

Vignobles « oubliés », vignobles reconstitués depuis les années soixante en France

Robert Chapuis

2013 - Colloque de Bordeaux

Résumé : Après les grandes crises viticoles de la deuxième moitié du XIXe (phylloxéra, etc.) et de la première moitié du XXe siècle (surproduction, guerres, etc.) de nombreux vignobles, autrefois vastes et connus, disparaissent. Or, à partir des années 1960, des vigneronnes et des associations reconstituent certains de ces vignobles presque oubliés. On explique ici les facteurs économiques, techniques, juridiques et socioculturels qui ont facilité ces renaissances et dans quelle mesure le contexte de celles-ci explique la situation actuelle très contrastée de ces nouveaux vignobles et leurs retombées locales très inégales.

Mots-clés : Vin, vignoble, phylloxéra, renaissance de vignobles.

Abstract : "**Forgotten**" vineyards, vineyards reconstituted since the Sixties in France

After the great wine crises of second half of the XIXth (phylloxera, etc.) and of first half of the XXth century (overproduction, wars, etc.) of many vineyards, formerly vast and known, disappear. However, as from the Sixties, of the vine growers and associations reconstitute some of these almost forgotten vineyards. One explains here the factors economic, technical, legal and sociocultural which facilitated these rebirths and up to what point the context of those explains the very contrasted current situation of these new vineyards and their very unequal local repercussions.

Keywords : Wine, vineyard, phylloxera, rebirths vineyards.

A la suite des grandes crises, de la deuxième moitié du XIX^e siècle (oïdium, mildiou, phylloxéra, etc.), puis de la première moitié du XX^e (surproduction du début du siècle, guerre de 1914, crise des années 1930), enfin en raison également des primes à l'arrachage octroyées dans l'après-guerre, de nombreux vignobles, parfois vastes (plusieurs milliers d'hectares) et qui commercialisaient leur production, ont disparu ou presque, au point d'être parfois quasiment oubliés, même dans leur région. Au sortir de la deuxième guerre mondiale, il ne subsiste souvent de chacun d'eux que quelques dizaines, au mieux quelques centaines d'hectares, souvent d'ailleurs travaillés en partie par des vigneronnes amateurs qui ne commercialisent pas leur récolte. Ainsi le vignoble de Cahors serait passé de 40 000 ha vers 1850 à 200 dans les années cinquante, le vignoble de la Charité-sur-Loire de 1 650 ha à 120, celui des Côtes d'Auvergne de 45 000 à 5 000.

A partir des années soixante, dans un contexte d'abandon et d'arrachage (le vignoble français a perdu près de la moitié de sa surface depuis l'après-guerre), des vigneron font pourtant le pari de replanter de la vigne là où elle avait presque disparu et de reconstituer des domaines dont la production est destinée à la vente. On examinera ici dans quel contexte et dans quelles régions sont apparus ces nouveaux domaines, dans quelle situation ils se trouvent aujourd'hui et quel avenir se profile pour eux.

Un contexte favorable

Un contexte économique et technique propice

Les premières reconstitutions ont bénéficié du contexte économique favorable des Trente Glorieuses. Si la consommation de vin de table diminue alors, une partie de la clientèle commence à se tourner vers des vins moins ordinaires qui se différencient par leur qualité ou du moins par leur originalité, leur identité particulière, qu'elle soit due à des cépages plus qualitatifs ou à des territoires dont la réputation a survécu à la quasi-disparition du vignoble. Par ailleurs, les prix du vin progressent jusque dans les années quatre-vingts, ce qui incite évidemment à se lancer dans la production viticole.

Par ailleurs, le progrès technique facilite le travail du viticulteur : par exemple, le tracteur-enjambeur qui arrive sur le marché à la fin des années cinquante diminue la fatigue physique, permet d'exécuter certains travaux plus rapidement et au bon moment (sulfatage par exemple), et donc d'exploiter des surfaces plus étendues. Enfin, grâce à des techniques améliorées on peut limiter les aléas de la vinification (le refroidissement des cuves par exemple) et ainsi « produire régulièrement de bons vins »¹. En somme, le métier de vigneron devenant moins pénible et moins aléatoire, les audacieux osent plus facilement s'y lancer.

