

Café géographique du 25 Octobre 2000

VINS, VIGNES ET VIGNERONS

par Christian BERINGUIER (U.T.M.)

Le regard des géographes sur le monde de la vigne et du vin a une réelle **antériorité** depuis les travaux notoires de Roger DION (*Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*, Paris, 1959).

Le géographe, pour comprendre la géographie des vignobles et des vins, se doit d'être **historien**. Dès le XVIII^e siècle, les impératifs du commerce international ont créé le vignoble du Haut Douro pour produire le Porto et celui de Jerez pour le Sherry. De même, les pouvoirs politiques, pour leur prestige et leur plaisir, ont constitué leur vignoble : Val de Loire d'abord, puis Champagne pour la Monarchie française, Bourgogne pour les magnifiques Ducs, Bordeaux pour l'aristocratie aquitano-anglaise. L'évolution des goûts a elle aussi provoqué des modifications au sein des vignobles : le Médoc émerge au XVIII^e siècle en produisant des vins plus tanniques vieillissants en barriques de chêne. Et les Hollandais amateurs de blancs liquoreux développent le vignoble de Bergerac.

Le géographe est aussi séduit par l'immense **diversité** des situations géographiques viticoles de par le monde. Il y a des vignobles sur tous les cinq continents, même si tous les pays de ces continents n'en sont pas pourvus. Aussi y-a-t-il beaucoup à découvrir en-dehors des vins de pays producteurs classiques. Et au sein de ces derniers, beaucoup de régions productrices composent une remarquable variété de vins.

Le géographe est aussi admiratif devant les merveilleux *paysages* de la vigne. Grandioses, ces paysages sont des joyaux. A classer ? La seule Europe en compte une bonne quarantaine pour une magnifique balade.

Le monde de la vigne et du vin s'organise autour d'une trilogie : le vignoble, les vigneronnes et les autres acteurs, le vin, dont l'ensemble constitue le **système viti-vinicole**.

- le *vignoble* est le territoire classique des vignes : terroirs et cépages cultivés sont institutionnalisés par les "appellations" et par les "dénominations".
- les *acteurs* sont divers selon leur savoir-faire et leur place dans le système. Le viticulteur produit du raisin ; le vigneron élabore des vins avec ses propres raisins. Caves coopératives et entreprises achètent du raisin pour produire des vins. Des négociants achètent des vins pour créer des assemblages ou pour les faire vieillir (négociants-éleveurs).
- le *vin* est une "œuvre", du moins on l'espère. Ces œuvres forment des gammes fabuleuses, des palettes riches de variétés. Le plaisir de voyager avec des milliers de vins demeurera-t-il ?

Le principe du système viti-vinicole se décline en **quatre modèles** principaux :

- le modèle de la *firme* : la "marque" y est l'essentiel, tandis que les terroirs ne sont que les zones d'approvisionnement des firmes (Champagne, Rioja, Porto, etc.).

- le modèle du *terroir* : celui-ci est déterminant par ses "climats" (Bourgogne), ses crus spatialement délimités.
- le modèle de la *propriété foncière* : c'est elle qui institue le cru (château, domaine). Le Médoc en est l'archétype.
- le modèle de la *coopération paysanne* : un terroir uniforme pour des coopérants théoriquement égaux (Languedoc).

Ces modèles se combinent dans la plupart des situations géographiques.

Mais aujourd'hui, **le monde de la vigne et du vin s'éloignerait-il de cette géographie ?**

Les risques sont réels au vu des tendances présentes à la standardisation et à la banalisation. Dressons un scénario noir en espérant qu'il ne se réalisera pas :

- des *vignobles* nettoyés de leurs haies, de leurs cerisiers comme en Bourgogne ou en Minervois ; bétonnés comme dans le Valais ; géométrisés par la restructuration "européenne". Les gobelets remplacés par les tailles hautes et le palissage. Le travail au sol négligé sans décavaillonnage. Des paysages plus réguliers, plus durs, plus identiques, moins typés selon les régions.
- des *vignerons* certes de mieux en mieux formés en œnologie et en marketing. Davantage commerçants et moins viticulteurs : le travail de la vigne est seulement obligation pour les marchands de vin.
- des *vins*, certes encore de qualité et que l'on trouve facilement partout. Mais des vins de plus en plus aromatiques, avec moins de saveur profonde. Des vins plus faciles à boire dont l'archétype est le Beaujolais nouveau. Des vins de cépage, facile à identifier sur le marché mondial et déconnectés des terroirs géographiques. Au total, des vins plus standardisés dont les caractéristiques sont définies et élaborées en fonction de la demande du marché.

Ce scénario noir n'est pas, heureusement, réalisé. Serait-il cependant les prémises d'une rupture entre le monde viti-vinicole et sa géographie actuelle ?

Christian BERINGUIER (U.T.M.)

Le débat a été oblitéré par un **apéritif-dégustation de vins du Sud-Ouest** présentés par **Rémy PECH**, professeur d'Histoire à l'U.T.M.. *Les cafés géographiques à Toulouse* remercient ici le Comité interprofessionnel des vins du Sud-Ouest, le Syndicat des vignerons des Côtes du Frontonnais, l'Union interprofessionnelle des vins de Gaillac, la Cave coopérative de Técou (Gaillacois) et l'ATRIUM à Toulouse (Georges Vigouroux).