

LA NOUVELLE GÉOGRAPHIE DES VINS FRANÇAIS

Jean-Robert PITTE

Résumé

La France fut incontestablement pionnière dès le Moyen-Âge, puis surtout à partir du XVII^e siècle, dans l'élaboration de vins de grande qualité, efforts qui ont été couronnés au XX^e siècle par l'invention de la notion d'appellation d'origine contrôlée, désormais imitée dans tous les vignobles européens de qualité. La production de vin courant s'est effondrée, mais subsiste encore dans certains secteurs du Languedoc grâce à des subventions, alors que renaissent un peu partout des vins de terroir, agréables et typés.

La concurrence internationale des vins de terroir et des vins de cépage, au goût marqué et d'un prix très abordable oblige la France à réfléchir à ses choix viticoles. Seule la qualité et la personnalité géographique des vins semble avoir un avenir sur le marché mondial.

Mots-clés

France, vin, viticulture, géographie régionale, A.O.C.

Abstract

France was without any doubt a pioneer country since Middle Age and mainly XVIIth century in making of high quality wines, effort achieved by invention of « appellation d'origine contrôlée » in XXth century, now imitated in all european quality vineyards. Ordinary wines production collapsed in second half of last century, but remains in some parts of Languedoc, grace to subsidies.

On the other hand, « terroir » wines, typical and agreeable, are renewing everywhere. International concurrence of « terroir » wines and cultivar wines, with strong taste and low price obliges France to think about his choices. It seems that the only future for french wines is quality and geographical personality.

Keywords

France, wine, viticulture, Regional Geography, A.O.C.

L'Italie antique a été la première région du monde à élaborer, dès l'Antiquité, de bons vins, voire de grands vins, exportables. La France a repris ce flambeau au Moyen-Âge et s'est maintenue jusqu'à nos jours au premier rang mondial de la production de vins fins à origine garantie, ressemblant à leur terroir physique et humain, ainsi qu'au millésime qui les a vus naître, c'est-à-dire de vins que l'on peut qualifier de géographiques. Il est admis par tous les œnologues et tous les amateurs que l'on ne peut produire un bon vin géographique au-delà d'un rendement de 50 hl/ha. Avec des rendements supérieurs, les cépages nobles donnent des résultats honorables, surtout si les raisins ont mûri sous un chaud soleil. Les vins, dits de cépages, ont alors de la force et même de la violence, un bouquet parfois intense, des tannins très présents, surtout s'ils ont effectué un passage en bois neuf, mais ils manquent de finesse, c'est-à-dire de complexité aromatique et gustative, de longueur en bouche, d'équilibre. Ils sont trop fardés, voyants. C'est un peu la même différence qui existe entre une sonate de Liszt jouée par

un débutant qui frappe sur les touches de son piano avec une égale brutalité et la même, interprétée par Richter. C'est toujours une sonate de Liszt, mais l'une est sur la terre et l'autre au ciel.

En dehors de la France, d'autres pays élaboraient des vins géographiques depuis plusieurs siècles, chacun avec son style, mais avec des rendements limités. Citons l'Allemagne (vallées du Rhin et de ses affluents), la Hongrie (Tokaji), l'Italie (Marsala), le Portugal (Porto), l'Espagne (Jerez), l'Afrique du Sud (Constantia). La plupart étaient des vins de dessert, issus de la pourriture noble (*botrytis*) ou mutés, c'est-à-dire enrichis d'alcool permettant le maintien d'une grande richesse en sucre et une meilleure conservation, spécialement à l'occasion des transports par mer, puisque tous ces vins étaient destinés à une vente au loin et à l'exportation. Les autres régions viticoles du monde élaboraient des vins de table, consommés sur place ou dans les villes voisines. Les

méthodes de culture, de vinification et de conservation étaient souvent approximatives, les vins acides ou lourds, herbacés ou renardés, les consommateurs peu exigeants.

I. LE CONTEXTE MONDIAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE

Tous les pays viticoles ont appris à élaborer des vins géographiques au cours de ces dernières décennies, souvent sous l'impulsion de l'œnologie française. Il n'existe pratiquement aucune région viticole souffrant de conditions environnementales lui interdisant d'élaborer des vins de qualité, pourvu que soient sélectionnés localement les meilleurs sols et microclimats, que les cépages soient bien choisis et, enfin, les conduites viticoles et les méthodes œnologiques appropriées. Même dans des contrées aussi improbables que l'Angleterre, le Canada, l'Inde ou le Japon, il est possible de produire des vins honorables. Cela ne veut pas dire pour autant qu'elles le fassent toujours... De même les régions plus évidemment favorisées telles que les pays méditerranéens, la Californie, l'Ouest argentin, le Chili central, la région du Cap en Afrique du Sud, le Sud de l'Australie, la Nouvelle-Zélande, produisent d'excellents vins de qualité, mais minoritaires au sein d'une production de vins de cépage à haut rendement, souvent issus de vignes irriguées. Les vins ont pour fréquente caractéristique de contenir une proportion non négligeable de sucre résiduel, y compris les rouges, ce qui les différencie nettement des vins élaborés dans la plupart des pays européens, en dehors des vendanges tardives et des vins doux naturels (mutés à l'alcool).