Des appellations encourageantes

Certains de ces vignobles reconstitués, rares il est vrai, avaient bénéficié d'une AOC dès avant la guerre, ce qui ne les avait pas empêché de péricliter ; mais après la guerre cette reconnaissance devient un atout au moment où l'appellation permet à la fois de se faire connaître, de vendre plus facilement et à des prix plus élevés. Par exemple, l'AOC Condrieu, obtenue en 1940, n'empêche pas le vignoble de quasiment disparaître (10 ha en 1967) mais facilite tout de même la reconstitution d'autant que l'on y exploite un cépage très apprécié, le viognier. Le vignoble de Pouilly-sur-Loire qui, après le phylloxéra avait été reconstitué en sauvignon et en chasselas (alors qu'ailleurs dans la Nièvre on avait replanté en hybrides), obtient l'AOC en 1937, « ce qui sauve la vie des familles vigneronnes », selon Marie-Pierre Cerveau², et facilitera

¹ Lachiver, 1988.

² Cerveau, 2006, p. 4

son renouveau plus tard. A contrario, François Legouy³ montre que le jugement de Dijon (1930), qui refuse l'AOC Bourgogne au vignoble des Hautes-Côtes, au motif que celui-ci était encore planté essentiellement en gamay, a ralenti sa renaissance dans l'après-guerre.

Les autres vignobles reconstitués ont bénéficié d'un double cadre juridique dans lequel la plupart d'entre eux se sont insérés. Dans les reconstitutions les plus précoces les viticulteurs ont cherché à obtenir l'Appellation d'Origine Vin Délimité de Qualité Supérieure, apparue pendant la Seconde Guerre Mondiale et officialisée en 1949. Ce sigle VDQS leur a permis de se distancer des vins de table et donc de vendre leur produit à un prix un peu supérieur. En effet, les VDQS sont soumis à un certain nombre de contraintes destinées à améliorer leur qualité : aire de production délimitée, nombre de cépages restreint, degré alcoolique minimum, vinification encadrée par un certain nombre de règles, dégustation par une commission, etc.

Les plus tardives de ces reconstitutions se sont placées plutôt sous l'appellation Vin de Pays, moins contraignante que celle des VDQS, la plupart de ceux-ci étant d'ailleurs peu à peu devenus des AOC. Dans les années 1960 en effet, le législateur français a voulu favoriser la production de vins consommables en l'état, c'est-à-dire ne nécessitant pas de coupage (contrairement aux vins de table courants), et leur assurer des conditions privilégiées dans l'organisation du marché. En 1964, il définit la notion de Vins de Canton qu'il transforme en 1968 en Vins de Pays, parmi lesquels on distingue diverses catégories. En 1970, l'organisation européenne de marché reprend cette notion et définit les Vins de Pays comme des « vins de table à indication géographique », particularité confirmée en 1999 et précisée ensuite par divers textes réglementaires nationaux.

Au départ, les Vins de Pays sont donc des vins de table, personnalisés à la fois par une origine géographique précise et par des conditions de production bien définies : cépages particuliers, rendements limités, minimum de degrés alcooliques. Des échantillons de la récolte sont prélevés, analysés et soumis à l'agrément d'une commission de dégustation. Dans ce cadre général, chaque type de Vins de Pays est soumis à des contraintes particulières ; en Franche-Comté par exemple : des rendements inférieurs à 75hl/ha pour les vins blancs et 70 pour les vins rouges, au moins 9,5° pour les vins blancs et 9° pour les vins rouges et rosés (sauf conditions climatiques particulières autorisant officiellement un abaissement de ce niveau), enfin limitation du nombre de cépages : cinq en vins rouges (pinot noir, gamay, pousard, trousseau, meunier) et six en vins blancs (chardonnay, auxerrois, pinot gris, pinot blanc, aligoté, savagnin). Dans chaque région, un Syndicat de défense des Vins de Pays est chargé de représenter officiellement les vignerons, de faire avancer les dossiers et d'assurer la promotion de l'appellation.

³ Legouy,2006.

L'existence de ces appellations semble avoir encouragé la reconstitution de ces vignobles. Par exemple, ce n'est sans doute pas un hasard si, en Franche-Comté, 80% de ces derniers sont postérieurs à la création, en 1968, de l'appellation Vin de Pays et, plus particulièrement pour la région, à la reconnaissance en 1982 de l'appellation Vin de Pays de Franche-Comté. Ces appellations vont dans le sens de l'évolution du consommateur qui boit moins mais mieux : moins de vin de table consommé au quotidien, plus de vin de qualité réservé à certaines occasions.

