

Du local au mondial, du mondial au local : le cas de la vigne et du vin

Robert Chapuis

2012 - Géopoint 2012

La vigne et le vin représentent un bon exemple des interactions entre différents niveaux d'échelle : local, national, européen, mondial.

Du local au mondial : l'expansion territoriale de la vigne

La domestication de la vigne et la fabrication du vin prennent naissance dans le Caucase vers 5400-5000 av. J.C. De ce foyer initial, la vigne diffuse au Moyen-Orient, relativement peu en Mésopotamie, qui préfère la bière, mais surtout vers l'Égypte qui l'adopte entre 1500 et 1200 av. J.C. puis vers la mer Noire et la Grèce. La conquête de la Grèce par Rome puis l'hellénisation de l'Empire romain et son expansion aux I^o et II^o siècles favorisent la diffusion de la vigne dans l'ensemble du monde méditerranéen.

De l'actuelle France du Sud la vigne gagne vers le nord. A la fin de l'Empire romain, les évêques prennent le relais des patriciens gallo-romains et contribuent à la maintenir puis à la développer : par exemple les évêques d'Autun ont beaucoup contribué, depuis le VI^o siècle au moins, à l'expansion du vignoble bourguignon. A partir du XII^o siècle, ce sont les moines, puis les seigneurs et plus tard encore les bourgeois des villes qui contribuent à son expansion. La vigne « remonte » ainsi jusqu'en Allemagne et en Angleterre. Seules les conquêtes arabe (VII^o-X^o siècles) puis ottomane (XIV^o-XVI^o siècles) la font reculer.

L'expansion européenne, à partir du XVI^o siècle, diffuse la vigne un peu partout dans le monde, sauf en Asie orientale et dans la partie septentrionale de l'Eurasie et de l'Amérique. Des Européens la plantent au XVI^o siècle en Californie, au XVII^o en Afrique du Sud, au XVIII^o en Australie.

L'arrivée du phylloxéra, en 1863, provoque un traumatisme sans précédent en Europe. La majorité des vignes disparaissent, le reste est arraché et replanté avec des souches américaines résistantes ou avec d'anciens plants greffés sur ces souches. Après ce traumatisme ne subsistent que des vignobles de cru ou des vignobles de masse capables de produire beaucoup et à bas prix (Languedoc, Manche, Pouilles) ou des vignobles d'amateurs qui ne commercialisent pas leur production. Dans la deuxième moitié du XX^o siècle, des périodes de surproduction poussent à des arrachages en Europe, alors que les plantations continuent dans ce que l'on appelle le

« Nouveau Monde » (Etats-Unis, Chili, Argentine, Afrique du Sud, Australie) et en Chine.

La structuration institutionnelle : le local intégré au mondial

Jusqu'au XIX^e siècle, la concurrence joue assez librement. Elle est limitée par la faible qualité du vin qui se conserve mal (un an généralement) et voyage mal, ainsi que par la lenteur des communications (par eau) ou par leur coût élevé (par terre). Toutefois, dès le Moyen Âge certains vins sont plus renommés que d'autres (Bordeaux, Bourgogne, Porto, Xeres, etc.), ou parce qu'ils sont mieux placés que d'autres sur les voies de communication (mer, fleuves et rivières) et/ou parce que localement on a eu le souci d'une production de qualité. En Bourgogne, dès 1375, Philippe le Hardi interdit certains cépages trop productifs (le gamay), en recommande d'autres (le pinot noir) pour préserver la qualité des vins de la région. On va donc chercher à réserver le nom du vin au territoire qui le produit, de façon à éviter les usurpations de nom. Ce souci de préserver une spécificité locale prend corps au XVIII^e siècle : le duc de Côme fait délimiter le Chianti en 1716, puis suivent le Tokay en 1737, le Porto en 1756.