La nouvelle planète des vins est aujourd'hui partagée entre deux voies principales : celle des vins de cépages et celle des vins de terroirs. La première bénéficie d'avantages économiques importants. Elle est surtout choisie par les régions où la terre ne coûte pas très cher, où le soleil est généreux, les plantations non réglementées et l'irrigation possible. La faiblesse des pentes y permet une mécanisation très poussée. Dans certains pays, en outre, la main d'œuvre est très peu onéreuse, en comparaison de sa cherté dans les pays de l'Union européenne ou aux États-Unis. Les vins qui en sont issus sont bon marché et trouvent preneurs dans le pays de production ou dans le monde anglo-saxon (États-Unis, Canada, Royaume-Uni) et sa mouvance. Chacun boit ce qu'il veut et s'il existe un marché pour de tels vins, les producteurs auraient tort de se priver d'en élaborer. En revanche, dans la plupart des pays d'ancienne viticulture d'Europe, la main d'œuvre et la terre sont chères, les exploitations sont souvent petites et morcelées. C'est le cas de la France qui n'a aucun intérêt à se placer en concurrence avec les producteurs de vins de cépages. Malheureusement, ce n'est pas l'avis de tous et certains producteurs du Midi misent sur cette mode, malgré la quasi-absence d'avenir pour de tels vins venant de France, compte tenu de leur prix de revient. Les vins d'appella-

tions génériques (bordeaux, côtes-du-Rhône, côtes-de-Provence, coteaux-du-Languedoc...) se positionneront sans doute plus facilement, aidés éventuellement par le prestige d'une marque respectée et à condition qu'ils soient bien faits et typiques de leur appellation.

La viticulture française offre aujourd'hui une gamme exceptionnellement variée de vins de toutes catégories, provenant d'un nombre de cépages très important, vinifiés seuls ou assemblés, mais rarement mentionnés sur l'étiquette du vin. Ils le sont parfois sur la contre-étiquette pour tenter de séduire le consommateur anglo-saxon ou, d'une manière générale, le non-connaisseur. L'image des vins est très inégalement claire vis-à-vis des consommateurs, en particulier étrangers. Les vins qui ont l'image la plus prestigieuse n'offrent pas nécessairement un bon rapport qualité-prix pour le consommateur. C'est un des problèmes préoccupants auxquels il faut réfléchir à l'avenir. Par ailleurs, le contexte national a beaucoup évolué depuis quelques décennies. Chaque Français buvait en moyenne 91 litres de vin par an en 1980 ; il n'en buvait plus que 57 litres en 1999. En même temps, la consommation de vin ordinaire a autant baissé en proportion que celle de vin de qualité a augmenté.

La conséquence est l'effondrement de la viticulture de plaine ou de fond de vallée du Midi. Les consommateurs ne veulent plus guère acheter de vin de table, vendu au degré, présenté dans des bouteilles en plastique (5% du vin français), plus laides que les bouteilles d'eau minérale qui, elles, rivalisent d'élégance, ou, pis encore, dans des briques de carton étanche (2%). On pourrait penser que, depuis un demi-siècle, les « pinardiers » du Languedoc ont compris qu'il était urgent pour eux de se reconvertir. Il n'en est rien. Comme au moment du phylloxera à la fin du XIX^e siècle, mais aussi en 1907 et à plusieurs reprises au cours du XX^e siècle, les producteurs de ce type de vin ont manifesté avec violence pendant l'été 2001 et en janvier 2002, détruisant des installations de péage d'autoroute et brûlant des voitures de pompiers et de la police. Ils réclament des prix garantis par l'État et par Bruxelles. Les subventions qu'ils demandent ne sont pas destinées à une reconversion, c'est-à-dire, par exemple, à l'arrachage de leurs médiocres cépages (aramon, carignan) cultivés en plaine et à la replantation de bons cépages sur les coteaux. Elles sont destinées à maintenir une activité moribonde ne correspondant plus à aucun marché et, à supposer qu'il en existe un, à la protéger contre les importations de vins, largement aussi bons, ou plutôt tout aussi médiocres, mais beaucoup moins chers. L'hiver 2001-2002 est particulièrement bien choisi, puisqu'il précède de quelques mois des élections présidentielle et législatives. Il est probable qu'ils obtiendront satisfaction et que sera ainsi retardée un peu plus longtemps l'accession de ce pan de l'agriculture française à l'économie de marché. Il n'est pas le seul, hélas.