Un contexte de retour au terroir et au territoire

Dans les années 1950-1960, on se représente souvent la campagne comme un territoire isolé, attardé, sale, étroit d'esprit et socialement pesant : le citadin regarde de haut le « cul terreux ». Or la campagne voit son image se revaloriser dans les années 1970, sous l'influence des idées de mai 1968, puis des écologistes prônant le « retour à la nature », « la vie en harmonie avec la nature », la nécessité de retrouver des « racines territoriales » et une « identité locale » enfin, pour tous, de conserver l'environnement naturel et même, si possible, de revenir à une situation antérieure aux transformations récentes. A la suite de ce retournement, l'image de la campagne devient positive : les citadins rêvent d'y habiter et d'y travailler. La campagne devient un patrimoine naturel, culturel et économique à conserver et à remettre en valeur. A la même époque, l'idée qu'il faut redonner vie à la campagne et la redynamiser prend forme dans le concept de développement rural qui implique plus ou moins une prise en main de leur avenir par les ruraux eux-mêmes et une utilisation des atouts locaux pour cette redynamisation.

Or on constate que, chez la plupart des initiateurs du renouveau viticole, ces idées sont plus ou moins présentes, consciemment ou inconsciemment. Ils veulent travailler la vigne dans « le respect de l'environnement », certains pratiquent une viticulture « raisonnée », consistant surtout en une limitation des produits phytosanitaires, d'autres vont jusqu'à la viticulture biologique. On a également le souci du « beau paysage » : certaines vignes sont plantées en lyre (vignes hautes soutenues par des piquets en V), ce qui, outre l'avantage d'une meilleure maturité, flatte l'oeil. Le territoire viticole devient un patrimoine naturel, culturel et économique à conserver et à remettre en valeur. On espère qu'il ranimera la vie locale à la fois par l'activité viticole elle-même et par ses retombées indirectes comme l'oenotourisme.

Une relance multiforme

Des relanceurs locaux

La relance d'un vignoble peut provenir de familles locales. Frédéric Faucon et Laurent Rieutort décrivent, dans les Côtes d'Auvergne, un parcours type faisant

intervenir trois générations⁴. A l'origine, une famille ayant conservé une vigne en amateur. Les grands-parents font les premiers efforts pour améliorer la qualité. Les enfants prennent le relais, mais suivent une formation professionnelle et voyagent en France ; ils se lancent dans de nouvelles plantations et s'engagent dans le milieu professionnel. Enfin les petits enfants acquièrent une haute formation technique, en œnologie notamment, voyagent à l'étranger et deviennent les principaux promoteurs d'un renforcement de la qualité. C'est un parcours qui devrait se retrouver, d'une façon ou d'une autre, dans d'autres régions.

Par exemple, à Charcenne, en Haute-Saône, la famille Guillaume, vigneronne depuis le XVIII^e siècle, s'était lancée dans le greffage au moment du phylloxéra. De ce fait, elle n'avait jamais vraiment abandonné la culture de la vigne, mais elle ne l'avait maintenue, jusque dans les années 1960, qu'avec des hybrides, de faible valeur gustative, comme on le sait. A partir de 1971, Henri Guillaume commence à remplacer ces derniers par des cépages de qualité, appartenant au vignoble traditionnel (chardonnay, pinot noir, *etc.*) et à étendre le domaine sur d'anciennes terres à vigne. Celui-ci s'étend actuellement sur une quarantaine d'hectares, produit 250 000 bouteilles de vins blancs (chardonnay, auxerrois, sauvignon, savagnin, aligoté, pinot blanc) et rouges (pinot noir, gamay). Le domaine a servi d'exemple à d'autres relanceurs de vignoble en Franche-Comté. On retrouve un cas semblable mais plus prestigieux à Condrieu, où Georges Vernay a contribué à la relance du vignoble dans les années quatre-vingts.

L'initiative d'une relance peut également naître chez des agriculteurs désireux de diversifier leur production. M.P. Cerveau cite le cas d'une famille du pays de Gien qui, au début des années 2000, adjoint en quelques années un domaine viticole de 17 ha à une ferme céréalière de plusieurs centaines d'hectares pour profiter du succès des Coteaux du Giennois, eux-mêmes renaissants à partir des années soixante-dix et devenus Vins de Pays. On rencontre deux cas semblables, mais plus modestes, en Franche-Comté, à Hugier en Haute-Saône, et au Moutherot dans le Doubs, où des éleveurs, cette fois, ont joint à leur activité agricole un petit domaine viticole de 4 à 6 ha. Dans le Cher un céréalier, Dominique Leduc, à la tête d'une exploitation de 37 ha, et huit autres collègues décident de créer un Groupement foncier Agricole et de replanter des cépages traditionnels : ils «ont grandi au milieu des vignes qui faisaient partie du paysage et en ont la nostalgie car les vins produits étaient de très bonne qualité⁵, Ces exemples sont loin d'être isolés.

