

Sous la direction de
Jean-Louis Yengué & Kilien Stengel

Le terroir viticole

Espace et figures de qualité



LE TERROIR VITICOLE
Espace et figures de qualité



Sous la direction de
Jean-Louis Yengué
Kilien Stengel

Collection « Tables des Hommes »
Presses universitaires François-Rabelais de Tours

2020

Constructions contestées et contrastées de la notion de terroir. Symbolique politique, savoir scientifique, typicité culturelle et culturelle



Rachel Reckinger

Introduction

L'esthétisation dégustative et l'hyper-différenciation actuelle des vins en fonction de leur terroir d'origine (lui-même défini comme conjointement naturel et humain) s'inscrivent dans un processus historique de rationalisation plus large¹. Dans le cas du vin – prototype de la profusion contemporaine des « produits du terroir » –, trois vecteurs (*cf.* Nora, 1997 [1984]) ont été décisifs, depuis le XIX^e siècle, dans la cristallisation de l'œnophilie : il s'agit de la régulation étatique, de la consolidation scientifique et de la diffusion médiatique, dont les effets *convergents* ont contribué à *construire* un objet aux caractéristiques déterminées – mais décalés, selon les points de vue intéressés. Ainsi, pour la politique, le vin est avant tout national (agricole, commercial et symbolique), tandis que pour ses producteurs, il est plutôt local – ce par l'investissement des mêmes attributs, « agricole », « commercial » et « symbolique », utilisés à une autre échelle et à une autre fin. Selon le même principe, pour les œnologues-chargés de cours d'initiation à la dégustation, le vin reflète avant tout une micro-origine, c'est-à-dire un terroir. Or, cette

1. Ce texte est la version étendue d'une communication de conférence, publiée dans les Actes correspondants (Reckinger, 2011), elle-même basée sur des recherches empiriques effectuées dans le cadre de ma thèse de doctorat (Reckinger, 2008, 2012). Actuellement, il est également en cours de publication, de façon légèrement remaniée, en anglais (Reckinger, 2019).

capacité d'intégration polysémique permet un enrichissement de la catégorie « origine des vins », qui, dans son évidence de slogan, gomme les différends et différences internes et n'en devient que plus persuasive.

Du coup, cet objet prétendument homogène – dont la construction plurielle voire conflictuelle est peu visible – commanderait une prise en compte spécifique également au niveau de sa consommation : la geste œnophile, soit une attitude réflexive, contemplative et comparative, mélangeant les registres esthétiques et analytiques, pour *raisonner le plaisir du vin*. Cette figure culturelle en essor depuis les années 1980 seulement (Fernandez, 2004) – mais institutionnalisée au point d'être enseignée dans des cours étatiques de formation continue pour adultes, au Grand-Duché de Luxembourg – puise précisément dans la normativité des trois vecteurs, qui ont tous mis en évidence, pour l'utiliser en fonction de leurs positions respectives, l'importance du terroir des vins.

Usage politique, pratique et symbolique

Tournons-nous d'abord vers le vecteur étatique, qui a le pouvoir d'intégrer des aspects des deux autres : l'implication de l'État dans la viticulture (voir encadré ci-dessous).

Ce contrôle étatique (au Luxembourg comme ailleurs) comporte un volet économique-juridique et un volet politico-symbolique (Kertzer, 1988), qui se complètent de façon variable, prenant le pas l'un sur l'autre selon les périodes, tout en ayant connu des évolutions datables. Ainsi, « depuis l'Antiquité gréco-romaine, jusqu'au Moyen-Âge monastique et la Renaissance princière, en passant par la chrétienté, la consommation ostentatoire de vin

EXEMPLE D'IMPLICATION DE L'ÉTAT DANS LA VITICULTURE

Par exemple, en organisant des cours de dégustation étatiques, basés sur les préceptes de la science œnologique ou en accompagnant des multiplicateurs professionnels, qui sont en dialogue avec les journalistes, comme le faisait la Commission de Promotion des Vins et Crémants Luxembourgeois au sein de l'établissement public qu'est le Fonds de Solidarité Viticole (<http://vins-cremants.lu>). Cette Commission a été récemment remplacée par un Comité stratégique, présidé par un représentant du Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural, et comportant des membres de chaque groupement de la profession (vignerons indépendants, négoce, caves coopératives), ainsi qu'un représentant de l'Institut Viti-Vinicole, lui-même intégré au Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural.



