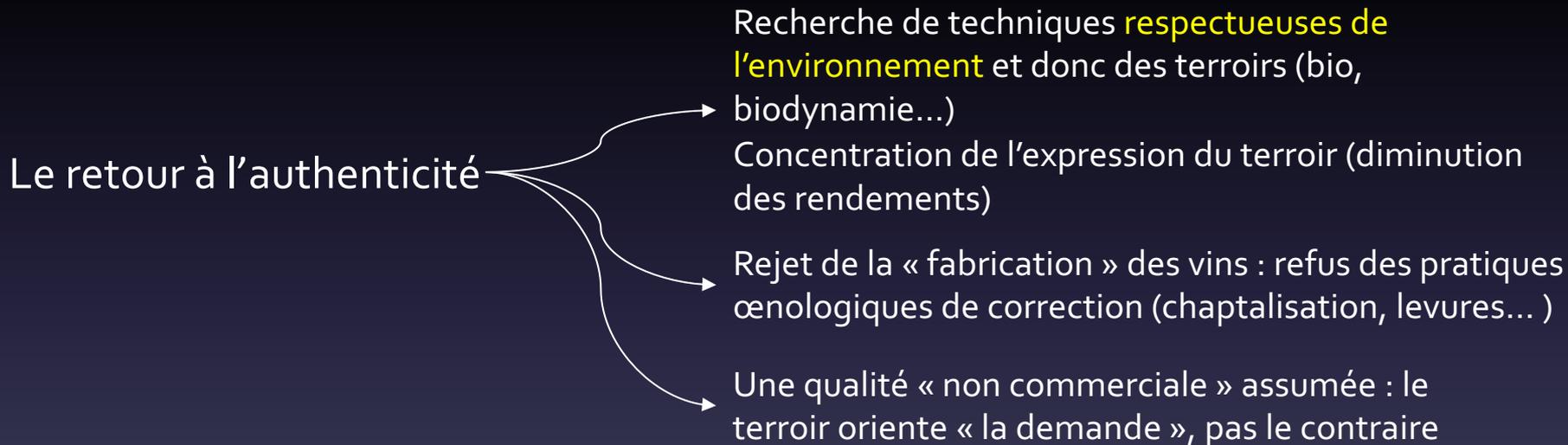
- Une crise qui enfle depuis la fin des années 1990:
 - Vins refusés à l'agrément réputé pourtant « laxiste »
 - Refus à l'agrément motivé
 - « Mauvais goût », « mauvaise couleur », « pas typique » à corriger
 - donne le droit à « repasser » l'agrément
- ➔ Des vigneron refusés, souvent très réputés, mettent en cause cette sanction et refusent de « corriger » leurs vins de terroir

Les AOC ont perdu la notion du terroir

- Ce n'est pas le vin qui est défectueux... mais l'agrément qui est perverti !
- Les trois dérives de la qualité d'AOC
 - Agriculture (modernité agricole masque les terroirs et les détruit)
 - Œnologique et technique (qualité fabriquée oublieuse des terroirs)
 - Commerciale (attachement au consommateur et non à la qualité)
 - Ces 3 dérives amènent une perte du terroir qui ne peut plus s'exprimer
- Vigneron refusé: mon vin est un vin de terroir! Le corriger, c'est trahir mon terroir et l'AOC qui le protège
 - Ces vigneron refusés sont engagés depuis une dizaine d'année dans un retour au terroir

Retrouver le terroir au vignoble & le conserver à la cave

Le dépouillement des techniques de production



→ Quel est le bon goût des vins d'AOC?

Des réponses différentes selon les vignerons et leurs interprétation du rôle de l'AOC

Des Vignerons très innovants

- Pour retrouver le terroir à la vigne
 - Ils écartent les techniques qui agressent, masquent le terroir (engrais, produits phytosanitaires au début...)
 - Ils revisitent les pratiques traditionnelles (complantation, anciens cépages délaissés dans les cahiers des charges d'AOP...)
 - Ils adaptent des pratiques respectueuses de l'environnement (bio, biodynamie)
 - Ils inventent une nouvelle viticulture
- A la cave, ils
 - Respectent le produit de la nature (le terroir)
 - rejettent les produits œnologiques, les levures non indigènes...
 - refusent les techniques de correction (chaptalisation, acidification...)

Des pratiques nouvelles...