La reconstitution d'un vignoble peut être le fait aussi de personnes privées qui n'avaient que peu ou pas de lien avec la vigne. Ils l'ont connue par le biais d'un parent ou d'un ami qui possédait un lopin, pendant leur enfance dans un village où subsistaient quelques vigneronnes amateurs. Ils plantent d'abord quelques dizaines d'ares, à titre de hobby tout en exerçant un autre emploi, puis en font un vrai métier.

⁴ Faucon et Rieutort, 2010.

⁵ Article non signé, Information Agricole du Cher, 2010.

Il peut aussi s'agir d'un pur hasard comme l'héritage d'une vigne ou d'une maison vigneronne ou même d'un château. Ainsi, en Haute-Saône, à Motey-Besuche, Antoine Lahaye, dont l'épouse a hérité d'un château entouré autrefois d'un domaine d'une cinquantaine d'hectares de vigne, décide d'utiliser les vastes caves et de planter un petit vignoble de 5 ha. Michel Lorrain, restaurateur de renom relance en 1990, avec quelques petits propriétaires, un petit vignoble de 5 ha à Joigny (Yonne).

La renaissance émane parfois d'associations. A Champlitte, en Haute-Saône, un érudit autodidacte, Albert Demard, reconstitue d'abord, avec un groupe folklorique un petit vignoble, folklorique lui aussi, de 37 ares. En 1974, il obtient de la municipalité qu'elle loue 20 ha de terre à une association, le Groupement Viticole Chanitois. Lié à la mairie par un bail emphytéotique pour la location de la terre, le Groupement émet alors des parts sociales pour financer la plantation qui est réalisée en 1975 et 1976. Le but est, cette fois de créer un vignoble commercial auquel une quinzaine d'hectares supplémentaires sont ajoutés à partir de 1984. On trouverait de semblables exemples avec l'Association pour la Restauration et le Développement des Coteaux du Gier, dans la Loire, les coteaux du Saillant Vézère, l'association Ruranim à Vuillafans, dans le Doubs.

Des collectivités locales s'impliquent également dans ces reconstitutions, les municipalités notamment. A Vuillafans, c'est le maire et des conseillers qui pilotent au départ la reconstitution d'un petit vignoble de 6,5 ha. L'Association pour la restauration et le Développement du Vignoble des coteaux du Gier est hébergée par la mairie de Tartaras. Dans le Puy-de-Dôme, F. Faucon et L. Rieutort⁶ soulignent le rôle de la municipalité de Riom qui regroupe des terrains, les replante puis installe deux jeunes vigneronns avec un « bail à complant » de 35 ans. Ils insistent également sur le rôle du Conseil Général de ce même département qui finance un plan de relance et de développement du vignoble des Côtes d'Auvergne pour la période 2000-2005. Marie-Pierre Cerveau cite le cas, dans la Nièvre de « la municipalité de Livry qui crée en 1992, sous la houlette du maire et conseiller général, Christian Barle, une association pour réhabiliter le vignoble de Rioussé et lance une souscription auprès de la population »⁷

Des relanceurs extérieurs

Le réveil d'un vignoble endormi vient parfois d'individualités, venant d'autres régions et étrangères au milieu viticole mais qui, pour des raisons diverses, se prennent de passion pour la vigne. Jean-Charles Chapuzet⁸ raconte comment Lucien Emile Reutenauer, un pilote alsacien atterri par hasard à Cahors, a contribué à la relance d'un vignoble qui, après avoir compté 40 000 ha, n'en n'avait plus que 200 après la dernière guerre. Alors que l'on vendait jusqu'alors à des marchands, il est

⁶ Faucon et Rieutort, 2010.

⁷ Cerveau, 2006, p. 9.

⁸ Chapuzet, 2008, p. 118.

« le premier à croire à la bouteille (...) Longtemps snobé par ses pairs », cet « étranger » obtient, en 1951, la mention VDQS pour les vins de Cahors ; devenu le président des vigneron cadurciens, il fait connaître le cahors à Paris. Après avoir obtenu l'AOC en 1971, le vignoble est relancé dans les années 1980-1990 par un autre « étranger », un Parisien d'origine bourguignonne cette fois. En effet, Alain Dominique Perrin, PDG de Cartier, se prend de passion pour le cahors, achète un château, crée un domaine et devient président de l'interprofession. Il fait connaître le cahors dans le monde entier mais, en 2002, ne parvenant pas à obtenir des vigneron cadurciens une délimitation de crus à l'intérieur du vignoble, il abandonne toute responsabilité ; coup dur pour le cahors qui aura du mal à s'en remettre.