En dehors du combat d'arrière-garde que mènent certains viticulteurs du Midi, commercialisant par l'intermédiaire de caves coopératives, la viticulture française est en progrès dans la plupart des régions, ce qui ne veut pas dire qu'elle n'ait plus aucune marche à gravir. Si l'on tente une typologie, on distingue plusieurs catégories, ce qui est une chance pour les producteurs qui peuvent toucher des clientèles variées, tant par leur goût que par leurs moyens financiers.

II. LES VIGNOBLES À FORTE IMAGE DE MARQUE NATIONALE ET INTERNATIONALE, GLOIRES DE LA FRANCE

Quatre régions bénéficient d'un prestige mondial ancien : le Bordelais, la Bourgogne, la Champagne et le Cognacais. Elles illustrent parfaitement le modèle naïf établi par Roger Dion (1959), reprenant le principe édicté en 1601 par l'agronome Olivier de Serres : « Si n'êtes en lieu pour vendre votre vin, que ferez-vous d'un grand vignoble ? ». Leur réputation est née de leur proximité d'un marché de consommation aristocratique (ducs de Bourgogne, comtes de Champagne, cour royale de France et d'Angleterre), ecclésiastique (abbayes bourguignonnes et champenoises) ou de la possibilité pour les vins d'être exportés vers des marchés lointains, grâce à la présence d'un port tel que Bordeaux ou Cognac et Rochefort. Ce sont ces clientèles, locales ou lointaines, mais raffinées et exigeantes, qui expliquent le souci permanent de perfectionner le produit (vin tranquille, vin mousseux, alcool vieilli).

Le Bordelais, avec 115 000 ha de vignes qui produisent 7 millions d'hectolitres de vin (soit, en moyenne, 60hl/ha), est de loin le premier vignoble de qualité en France. Compte tenu du climat chaud, il est possible d'y cultiver la vigne en terrain plat. La pente bien exposée au soleil n'y est pas une nécessité comme dans le nord de la France, d'autant plus que ses plateaux sont largement recouverts d'alluvions fluvio-glaciaires anciennes, les graves, qui permettent un bon drainage. C'est d'elles que sont issus les meilleurs vins. Leur épaisseur est directement proportionnelle à la qualité du cru. On produit en Bordelais une gamme complète de vins : blancs secs, blancs moelleux, rouges légers, rouges corsés et même un peu de vin blanc mousseux. Dans cette région, l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO) a établi des délimitations par appellation régionale, sous-régionale, communale, ainsi qu'un ensemble de domaines de Saint-Émilion classés Premiers Grands Crus et Grands Crus. Les châteaux du Médoc et du Sauternais sont classés en cinq catégories depuis 1855 ; ce classement a été révisé en 1973. Les Graves furent classés en 1953 et 1959. La hiérarchie ainsi établie demeure largement subjective, mais commande les prix, même si certains vins y échappent, du fait d'une réelle qualité obtenue grâce à un propriétaire éclairé. Ces exceptions touchent, en particulier, les vins issus des très petits domai-

nes, ceux que l'on qualifie de « vins de garage ». D'une manière générale, les vins d'appellation villageoise ou les crus classés dans les différentes hiérarchies sont de bonne qualité, voire remarquables. Les connaisseurs prennent plaisir à dénicher des 4^e ou 5^e crus du Médoc, voire des crus bourgeois ou des seconds vins de grands châteaux, qui atteignent la qualité des 2^e, voire des 1^{ers} crus. C'est de bonne guerre, car les domaines connaissent des hauts et des bas et, malgré les progrès de l'œnologie, des bonnes ou des mauvaises surprises surviennent encore.

Le Bordelais connaît le même problème que beaucoup d'autres vignobles français. Certains viticulteurs ne respectent les règles établies par l'INAO que du bout des lèvres. Ils dépassent allègrement les rendements autorisés et obtiennent des dérogations, ce qu'on appelle le plafond limite de classement ou PLC, trop généreusement accordé. Il faut savoir qu'au-delà de 50hl/ha, il est impossible qu'un vin ressemble à son terroir. Si le viticulteur est malin, son vin pourra ressembler à son cépage ou, au mieux, avoir le style régional. Certains grands négociants dévaluent les appellations « Bordeaux » ou « Bordeaux supérieur » en donnant aux vins moyens qu'ils achètent un fort goût de bois de chêne, c'est-à-dire de vanille, qui les habille et plait énormément à la clientèle nord-américaine. Pour cela, le passage en fût de chêne américain neuf fait merveille et ne coûte pas trop cher – presque deux fois moins que le chêne français, au bois plus serré. En France, l'usage des copeaux de chêne ou des poutres plongées dans les cuves est en théorie interdit, mais des fraudes existent, y compris dans les châteaux prestigieux. De plus, pour obtenir l'Appellation d'Origine Contrôlée, les vins doivent être dégustés, cuvée par cuvée. Malheureusement, l'INAO et les services de la Répression des fraudes manquent de personnel... Comme le monde politique, le milieu du vin est périodiquement secoué par des scandales. Bordeaux en a connu de nombreux. Ceux-ci ne se produiront plus, dès lors que le consommateur sera éclairé et que l'étiquette correspondra au contenu de la bouteille. C'est un long processus, mais il est en cours.