→ un goût qui change

→ des jurys d'agrément qui notent le changement
- Les vins
 - Qui s'efforcent de refléter de mieux en mieux le terroir, les variations du millésime...
 - Ils deviennent de plus en plus variables.

Deux visions très différentes et très conflictuelles de ce que doit être une AOC

→ L'émergence d'un conflit

1° interprétation de la garantie d'AOP

le goût du terroir est:

1. Un goût causé par le terroir, c'est-à-dire prédéfini typique, reconnaissable

☞ L'AOP guide le consommateur dans ses choix

➔ La variabilité perd le consommateur et doit être éliminée

➔ L'AOP est une garantie de résultat pour le consommateur

☞ Le goût typique doit être différencié des autres vins et constant

La production de vins de qualité de terroir consiste dans la **reproduction (recopie) d'un goût prédéfini**

2° interprétation de la garantie d'AOP

Le goût du terroir est:

2. Un goût *exprimé par le terroir*: il en est le résultat ou le produit variable selon les millésimes

- ▣ Le terroir n'est pas constant, le goût de terroir non plus
- ▣ L'AOP garantit le respect du terroir c'est-à-dire des pratiques respectueuses de ce terroir (signes AB, Demeter, Nature et Progrès, biodyvin...)
- ➔ Obligation de moyens qui garantit la contribution du terroir au goût du vin

La production de vins de terroir est une garantie de la présence du terroir. Mais comme toute œuvre de création, elle n'a pas une **qualité prédéfinie**

Un conflit sans solution?

- Les deux options sont fortement incompatibles
 - 1. Souplesse des moyens et rigidité du résultat
 - 2. Rigidité des moyens et souplesse du résultat
- ➔ des vignerons qui se combattent mutuellement

Faut-il trancher la controverse? Choisir un camp? Lequel?

Surtout pas...! Chacun a mutuellement besoin de l'autre:

➤ prestige et nouveaux clients

A eux 2, meilleure garantie de pérennité des AOP face au chang.t

➤ Conservation de l'identité

➤ Capacité d'évoluer

Fin de partie 1

Partie 2.

Le changement climatique

OU

Comment les AOP doivent-elles intégrer le changement climatique?

Le Changement climatique

- Prévisions des chercheurs
 - Concentration des gaz à effet de serre => Réchauffement climatique
 - Effet attendus de l'augmentation des températures moyennes
 - Raisins plus mûrs, plus sucrés, moins acides et vendangés plus tôt
 - Plus des difficultés importantes dans la culture de la vigne



Nos grands vins sont-ils en danger ?

- Des prévisions alarmantes de l'évolution de la viticulture dans le monde
 - Les AOC sont particulièrement touchées

Il faut anticiper l'adaptation, prévoir

- De nouveaux cépages, nouvelles pratiques...
- Une « translation sud nord » des vignobles

Qu'en pensent les vignerons?

Est-ce que les « acteurs » se rendent bien compte de la gravité de la situation?

→ S'adaptent-ils?

→ Quelles sont les limites de leurs pratiques d'adaptation au réchauffement climatique?

→ Quelles nouvelles ressources les chercheurs doivent-ils leur apporter?

Un questionnement un peu différent

→ Parce que les vignerons sont eux aussi des experts du changement climatique et de son adaptation

« Quels changements observez-vous à la vigne et sur vos vins depuis quelques années? »

Les observations des vignerons

- Ils observent des changements:
 - Hausse des sucres et de l'alcool
 - Plus grande précocité de la date des vendanges
 - Modifications aromatiques
 - ➔ Les effets attendus du réchauffement climatique
- ➔ **MAIS ils les attribuent à d'autres nombreuses causes possibles de changement :**
 - social, économique, consommateurs, stratégies commerciales, législatif...et surtout le CHANGEMENT des PRATIQUES
- **Ce sont avant tout les effets de la baisse du rendement**
 - Hausse des sucres et de l'alcool
 - Plus grande précocité de la date des vendanges
 - une certaine perte d'équilibre entre les différentes maturités (aromatique, phénolique, sucres et acidités)

Les vignerons sont des observateurs critiques des changements

De la perception à l'adaptation

Les vins changent, mais pas (seulement) à cause du changement climatique!

- Les vignerons observent des changements et s'adaptent à ces changements
- Comment s'adaptent-ils ?
- Est-ce qu'ils parviennent à stabiliser leur production ou pas?