Marie-Pierre Cerveau⁹ cite le cas de Pierre Hervé, un instituteur extérieur à la région de Tannay (Nièvre) et au monde viticole qui, après des études viticoles, arrache des vignes en friches (le vignoble local avait quasiment disparu) et replante 6 ha en chardonnay, melon, pinot noir à la fin des années quatre-vingts. Très entreprenant, il monte un dossier et obtient la dénomination de Vin de Pays de Zone pour la vignoble local. Il crée les Caves Tannaysiennes en 1995, pousse à l'amélioration de la qualité, ce qui permet à l'Onivins d'attribuer à Tannay et à plusieurs communes voisines la dénomination de Vins des Pays des Coteaux de Tannay en 2001.

François Legouy¹⁰, quant à lui, souligne le rôle d'un autre instituteur, Etienne Kayser, qui prône dans les Hautes-Côtes de Bourgogne une amélioration de la qualité, en recommandant notamment de remplacer le gamay par le pinot. E. Kayser lance des actions de promotion du vin local et il monte un dossier de demande de l'AOC et l'obtient en 1961.

Le rôle des caves

Enfin, on doit souligner le rôle des caves, coopératives ou privées, non qu'elles soient à l'origine des reconstitutions, mais parce qu'elles les ont parfois accompagnées en poussant à la qualité de la vendange et évidemment en commercialisant le vin et en en faisant la promotion. Pierre Hervé, le rénovateur du vignoble tannaysien « prolonge sa démarche avec la création, en 1995, des Caves tannaysiennes » qui, en 2000 « instaurent une grille tarifaire récompensant la qualité des raisins »¹¹. Dans les Côtes d'Auvergne, des deux caves coopératives existantes dans les années cinquante, l'une ferme en 1983, l'autre est en difficulté, notamment du fait de la mauvaise qualité des récoltes : « on se servait des caves comme poubelles des mauvaises vendanges »¹². Cette dernière est rachetée par le groupe Limagrain qui la transforme en Cave de Saint-Verny. Le Groupe « engage des actions

⁹ Cerveau, 2006.

¹⁰ Legouy, 2006.

¹¹ Cerveau, 2006, p 9.

¹² F. Faucon et L. Rieutort, 2010, p 42.

pour la qualité, par une politique de prix et en instaurant un cahier des charges rigoureux (et) poursuit une vigoureuse action commerciale, avec un marketing offensif ». Il fait en quelque sorte renaître une nouvelle fois ce vignoble dont il contrôle maintenant 40% de la production commercialisée.

Des situations contrastées

Au vu des exemples cités plus haut, on se doute que la situation de ces vignobles apparaît extrêmement contrastée, à la fois par leur situation dans le territoire, par leur taille, leur structure économique et leur environnement local.

Un archipel de vignobles disparates

A l'échelle nationale, ces vignobles reconstitués après 1960 parsèment quasiment l'ensemble du territoire : de l'ouest (Grisy en Calvados), à l'est (Vuillafans, dans le Doubs) et du nord (Toul en Meurthe-et-Moselle) au sud (Toulon). Les exceptions correspondent d'une part aux grands vignobles de crus qui, après le phylloxéra, ont été reconstitués en cépages de qualité puis ont obtenu l'AOC avant la dernière guerre, d'autre part au Languedoc-Roussillon qui n'a guère connu, dans l'après-guerre, ce genre de reconstitution, la tendance étant plutôt ici à l'arrachage ou à la reconversion sur place en un vignoble de qualité.

Ces vignobles renaissants se dispersent en une sorte d'archipel, composé de nombreuses « îles » de tailles très différentes. Quelques-uns forment, au moins sur la carte, des taches relativement vastes : Cahors (environ 4 000 ha), Hautes-Côtes de Bourgogne (1500 ha), Côtes d'Auvergne (900 ha), Saint-Pourçain (600 ha). A l'inverse, ces vignobles reconstitués peuvent n'apparaître que sous la forme de confettis de quelques hectares (souvent 4 à 6), plantés par des vignerons passionnés et dispersés dans des communes éloignées les unes des autres. En Franche-Comté par exemple, la petite dizaine de vignobles commerciaux reconstitués est éclatée sur autant de communes, celles-ci elles-mêmes égrenées sur une centaine de kilomètres ...