La Bourgogne connaît regrettamment les mêmes problèmes de laxisme que le Bordelais. Ils sont aggravés par le fait que la superficie des vignobles n'est que de 27 000 ha et la production de 1,5 millions d'hectolitres (soit une moyenne de 55 hl/ha, donc encore trop), soit cinq fois moindre que celle du Bordelais, avec une réputation équivalente et donc une pression des consommateurs français ou étrangers plus forte. Le climat bourguignon est, par ailleurs, plus capricieux, connaît des gels de printemps, des étés ou des automnes parfois pluvieux, des attaques d'oïdium ou de mildiou. La structure foncière du vignoble n'est guère propice à la rigueur. En effet, la plupart des exploitations sont de petite taille, très morcelées en de nombreuses micro-parcelles, réparties sur des appellations multiples, tout spécialement au

cœur du vignoble, c'est-à-dire en Côte d'Or. Les très bons viticulteurs, honnêtes et donc exigeants, vendent la totalité de leur récolte en bouteilles, au domaine, refusent de nouveaux clients et contingentent les anciens. Ils sont très prospères. Les autres vendent au négoce et, en particulier, à quelques très grosses maisons qui utilisent le prestige des appellations (régionales, villageoises, premier cru, grand cru) pour vendre très cher des bouteilles sans panache. Ils sont la honte de la profession, mais cela ne se dit guère. Il faut dire qu'il est possible de trouver dans la grande distribution des bouteilles de bordeaux dont le rapport qualité-prix est honnête. C'est rarissime et presque miraculeux au rayon des bourgognes. On a le droit de critiquer les chardonnay et les pinot des vignobles du Nouveau Monde ou de l'hémisphère sud, mais il faut juger avec honnêteté la production bourguignonne. Est-il raisonnable, sur des terroirs aussi somptueux que ceux du Mâconnais, de pousser des chardonnays jusqu'à 70 hl/ha, PLC non compris ? Sur certains coteaux, un rendement de 40 hl/ha permettrait d'obtenir des vins comparables à ceux de Chassagne ou Puligny-Montrachet. Pourquoi ne choisit-on pas la qualité ? Il en est de même pour une région voisine, le Beaujolais, qui a su se tailler une réputation internationale et qui traîne celle-ci dans la facilité : rendements trop élevés, cuvaisons trop courtes, aidées par des levures clonées provenant de laboratoires biologiques, utilisation abusive d'anhydride sulfureux pour stabiliser des vins vendus moins de deux mois après la vendange, prix de vente exagérément rémunérateurs pour des producteurs saisis par la débauche. Plus dure sera leur chute !

Les critiques ici émises ne font que mettre en valeur les magnifiques vins élaborés par les châteaux bordelais ou les domaines bourguignons qui respectent leurs clients et donc se respectent eux-mêmes. Il y en a beaucoup, heureusement. Ils méritent d'être encouragés dans leur voie, la seule qui ait un avenir. En économie, comme dans d'autres domaines, le laxisme se termine toujours mal.

La Champagne représente un cas un peu différent. Le vin produit dans cette région (1,9 millions d'hectolitres sur 30 000 ha, soit 63 hl/ha, en moyenne, ce qui se passe de commentaires) est presque exclusivement « champagnisé », c'est-à-dire traité de telle manière à ce qu'il devienne mousseux. Le prix d'une bouteille tient plus à la complexité du processus de fabrication, à l'habillage de la bouteille et, surtout, à la publicité, qu'au souci de faire ressembler le vin à son terroir. L'agrément de la dégustation des champagnes de marque n'est pas en cause, mais il faut bien admettre qu'ils ne ressemblent en rien au terroir qui les a vus naître, tant l'artifice est manié avec art. Il leur faut ressembler d'une année sur l'autre au goût de la marque, c'est-à-dire être constants, la pire absurdité qui soit pour un vin. Certes, il existe de grandes cuvées millésimées dans toutes les maisons, voire des champagnes issus d'un seul petit terroir, mais leur prix de vente fait rougir. Tous les autres résultent

d'assemblages savants de vins provenant de toute la région champenoise, assez largement chaptalisés les années difficiles, artificiellement levurés et additionnés d'une « liqueur d'expédition » composée de vieux champagne et de sucre de canne.