Au XIX^e siècle, ce souci de délimiter précisément les vignobles renommés se généralise, surtout en France. A une échelle micro, les Bordelais déterminent une hiérarchie de leurs vins en 1855, impliquant ainsi que le vin de certains territoires est meilleur que d'autres. A l'échelle nationale cette fois, la création officielle des AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) en 1935, permet de définir strictement des territoires qui ont droit à l'appellation et à l'intérieur desquels les vignerons sont soumis à un cahier des charges contraignant en terme de rendement maximum, de degré alcoolique minimum, de cépage, de type de taille, de vinification, etc. A l'intérieur de ces territoires, s'ajoute parfois une hiérarchie de qualité définie au niveau de l'îlot de parcelles. En Bourgogne c'est sur le « climat » (territoire précisément cadastré, qualifié par son sous-sol, son sol, son microclimat, et connu sous le même nom depuis plusieurs siècles) que s'appuie la définition des Grands crus, Premiers crus, Villages, Bourgogne générique. Dans ce modèle français, la primauté est en somme donnée à la viticulture sur la viniculture, au vigneron sur le négociant « fabricant » de vin, au vin « géographique » sur le vin « agéographique ».

Ce modèle français a été suivi de plus ou moins près par d'autres pays : ceux qui sont entrés dans la PAC (Politique Agricole Commune) en 1962, puis les autres au fur et à mesure de leur entrée dans l'Union Européenne : par exemple, l'Italie définit des DOC (Denominazione di Origine Controllata). Dans le but d'unifier ces dénominations, l'Union Européenne crée en 1992 un label européen, l'AOP (Appellation d'Origine Protégée) qui correspond approximativement à l'AOC française et qui est soumise à un cahier des charges strict. Plus tard, elle met en place une nouvelle catégorie, l'IGP (Indication Géographique Protégée) pour des territoires

généralement plus larges (celui des Vins de Pays par exemple) et soumis à un cahier des charges moins contraignant.

L'Europe ne laissant entrer sur son territoire que des vins présentant certaines normes de qualité et une origine géographique déterminée, certains pays se sentent obligés de délimiter des régions viticoles. Ainsi l'Australie, devenue un grand pays exportateur, définit des GI (Geographical Indications) selon des critères de climat, de sol, de cépage, de pratiques culturelles et œnologiques homogènes. Mais les contraintes sont beaucoup plus faibles que pour les AOC : par exemple le choix du cépage et de la vinification est laissé au producteur, 25% de la vendange peut provenir d'ailleurs. Les Etats-Unis eux-mêmes définissent des régions viticoles mais très vastes (l'une d'elle équivaut à 50 fois le vignoble bordelais et 160 fois le bourguignon) et qui n'impliquent pas un cahier des charges particulier.

Cette période de structuration des vignobles au niveau mondial a été très tôt couronnée par la création de l'OIV (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) en 1923, destinée à faciliter les échanges et à fixer quelques normes acceptées par tous. Les 43 pays qui en font actuellement partie se concertent sur la culture de la vigne, la vinification et le commerce du vin.

La déstructuration institutionnelle: le mondial contre le local

Jusqu'au début des années 2000, par l'antériorité et la puissance de ses institutions viticoles et par son poids de premier producteur mondial de vin, la France a pu imposer son point de vue à l'OIV d'abord, puis à l'Union Européenne : importance du terroir, de l'historicité du lieu, de la typicité du vin, de la hiérarchie des vins etc. Dans ces conditions, une certaine supériorité des vins du « Vieux Continent » sur ceux du « Nouveau Monde » allait presque de soi.