Le vignoble de l'Île-de-France qui, à son heure de gloire, s'étendait sur 42 000 ha et 300 communes constitue un cas singulier. Concurrencé dans la deuxième moitié du XIX^e siècle par les vins du Midi, dévalorisé par des rendements trop élevés puis achevé par la crise phylloxérique, le vignoble disparaît quasi complètement. En 1933, une timide renaissance commence lorsque le clos de Montmartre est planté ; elle est modestement continuée en 1962 par la municipalité de Suresnes, avec 1 ha environ. Le phénomène s'emballe dans les années quatre-vingts avec des créations associatives, municipales, privées : on compte aujourd'hui environ 200 vignobles mais seul celui de Suresne a le droit de commercialiser sa production, malgré les efforts des Vignerons Franciliens Réunis qui cherchent à faire renaître et reconnaître une viticulture professionnelle.

A l'intérieur même des vignobles les plus vastes, les parcelles viticoles présentent souvent des allures de timbres-poste disséminés au milieu des prés, des champs et des friches : rares sont les paysages viticoles d'un seul tenant s'étendant sur des kilomètres ou même des centaines de mètres. Les terroirs des 250 viticulteurs des Côtes d'Auvergne s'éparpillent « sur 70 km du nord au sud et sur 30 km d'est en

ouest (et) on assiste à une fragmentation accrue à toutes les échelles »¹³. A Cahors même, on cherche en vain la vigne sur les coteaux environnants ; on ne la trouve que sur les versants des méandres du Lot ou sur le plateau, mais rarement implantée en grandes masses ; au sud de la rivière notamment, les blocs de plus de 100 ha sont très rares.

Des statuts variés

On l'a vu à propos de l'Île de France, certains de ces vignobles restaurés, les plus modestes généralement, ne jouissent d'aucune reconnaissance et n'ont pas même le droit de commercialiser leur produit : ils le consomment, en font profiter des amis ou, comme les municipalités, les offrent à leurs hôtes.

D'autres ont le droit de commercialiser, sous une étiquette personnelle, sans reconnaissance officielle mais doivent déclarer leur récolte à l'administration. Les vigneron des Coteaux du Gier (une trentaine d'hectares) vendent leur vin sous leur propre étiquette, ainsi que ceux du Coteau du Saillant Vézère (15 ha) et de la région de Montluçon (2 ha), de même que Gérard Samson, propriétaire des Arpents du Soleil, un domaine de 9 ha situé à Grisy, en pleine Normandie. Beaucoup visent à une reconnaissance officielle gage, du moins en principe, d'une notoriété accrue et donc d'une vente à meilleur prix. En attendant, le vigneron assume avec ses seuls moyens non seulement le travail de la vigne et de la vinification, mais également celui de la commercialisation : outre le cercle des clients habituels, il accueille au domaine, vend aux restaurateurs, aux cavistes et éventuellement aux supermarchés locaux ; il présente ses produits, autant qu'il le peut aux foires et aux marchés régionaux ; s'il _difficile de son activité. Plus généralement il se sent isolé.

Ces vignobles renaissants sont cependant assez nombreux à avoir obtenu une reconnaissance officielle. Certains jouissent de la reconnaissance suprême, l'AOC/AOP, parfois depuis longtemps, comme le Condrieu, les Hautes Côtes de Bourgogne et le Cahors déjà cités, d'autres plus récemment comme les Côtes de Toul et les Coteaux du Giennois (1998), et le Saint-Pourçain en 2009. Depuis la création des Vins de Pays, beaucoup ont obtenu cette appellation : les Vins de Pays du Lot, les Vins de Pays de Franche-Comté (25, 70), le vignoble de la région de Montluçon (03), les Côtes de Millau (12), les Coteaux Charitois (58), les Coteaux de Tannay (58), etc. Depuis la création des IGP, les Vins de Pays passent sous cette appellation européenne après avoir présenté un dossier.

Le vigneron qui bénéficie d'une appellation est encadré par un syndicat qui le représente officiellement auprès de l'administration et qui diffuse l'information. Mais les plus modestes de ces syndicats de défense n'ont guère de moyens d'aller au-delà de ces responsabilités. D'autres, mieux armés financièrement, contribuent à l'amélioration de la qualité de l'encépagement et de la vinification ; ils organisent des

¹³ F. Faucon et L. Rieutort, 2010, p. 36

actions de promotion par des campagnes publicitaires, des journées de découverte et de dégustation ; ils encouragent l'oénotourisme, etc. Les vigneronns se sentent moins isolés, mieux épaulés, encore que certains ne participent pas aux activités du syndicat, par souci d'indépendance.