La Champagne produisait depuis le Moyen-Âge des vins tranquilles rouges légers ou blancs. Depuis le XVII^e siècle, le succès du vin de champagne repose sur sa mousse et sur l'extraordinaire talent publicitaire des maisons qui l'élaborent et dont beaucoup appartiennent aujourd'hui à de grands groupes financiers internationaux. Il demeure aujourd'hui, comme hier, associé à la fête, à l'amour, à l'élégance. Il accompagne les victoires militaires ou sportives, les cérémonies diplomatiques officielles, les grands événements de la vie des familles et ce dans tous les pays riches de la planète. La puissance évocatrice de l'effervescence – des bulles de gaz carbonique qui, à l'origine, constituaient un défaut – est telle que ceux qui n'ont pas les moyens de s'offrir du vrai champagne se rabattent sur des imitations plus ou moins nobles produites en France (clairette de Die, blanquette de Limoux, crémants d'Alsace, de Bourgogne ou de Loire, vouvray, saumur, seysse...) ou à l'étranger (asti *spumante* du Piémont, faux champagnes d'Allemagne, d'Autriche, de Crimée, d'Espagne, de Californie, d'Australie, de Nouvelle-Zélande...). Certains sont excellents, typiques de leur terroir et beaucoup moins onéreux que le champagne ; mais ils ne possèdent pas le nom magique qui fait rêver...

Le vignoble de cognac ressemble un peu à celui de la champagne, au moins par son histoire et la puissance d'évocation de l'alcool qu'il produit. Jusqu'au XVIII^e siècle, la région est vouée à la polyculture à dominante céréalière ; elle produit du vin de consommation courante et en distille une partie. Ce sont des négociants-distillateurs venus d'Europe du nord (Hennessy, Hine, Martell...) qui, comme les Chartrons de Bordeaux, s'installent au bord de la Charente, à Cognac et à Jarnac, incitent les agriculteurs à se tourner vers la monoviticulture, achètent leurs vins et perfectionnent les techniques de distillation et de vieillissement sous bois. Les alcools ambrés et délicatement parfumés ainsi élaborés rencontrent un immense succès en Grande-Bretagne, aux Pays-Bas, en Allemagne, en Scandinavie, en Russie, puis aux États-Unis, pays voués aux alcools de grains, souvent très rustiques et durs. C'est ainsi que le cognac devient l'alcool raffiné des pays froids. Dans la deuxième moitié du XX^e siècle, il conquiert une autre aire culturelle, l'Asie sinisée : Hong Kong, Singapour, Taïwan et le Japon, d'abord, puis la Corée et toute la Chine Populaire. C'est un immense marché qui s'est ainsi ouvert susceptible, si la croissance économique se poursuit, de compenser la baisse de consommation des Français et des Européens. Près de 95% des 120 millions de bouteilles produites sont actuellement exportés. Comme le champagne, le cognac est un produit cher, lucratif pour les vigneron et les négociants,

mais qui repose sur une image de prestige. Sa fragilité repose sur le fait que la médecine et les contrôles de sécurité routière s'attaquent de front à sa consommation. Sa chance est que, à l'exception de l'armagnac, les autres alcools de vin cherchant à l'imiter (Catalogne, Grèce, Arménie, par exemple) n'atteignent pas sa finesse.

Les quatre vignobles les plus réputés de France ne sont donc nullement assurés de se maintenir éternellement sur un piédestal. Ils ont connu des crises graves de mévente – dans l'entre-deux-guerres, par exemple – et doivent se tourner résolument vers une politique de qualité ou, plutôt, réfléchir au bon rapport qualité-prix, compte tenu de la concurrence internationale et de l'attente des consommateurs du monde entier.

III. LES AUTRES VIGNOBLES PRODUCTEURS D'UNE GAMME COMPLÈTE DE VINS

Quatre autres régions importantes sont engagées à des degrés divers et dans des proportions variables sur le chemin de la qualité : l'Alsace, le Val de Loire, le Midi et le Sud-Ouest aquitain en amont du Bordelais. La plupart de leurs vins ne jouissaient pas, jadis, de la même réputation que les produits des quatre gloires de la France qui viennent d'être évoquées. Ils étaient consommés sur place ou vendus à l'extérieur avec la réputation de vins sympathiques, agréables en accompagnement des plats cuisinés de leur région (le cahors avec le cassoulet, le riesling d'Alsace avec la choucroute...). Sauf exception, ils étaient peu exportés. Ils ont connu une heureuse évolution depuis quelques décennies. Leurs vigneron se sont perfectionnés, tant sur le plan de l'agronomie et de la viticulture, que sur celui de l'œnologie et celui des techniques de commercialisation. Les meilleurs ont totalement cessé de vendre au négoce qui écrête généralement la qualité et commercialisent au détail toute leur production qu'ils mettent en bouteille au domaine. Certains ont acquis une telle réputation qu'ils ont pu se permettre de restreindre fortement leurs rendements et d'atteindre le niveau de qualité des grands crus du Bordelais ou de la Bourgogne. Comme les grands viticulteurs de Meursault, de Puligny ou de Chassagne, ils jouent même à guichet fermé, n'acceptant aucun nouveau client et ne vendant leurs bouteilles qu'en quantité limitée. S'imaginant être parvenus au nirvana, certains pensent qu'en commercialisant leurs vins à un prix très élevé, ils peuvent attirer des clients naïfs. C'est le cas du domaine de Dumas-Gassac dans le Languedoc, classé vin de table, du fait de l'utilisation de cépages bordelais, l'un des plus ridicules qui soient en la matière.