a contribué à solenniser des événements sociaux » (Tchernia et Brun, 1999 ; Garrier 1998 [1995]) – souvent empreints d'autorité centrale. Or, le vin mosellan est devenu luxembourgeois seulement avec l'indépendance politique en 1839 – et c'est avec la consolidation de l'État-Nation luxembourgeois que la viticulture a été conjointement consolidée et utilisée comme un symbole de la spécificité nationale » (Reckinger, 2007a, p. 299).

Si tel a été le mouvement général, il importe de souligner, concernant le volet économique-juridique, que l'indépendance politique ne correspondait en aucune façon à une autonomie économique d'un pays pauvre, agricole et pré-industrialisé – de sorte que le Luxembourg se vit contraint d'entrer dans l'Union douanière avec la Prusse en 1842. L'Empire offrait un marché d'exportation pour les vins blancs luxembourgeois, qui constituaient une partie de la matière première des vins effervescents allemands (*Sekt*), en raison de la production luxembourgeoise axée sur la quantité, donnant des vins peu concentrés, ainsi qu'acidulés (d'ailleurs, l'image du cépage elbling en porte les stigmates encore aujourd'hui, alors même qu'il s'agit d'un cépage typique, ancien et quasiment inexistant ailleurs).

Malgré des initiatives, à partir de 1901, du ministre d'État Paul Eyschen pour prendre en main la viticulture nationale, ce n'est véritablement qu'à partir de 1921, au moment des accords de l'Union Économique Belgo-Luxembourgeoise, que l'État prit un rôle proactif dans la gestion de la viticulture nationale. Le vignoble se trouvait alors dans une double phase de transition : d'une part, il fallait organiser la replantation complète sur porte-greffes résistants au phylloxéra. D'autre part, la réorientation qualitative de la production, notamment avec l'extension des cépages dits nobles (riesling, auxerrois, pinots blanc et gris, gewürztraminer, chardonnay) s'imposait, car le vin tranquille était désormais destiné au marché belge – en tant que produit fini, dont la dénomination rendit explicite la provenance luxembourgeoise.

Pour y parvenir, ont été mises en œuvre des mesures étatiques de promotion de la viticulture, de plus en plus proclamée comme nationale : parmi elles, on peut mentionner l'ouverture de l'Institut viti-vinicole à Remich (Ivv, en 1925) pour instruire les vignerons, l'introduction de primes étatiques pour l'arrachage de vignes non qualitatives (à partir de 1928), l'allocation de subventions étatiques pour l'ouverture de caves coopératives (principalement dans les années 1920), censées compenser les difficultés financières des vignerons individuels, comme l'indique le slogan « née de la misère² », inscrit sur le fronton des bâtisses (cf. Reckinger, 2007a ; Krier, 1997). En 1935 – c'est-à-dire simultanément avec la loi française sur les Appellations d'origine contrôlées –, une instance d'évaluation et de hiérarchisation de la

2. Traduction personnelle de : « Aus der Nout gebuer ».

EXEMPLE DU VIGNOBLE LUXEMBOURGEOIS

Le vignoble luxembourgeois entier n'est constitué que d'une seule appellation. Jusqu'en 2014-2015, ce fut la « Marque Nationale – Appellation Contrôlée Moselle Luxembourgeoise », à laquelle peuvent s'ajouter les mentions qualitatives supplémentaires suivantes, établies par examen organoleptique : « vin classé », « premier cru » ou « grand premier cru ». Dans les deux derniers cas, le lieu-dit de la parcelle est mentionné. Il va de soi que ce système n'est praticable qu'à cause de la taille réduite du vignoble (actuellement 1.300 ha).