Des retombées locales inégales

Les retombées économiques directes sont évidemment très inégales. La production de vin peut être importante pour quelques régions : Cahors (150 000 hl), Hautes Côtes de Bourgogne (65 000), Saint-Pourçain (25 000), Côtes d'Auvergne (16 000). En général toutefois la production s'avère modeste : la dizaine d'entreprises qui ont droit à l'appellation Vins de Pays de Franche-Comté produisent environ 6 000 hl et les Côtes de Toul à peu près autant, les Coteaux charitois 2 000, les Coteaux de Tannay, 1 500. Les retombées de l'oénotourisme restent difficiles à apprécier. Les vignobles les plus importants font des efforts pour attirer le touriste par l'ouverture d'espaces de dégustation, l'organisation de visites de vignes et de caves, par la création de « routes du vin ». Toutefois si les deux vigneronns implantés en 2003 et 2006 dans les gorges du Tarn n'ont guère de souci à se faire pour vendre leur production aux très nombreux touristes qui visitent la région, pour beaucoup d'autres l'oénotourisme n'est encore qu'un espoir.

Les retombées paysagères restent limitées, on l'a vu, puisque la vigne est généralement discrète dans le paysage. On remet parfois en état murets et terrasses, comme sur les Coteaux du Gier, avec parfois l'appui financier de l'Union Européenne ; on restaure le petit patrimoine bâti (cabanes de vigne, caves, etc.). Curieusement, c'est parfois en ville que s'exposent le plus les vignobles locaux. Les ronds-points routiers s'ornent de cabanes de vigne reconstituées, d'alignements de ceps, de futailles, de pressoirs, etc. Les musées de la vigne et du vin (Saint-Pourçain dans l'Allier, Lods dans le Doubs, Aubière et Plauzat dans le Puy-de-Dôme, etc.) invitent les visiteurs à un retour vers une époque où la vigne était omniprésente.

Les retombées festives sont plus spectaculaires. On remet en vigueur des fêtes traditionnelles : les processions de Saint-Vincent et de Saint-Vernier (Saint-Verny en Auvergne) avec bannières, costumes locaux, offrandes de vin et de gâteaux et chants bachiques refléurissent, occasion pour faire connaître aux touristes le vin local enfin retrouvé. A l'image de la Confrérie des **chevaliers du Tastevin**, en Bourgogne, des sociétés destinées à faire connaître le vin local se créent : la ~~confrérie~~ **les Compagnons** de de la Ficelle et les Fins Palais de Saint-Pourçain, celle des Houes d'Or à Champlitte, celle de Saint-Vernier dans la haute vallée de la Loue (Doubs), et bien d'autres.

Quel avenir pour ces vignobles reconstitués ?

Il est impossible de généraliser tant la situation apparaît contrastée, aussi bien au niveau de chaque entreprises que de chaque vignoble

Au niveau des entreprises le maintien dépend de l'ancienneté de leur création (les plus récentes sont généralement les plus fragiles), de leur taille, de leur nature juridique, de la qualification du chef d'exploitation. Par exemple, les plus petites exploitations (entre 2 et 6 ha) ne semblent pas forcément les plus fragiles, car elles trouvent assez facilement à écouler leur modeste production sur le marché local, surtout lorsqu'elles atteignent une certaine reconnaissance, grâce aux concours régionaux ou nationaux ou à une inscription dans certains guides. Les exploitations rattachées à une entreprise agricole semblent se maintenir également mieux que d'autres. En revanche, pour une partie de ces petits vignobles renaissants se pose la question de la succession : l'enthousiasme du créateur, nécessaire pour travailler dans des conditions souvent difficiles et pour un résultat parfois aléatoire, est-il transmissible à un successeur ? Cela arrive parfois, la vigne ayant un pouvoir d'attraction inégalé par rapport au reste de la sphère agricole, mais pas toujours. La succession reste un problème pour un certain nombre de vignerons : j'en ai rencontré un, en Franche-Comté, qui prend des stagiaires dans l'espoir que l'un d'eux lui succédera.

Les entreprises associatives semblent plus fragiles que les entreprises individuelles. Après l'enthousiasme des premières années, les bénévoles sentent leur ferveur tiédir ; ils se lassent, ils vieillissent et ne sont pas remplacés par des jeunes : il faut alors employer une main-d'œuvre salariée supplémentaire qui pèse sur les finances. En outre, les pouvoirs réciproques de l'association et du vigneron n'étant pas toujours bien définis, il peut en résulter des blocages fâcheux pour la bonne marche du domaine ; on en arrive souvent à un nouveau partage des responsabilités : l'association, propriétaire de la terre et des bâtiments, loue par un bail à ferme la terre au vigneron qui dispose d'une complète liberté de mouvement dans son entreprise : ce qui n'était pas l'idée de départ.