L'Alsace produisait jusque dans les années 1950 des vins de cépages bien typés, exotiques pour la majorité des Français qui les buvaient dans les brasseries alsaciennes. La prospérité suisse et allemande les a tirés vers le haut, en même temps que l'hôtellerie et la restauration de la région. Constatant l'évolution du marché germa-

nique, quelques viticulteurs ont misé sur la haute qualité et sont devenus les locomotives de la profession. On songe à Hugel, Trimbach, Beyer, Humbrecht, Deiss, Lorentz... Ce sont eux qui ont poussé l'INAO à accepter de distinguer les meilleurs terroirs pour les honorer de l'appellation « grand cru », de définir les « vendanges tardives » et les « sélections de grains nobles », issus de raisins atteints par la pourriture noble. Certains transgressent volontairement les règles officielles qui imposent les vins monocépages, à l'exception du petit assemblage en cuve, dit edelzwicker, pour marier les cépages sur leurs parcelles et mettre en valeur le terroir physique (sol, microclimat), plutôt que le caractère d'un seul cépage. *Audaces fortunat juvat* (la fortune sourit aux audacieux), écrivait Virgile dans l'Énéïde. Les autorités sont surprises, la profession s'insurge, mais la clientèle des connaisseurs suit le mouvement et paie le prix de la qualité, lequel reste d'ailleurs raisonnable par rapport au vin du Château Pétrus ou de la Romanée-Conti. Il le restera tant que la demande ne sera pas devenue exagérément supérieure à l'offre, comme dans le cas de ces derniers.

Il n'en demeure pas moins qu'aujourd'hui, l'Alsace produit 1,3 million d'hectolitres sur 15 000 ha, ce qui représente un rendement très exagéré de 86 hl/ha. Seule une partie de la production est excellente. Sa clientèle internationale germanique la pousse actuellement vers un type de vin jusqu'à maintenant mal-aimé des Français : le demi-sec. Il est, en effet, de plus en plus fréquent de trouver du sucre résiduel dans les vins d'Alsace. Le client est roi ! Par ailleurs, l'Alsace produit aussi des vins rouges légers, à base du cépage pinot, et des blancs moelleux et liquoreux remarquables. Voici en tout cas une région qui tente des expériences, débat et avance dans la direction d'une meilleure mise en valeur de ses potentialités. Il y a cependant encore beaucoup à faire.

Le Val de Loire produit des vins depuis Saint-Pourçain, en Auvergne, jusqu'à Nantes, à quelques encablures de la mer. Leur marché traditionnel était celui des villes et des châteaux qui s'égrènent le long de la vallée, mais aussi Paris et la cour royale. C'est une rue de 70 000 ha de vignobles très variés qui s'allongent sur près de 500 km et produisent 3,8 millions d'hectolitres chaque année (soit le rendement raisonnable moyen de 54 hl/ha). À de rares exceptions près, les vins ont pour caractéristique d'être légers, souvent vifs (c'est-à-dire un peu acidulés, en langage œnologique) et parfumés. Ils ont la réputation de rendre gais ceux qui les boivent, sans doute parce que Rabelais a été l'un de leurs chantres passionnés. Leurs prix sont en général abordables, à quelques grands vins près, comme la Coulée-de-Serrant et certains pouillys, vouvrays ou quarts-de-chaume de haut lignage. Comme les autres grandes régions viti-vinicoles françaises, le Val de Loire a diversifié son encépagement et ses types de vins, échappant ainsi à la concurrence interne : blancs secs à base de sauvignon (sancerre,

pouilly, quincy) ou de melon (muscadet), blancs moelleux ou liquoreux à base de chenin (montlouis, vouvray, anjou), rouges légers à base de gamay ou de cabernet franc (saint-pourçain, bourgueil, saumur) ou plus corsés (chinon). Les progrès qualitatifs y sont sensibles depuis des années. Si les vins conservent leur esprit et leur légèreté, on peut leur prédire un succès durable, dans la mesure où peu de régions viticoles du monde se sont positionnées sur ce créneau.