1. L'adaptation - compensation

- *Un ajustement-corrrection* du développement de la vigne
 - Continûment tout au long du cycle végétatif
 - Vise un objectif prédéfini, optimisé en fonction de la capacité de l'exploitation, de l'équipement matériels, main d'œuvre, stratégie commerciale...
- ➔ La **météorologie** fait partie du terroir, mais comme un « **climat** » c'est-à-dire une « moyenne » dont les variations annuelles sont à compenser pour maintenir l'identité du vin
- ➔ Plus l'objectif est rigidement défini, plus les vignerons sont enclins à demander
 - de nouvelles ressources (végétales, œnologiques...)
 - une plus grande flexibilité des contraintes législatives des AOC

« Je sais ce que mon vin doit être,
le consommateur doit savoir ce qu'il
achète »

L'AOP est une garantie de typicité

= de qualité de résultat

S'adapter pour conserver une identité de résultat

- On adapte les pratiques, la vigne, la réglementation
- La hiérarchie des parcelles est un peu revue

➔ Mais pas de translation nord sud des AOC

Mais...

Pour certains producteurs,

- ces objectifs préétablis ne sont pas compatibles avec la « véritable » qualité d'AOC ;
- ils « standardisent » la qualité ;
- ils ne tiennent pas suffisamment compte
 - Du terroir
 - De l'expression de la vigne dans les conditions du millésime.

2. L'adaptation – accompagnement (1)

- L'adaptation "accompagnement" de la vigne :
 - La même surveillance continue de la vigne, attentive au développement de la vigne

... MAIS ...

- l'objectif de production se redéfinit sans cesse au fil du développement de la vigne
 - La compensation est impossible; l'adaptation devient un accompagnement du développement
- Deux pédagogies différentes du développement
 - Réussite aux examens vs éveil de l'enfant

Remarque

Une seconde conception de l'adaptation au changement climatique assez innovante

→ C'est la vigne qui pilote l'adaptation !

2. L'adaptation – accompagnement (2)

Une adaptation à deux

la vigne oriente la qualité particulière du millésime
et le vigneron l'accompagne dans la réalisation de cette qualité

Les variations climatiques font-elles partie du terroir ?

→ Oui, mais dans certaines limites

1. Les vignes doivent être protégées des *excès climatiques*, très grandes sécheresses, pluies... qui ne font pas partie du terroir

- Mettre la vigne à l'abri des aléas
- pas sous des bâches
- dans son terroir, grâce à un enracinement profond, loin des variations de surface

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

- En évitant le surmenage et l'hypersensibilité qu'il génère : rendements limités
- Par l'intégration de la vigne dans son tissu de relations écologiques

L'entretien d'un conflit

- Ad-Acc: Les variations climatiques font partie du terroir
 - L'identité d'AOC doit être une notion souple (c'est la vigne qui décide de la qualité)
- Ad-Comp: Les variations sont externes
 - Maintenir l'identité des produits
- Controverse au sein des AOC :
 - « l'illisibilité/standardisation de l'offre ! »

La résistance de la vigne à l'aléa => une certaine stabilisation de la qualité résultante

Conclusion

- Les prévisions ± alarmantes des chercheurs liées
 - à une idée assez rigide de la production des vins d'AOC
 - où l'intelligence des vignerons est absente
 - Les vignerons sont non seulement
 - de observateurs fins et critiques
 - des acteurs clefs de l'évolution des AOC
 - des acteurs particulièrement inventifs
- ➔ Nos grands vins sont donc sans doute moins menacés que les chercheurs ne le prévoient

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

Hayes, P., Battaglione, T., 2006. "Regulatory response to climate change". *Bulletin de l'OIV* 79, 697-708.

« Les zones propices à la culture de la vigne diminuent de 25% à 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. »

Hannah, L., Roehrdanz, P.R., Ikegamib, M., Shephard, A.V., Shawc, R., Tabord, G., Zhi, L., Marquetf, P.A., J., H.R., 2013. "Climate change, wine, and conservation". *Proceedings of the National Academy of Science* online before print April 8, 2013, 6.

« [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. »

Jones, G.V., White, M.A., Cooper, O.R., Storchmann, K., 2005. "Climate Change and Global Wine Quality". *Climate Change* 73, 319-343.



Merci