Au niveau des vignobles, la situation est tout aussi dissemblable. Elle dépend de leur taille, et donc de leur puissance de frappe commerciale, de leur notoriété ou locale ou nationale ou internationale, de l'efficacité de leur organisation, de la qualité de leur produit, etc. Il faudrait les étudier au cas par cas, ce qui n'est évidemment pas le propos ici...

Cependant partout ou presque on est d'accord sur deux points. Un danger d'abord. Le projet de la Commission Européenne de supprimer les droits de plantation et donc de donner la possibilité de planter et d'arracher librement dès 2014 : on y voit une dénaturation de toute la politique de maîtrise de la production et de recherche de la typicité menée jusqu'ici par la France puis par l'Europe, et donc une grave menace pour l'avenir. Un but ensuite. Partout on s'accorde à estimer que la qualité du vin est absolument nécessaire à la survie des vignobles locaux ; certains ajoutent que le vin doit refléter la typicité du terroir, rejoignant en cela J.R. Pitte, géographe spécialiste de ces questions, pour qui le triomphe des vins de terroir « est inéluctable (...), les bons vins de terroir se révélant un moyen d'échapper à

l'uniformité qui est un des risques de la mondialisation (...) Lorsque les consommateurs deviennent de plus en plus éclairés, ils deviennent exigeants et optent pour la qualité, la complexité et les nuances ». Acceptons-en l'augure. Reste aux vigneronnes de ces vignobles restaurés à rechercher, pour leurs vins, qualité, complexité, nuances et typicité, ce qui est plus facile à dire qu'à faire !

Bibliographie

- Baudel J., 1987, *Le vin de Cahors*, Parnac, Groupement des Producteurs « Les Côtes d'Olt 1987, 221 p.
- Cerveau M.P., 2006, *Renaissance des vignobles nivernais*, Revue Géographique de l'Est, pp. 1-15
- Chapuis R., 2010, *La résurrection du vignoble de la haute vallée de la Loue (Doubs)*, in « Faire vivre le terroir, AOC et territoires du vin, Hommage au professeur Philippe Roudié », Presses Universitaires de Bordeaux, p. 15-29.
- Chapuis R., 2008, *Vins de pays et renaissance de petits vignobles en Franche-Comté*, Historiens et Géographes pp. 233-241
- Chapuis R., 2007, *Le vignoble dans le Doubs : renaissance du vignoble de Haute-Loue*, Images économiques de Franche-Comté, n°36, décembre 2007, p. 2-5.
- Chapuis R., 2007, *Le vignoble dans le Doubs : création et quasi-disparition du vignoble de Haute-Loue*, Images économiques de Franche-Comté, n°35, juin 2007, p. 2-5.
- Chapuis R., 2008, *Vins de pays et renaissance de petits vignobles en Franche-Comté*, Historiens et Géographes, n° 402, p. 233-241
- Chapuis R. *Vignobles du Doubs et de Haute-Saône : de la naissance à la renaissance*, à paraître au printemps 2013, aux Editions du Belvédère, Pontarlier
- Chapuzet J. Ch., 2008, *Cahors, le roman du vin noir*, Féret
- Faucon F., Rieutort L., 2010, *Le renouveau d'un « petit » vignoble et ses limites : l'exemple des Côtes d'Auvergne*, in « Faire vivre les terroirs » AOC, terroirs et territoires du vin , dir. J.Cl. Hinnewinkel, Presses Universitaires de Bordeaux
- Collectif, 2004, *La vigne et le vin en Auvergne*, Clermont-Ferrand, Chamina
- Pierre L.O., 2002, *Côtes d'Auvergne, renaissance d'un vignoble*, Loubeyrat (63 430), Ed. de la Courrière
- Rouvellac E., 2005, *Les terroirs du Cahors*, Presses Universitaires de Lyon
- Rieutort L., 2008, *La crise et la renaissance du vignoble des Côtes d'Auvergne*, Historiens et Géographes pp. 243-253
- Legouy F., 2006, *La renaissance du vignoble des Hautes-Côtes de Beaune et des Hautes-Côtes de Nuits*, L'information géographique, pp. 73-79
- Minvielle P., 2008, *La viticulture dans les Alpes du Sud, entre nature et culture, Méditerranée*, pp.73-86
- Velasco-Graciet, 2002, *Le vignoble de Cahors au temps de l'économie-monde*, Sud-Ouest européen, n°14, p. 87-98