Le Midi méditerranéen et sa mouvance rhodanienne est la région qui a le plus fortement évolué depuis la Deuxième Guerre Mondiale. Il y a encore un demi-siècle, seuls les vins produits sur ses marges étaient orientés vers la qualité : les Côtes-du-Rhône septentrionales (hermitage, condrieu, côte-rôtie), une petite partie des vins doux naturels du Roussillon (banyuls, maury, rivesaltes), les trois anciennes AOC provençales (cassis, bandol, bellet) et, au cœur de cet immense vignoble de 500 000 ha, châteauneuf-du-pape. C'est de là qu'est partie la reconquête qualitative dans les années 1930, sous l'impulsion du baron Le Roy, fondateur de l'Institut National des Appellations d'Origine. Petit à petit, les cépages trop productifs et insipides ont été arrachés pour être remplacés par les cépages anciens, à petits rendements et dont les vins sont hauts en couleur et en saveur : grenache, syrah, mourvèdre, cinsault, clairette, muscat... La production actuelle est de 26 millions d'hectolitres, soit un rendement moyen de 52 hl/ha qui recouvre les trop forts rendements des derniers vins de table et ceux, très raisonnables, des appellations d'origine contrôlée. La sécheresse estivale est ici une chance merveilleuse en ce qu'elle limite naturellement la production et oblige les vignes à enfoncer profondément leurs racines dans le sol et à y puiser de la matière organique et minérale, puisque l'irrigation est interdite.

Aujourd'hui, le Languedoc est devenu la deuxième région exportatrice de vins, derrière le Bordelais. On a vu les risques que présente l'orientation d'une partie des viticulteurs vers les vins de cépages et l'archaïsme des derniers producteurs de vins de table. Les autres devraient être assurés d'un succès national et international durable. Tous les grands sommeliers du monde recommandent désormais à leurs clients des vins rouges du Languedoc, corsés, originaux, aux saveurs épicées, supportant toutes les cuisines, même les plus relevées, et pour la plupart financièrement abordables. Dans toutes les appellations du Midi rhodanien, provençal, languedocien ou roussillonnais, il est désormais possible de trouver des vins d'une grande élégance. Ils sont les signes avant-coureurs d'une évolution inéluctable vers la typicité et la finesse.

Le Bassin aquitain a souffert pendant des siècles – de 1241 à 1776 – du privilège de Bordeaux qui a interdit aux vins de l'amont d'être vendus avant Noël. Ceux-ci n'avaient donc aucune chance d'être achetés et exportés

vers l'Angleterre et l'Europe du Nord. C'est la raison pour laquelle le Bordelais a bénéficié d'un marché garanti qui lui a permis d'accomplir les investissements nécessaires à l'élaboration de grands vins. Les terroirs de l'amont sont potentiellement aussi bons, tant sur le plan pédologique que sur celui du climat et des micro-climats. Les débouchés de ces vignobles restèrent locaux. Seuls certains accédèrent à des marchés lointains : par exemple le cahors, apprécié des tsars et vendu au XVIII^e siècle comme vin de messe de l'église orthodoxe. L'orientation vers la qualité est plus lente ici qu'ailleurs. C'est ce cas, par exemple, dans la vallée de la Garonne où subsiste une polyculture associant la vigne au maïs, aux arbres fruitiers, aux tomates et à l'élevage bovin. Dans ces conditions, il est très difficile de produire du bon vin. Mais de louables efforts ont été accomplis dans les zones d'appellation de Bergerac, Monbazillac, Cahors, Gaillac, Jurançon, Madiran... de même l'armagnac est un alcool de vin dont la qualité atteint largement celle du cognac, même si sa réputation n'est pas aussi universelle. Il présente l'avantage d'être en partie vendu millésimé, c'est-à-dire porteur des qualités de son micro-terroir et de l'année de la naissance du vin dont il est issu. On peut donc dire que l'armagnac est plus « géographique » et « historique » que le cognac. Ce sont 3,5 millions d'hectolitres qui sont ici produits chaque année sur 62 000 ha, soit 56 hl/ha. Il faut s'attendre à de bonnes surprises dans cette région, si le marché des vins de terroir se développe en France et à l'étranger. En tout cas, il y a pour le moment de très bonnes affaires à y réaliser. Les journalistes et les sommeliers ne s'y trompent pas.

IV. LES ISOLATS PROMETTEURS

Pays de cocagne pour la vigne, la France possède plusieurs vignobles relativement peu connus à l'étranger et pourtant producteurs de vins remarquables qui, non seulement sont bien faits, mais surtout ne ressemblent à aucun autre. Au prix d'un petit effort de promotion, ils peuvent donc trouver leur débouché, une clientèle d'amateurs cherchant à être agréablement surpris. Parmi eux, les *vins du Jura* méritent une mention spéciale. Peu de cépages sont aussi originaux que le savagnin qui donne des vins blancs secs au goût de noix, surtout lorsqu'il est vinifié selon la technique très particulière du vin jaune. Le poulsart donne à Arbois ou à Pupillin d'excellents vins rouges ou, plutôt, d'un rose soutenu, au parfum très délicat. La rareté qu'est le vin de paille mérite plus que le respect. L'ensemble est modeste : 2 000 ha et 60 000 hl de vin, soit le plus faible rendement moyen de France : une performance à saluer.