Or, le 24 mai 1976, à Paris, dans une dégustation à l'aveugle dont le jury était composé de grands professionnels du vin français, un vin californien vient en tête, puis un vin français, deux vins californiens, etc. Ce « jugement de Paris » rabaisse quelque peu la morgue des Français et chatouille l'orgueil des Américains. Moins anecdotique, dans l'ambiance d'ouverture des frontières que mène l'OMC (Organisation Mondiale de Commerce), les producteurs du « Nouveau Monde », et surtout les Américains, estiment que le système des AOC et des AOP n'est autre qu'un protectionnisme déguisé, qu'une limitation à la concurrence qui doit sauter. Plus généralement, ils estiment que le vin n'est qu'un produit agroalimentaire comme un autre. Il faut donc présenter au client le vin dont il a envie (ou celui dont on lui a donné envie...) : facile à boire, homogène d'une année sur l'autre, donc facile à reconnaître (d'où la vogue des vins de cépage). Un vin où la vendange n'a pas vraiment d'importance (elle peut venir de plusieurs producteurs) et où le rôle essentiel est tenu par le winemaker qui, en fonction de sa matière première, va faire intervenir divers procédés chimiques, éventuellement ajouter de l'alcool, des copeaux de bois pour simuler un élevage en barrique, des arômes artificiels pour

renforcer une fragrance jugée trop faible. En somme, un vin produit en masse, par de grandes entreprises qui fabriquent le produit et le commercialisent en grandes surfaces (deux bouteilles sur trois le sont déjà) : donc un vin de consommateur et non pas d'amateur, un vin « agéographique » et non pas « géographique ».

Sous la pression des producteurs américains, l'OIV s'effrite. Elle n'est d'abord pas reconnue par l'OMC. Puis en 2000, les Etats-Unis la quittent et fondent l'année suivante une organisation parallèle, le World Wine Trade, très libéral. L'Europe est donc obligée de négocier, avec chacun des pays membres de cette organisation, les pratiques oenologiques et la notion d'espace viticole particulier. Par exemple, ce dernier est-il un simple territoire délimité, comme le pensent les Américains ou est-ce un terroir, notion qui implique, outre une limite, un sol, un micro-climat et peut-être même une histoire, comme le souhaitent les Français. Sous la pression des pays scandinaves, très influencés par les Etats-Unis, l'Europe a accepté la possibilité de boiser les vins avec des copeaux de bois, de supprimer les autorisations de planter à partir de 2014, ce qui permettra à chacun de planter autant qu'il le veut et où il le veut, mais supprimera une possibilité de maîtriser la production. Les vignerons français, farouchement opposés à cette dernière disposition, ont obtenu un report à 2016. Mais ensuite ?

Quoi qu'il en soit, on est bien, selon l'expression de R. Schirmer et H. Velasco-Graciet, à « la fin d'un ordre consacré » : va-t-on passer de l'ordre du local à l'ordre du mondial et de l'original au banal ? La question ne se pose pas seulement pour la vigne.

oooooooooooooooooooo

Alors « que dois-je faire ou que doit faire le géographe ? Deux réponses sont possibles. L'une consiste à refuser de s'intéresser à la vigne et au vin ; soit au nom d'une éthique hygiéniste : les normes alimentaires définies dans le Codex alimentarius apparentent le vin à une drogue... ; soit au nom d'une éthique environnementale : la vigne est un désert de biodiversité et un réceptacle de produits nocifs (soufre, cuivre, produits phyto-sanitaires). L'autre est d'accepter de s'y intéresser au nom d'une éthique scientifique : appliquer sa rationalité à n'importe quel problème, en sachant toutefois de quel point de vue on se place : en tant que défenseur des terroirs, c'est-à-dire d'un patrimoine identitaire local dont le fruit est destiné à des amateurs éclairés, ou comme défenseur de la diffusion d'un produit festif à un maximum de consommateurs, au prix le plus abordable possible. Les deux points de vue sont à débattre.

Bibliographie. L'essentiel de ma documentation provient du remarquable petit ouvrage suivant :

Schirmer R., Velasco-Graciet H., 2010, *Atlas mondial des vins, la fin d'un ordre consacré ?* Paris, éditions Autrement

Mots clés : vigne, vin, échelle, local, mondial