Les montagnes du Bugey et de la Savoie produisent des vins blancs secs aujourd'hui remarquables à partir des cépages roussette (ou altesse), jacquère, des vins rouges sans équivalent à partir de la mondeuse, capable de rusticité, mais aussi lorsqu'elle est habilement conduite et

vinifiée d'un véritable velours. Ces vins ont beaucoup profité du développement des sports d'hiver, tout comme ceux du Valais et du Val d'Aoste, au-delà des frontières.

La Corse constitue un cas à part. Les vins y sont parfois excellents, comme dans l'appellation Patrimoine, située au nord de l'île, parfois très moyens, mais néanmoins assez chers, sauf dans la plaine orientale où perdure un système assez comparable à celui des plaines du Languedoc et donc sans avenir. Les conditions climatiques et pédologiques d'une grande partie de l'île pourraient pourtant permettre le développement d'une viticulture de haute qualité. Il manque un peu de sens des responsabilités de la part des agriculteurs insulaires.

Il faut ajouter les petits vignobles pleins d'esprit qui aujourd'hui renaissent de leurs cendres dans toutes les régions de France : la clairette de Die, au cœur des Préalpes drômoises, le gris de Toul en Lorraine, le rosé des Riceys aux confins de la Champagne et de la Franche-Comté, les côtes-du-Forez, près de Roanne, les vins d'Entraygues, du Fel et de Marcillac, au sud du Massif central, les vins de sable de l'île de Ré... Autant de petits crus originaux et le plus souvent bon marché (sauf le rosé des Riceys, du fait qu'il est produit dans l'aire AOC du champagne). Les déguster sur place, dans leur paysage et leur contexte socio-culturel, est un plaisir auquel les touristes français ou étrangers sont de plus en plus sensibles. Les bons viticulteurs n'éprouvent aucune difficulté à écouler leur production.

V. CONCLUSION

L'agriculture productiviste est en crise dans le monde entier. Les marchés des pays riches sont saturés et ceux des pays pauvres insolubles. Il faut donc imaginer une autre solution : celle de la production géographique. Elle est possible sous toutes les latitudes et dans toutes les aires culturelles, quel que soit le niveau de revenus de la population. Elle seule permet la sortie de crise et, à terme, l'échange international de produits différents les uns des autres qui ne se concurrencent donc plus. La viticulture

constitue l'avant-garde de cette révolution nécessaire, l'Europe et tout particulièrement la France, les premières lignes de cette avant-garde. Il faut donc cesser d'aider la viticulture de masse, encourager les productions de qualité. Elles seules sont rentables à court ou moyen terme. Elles seules peuvent procurer à des consommateurs un peu éclairés de véritables émotions, leur faire penser aux magnifiques paysages qu'engendre la viticulture de qualité et aux vigneron talentueux qui s'expriment dans leurs vins. Il faut se féliciter que l'UNESCO ait classé patrimoine mondial de l'humanité les vignobles italien de Cinque Terre et français de Saint-Émilion. Il faut souhaiter que d'autres suivent ou, plutôt, que la chose devienne impossible et superflue, tant il y aura de belles régions viticoles produisant de bons vins à forte typicité et tirant de ceux-ci prospérité et joie de vivre.

BIBLIOGRAPHIE

- DION R., 1959. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^e siècle*. Paris, chez l'auteur, Réédition Flammarion.
- DION R., 1990. *Le paysage et la vigne*. Paris, Payot, Recueil d'articles réédités par les soins de J.-R. Pitte.
- ENJALBERT H., 1975. *Histoire de la vigne et du vin. L'avènement de la qualité*. Paris, Flammarion.
- LE GARS C. et ROUDIÉ P. (dir.), 1996. *Des vignobles et des vins à travers le monde*. Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux.
- PITTE J.-R., 1991. *Gastronomie française. Histoire et géographie d'une passion*. Paris, Fayard. Édition japonaise : Tokyo, Hakusui-sha, 1996.
- PITTE J.-R. (dir.), 2000. La nouvelle planète des vins. *Annales de Géographie*, n° 614-615, juillet-octobre.
- RIBÉREAU-GAYON P. (dir.), 2000. *Atlas Hachette des vins de France*. Paris, Hachette.

Adresse de l'auteur :

Jean-Robert PITTE
 Université de Paris IV-Sorbonne
 Laboratoire Espace et Culture
 191, rue Saint-Jacques
 F-75005 Paris