D'ailleurs, la définition actuelle de l'Inao (Institut National des Appellations d'Origine) n'inclut plus cette clause, définissant le terroir comme suit : « Un terroir est (1) un espace géographique délimité, (2) dans lequel une communauté humaine, (3) construit au cours de son histoire un savoir collectif de production, (4) fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. (5) Les itinéraires techniques ainsi mis en jeu, (6) révèlent une originalité, (7) confèrent une typicité, (8) et aboutissent à une réputation, (9) pour un bien originaire de cet espace géographique » (source : www.inao.gouv.fr, page consultée le 10 janvier 2007).

qualité des vins, appelée « Marque nationale », est créée. Ce système privilégie un examen organoleptique (par un jury d'experts) et chimique (par le laboratoire de l'Ivv) annuel des vins pour décerner les mentions de qualité, plutôt que la détermination strictement géographique du système français, où la parcelle implique la catégorie qualitative.

Ainsi, dans le système français (et, tendanciellement, européen et international), c'est la partie géomorphologique de la notion de terroir qui joue un rôle prépondérant, mettant les « usages, locaux, loyaux et constants » quelque peu en retrait, tandis qu'au Luxembourg, c'est plutôt la composante humaine (le savoir-faire et les choix techniques) de cette notion de terroir qui est réévaluée annuellement.

D'ailleurs, la définition actuelle de l'Inao (Institut National des Appellations d'Origine) n'inclut plus cette clause, définissant le terroir comme suit pour la France : « Un terroir est (1) un espace géographique délimité, (2) dans lequel une communauté humaine, (3) construit au cours de son histoire un savoir collectif de production, (4) fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. (5) Les itinéraires techniques ainsi mis en jeu, (6) révèlent une originalité, (7) confèrent une typicité, (8) et aboutissent à une réputation, (9) pour un bien originaire de cet espace géographique » (source : www.inao.gouv.fr, page consultée le 10 janvier 2007).



Les faiblesses principales du système luxembourgeois sont le formatage et les préférences sensorielles du panel d'évaluation et une moindre sensibilité aux influences géomorphologiques micro-locales ainsi que, surtout, une éventuelle falsification du classement de jeunes échantillons en constante évolution aromatique, selon le moment de la dégustation : en effet, des vins obtenus par des rendements plus élevés développent une palette aromatique séduisante dès le printemps après la récolte, alors que des vins plus concentrés, obtenus à partir de rendements plus faibles, sont encore fermés à la même période, ce qui les désavantage lors de la classification organoleptique – alors même que leur évolution aromatique éclot plus tardivement, et alors de façon plus complexe et durable. Néanmoins, l'avantage d'un tel système d'évaluation est une actualisation annuelle du contrôle de qualité. Pour ces raisons de biais, depuis la récolte de 2014, ce système a été remplacé par une « Appellation d'Origine Protégée – Moselle Luxembourgeoise », dans un souci « d'être axé sur le principe d'origine internationalement reconnu » plutôt que sur celui de « la qualité dans le verre », indépendant du rendement à l'hectare (<http://aop.lu/?lang=fr>, page consultée le 1^{er} décembre 2017). La nouvelle gradation de la qualité des vins tranquilles allie plutôt la provenance géographique au rendement ; l'examen organoleptique, maintenu, ne sert plus pour le classement, mais pour le contrôle d'absence de faute dans le vin. Le nouveau système détaille « un produit standard (Côtes de), un produit de grande qualité (Coteaux de) ou un produit exceptionnel (Lieu-dit) » (<http://aop.lu/?lang=fr>) (voir encadré page suivante).

Mais même durant les périodes où la viticulture était déjà plus solidement établie, l'engagement étatique est resté constant, par une activité d'institutionnalisation législative permanente, dont on peut relever, entre autres, l'organisation du remembrement viticole (depuis les années 1960), le soutien financier à la création du Fonds de Solidarité Viti-Vinicole (1965), l'introduction officielle du terme « Appellation contrôlée » en complément à la marque nationale (en 1988), l'appellation « Crémant de Luxembourg » (en 1991) – seul vin effervescent non-français à avoir le droit à l'appellation « crémant de... » –, ainsi que les réformes actuelles du secteur vitivinicole à l'échelle européenne et au-delà.

Ce n'est donc qu'au prix de restructurations, de subventions et d'investissements publics considérables, ainsi que de la mise en œuvre d'un système spécifique d'évaluation qualitative, que le vin a pu devenir – progressivement et presque cent ans après la souveraineté nationale – le produit-vitrine du Grand-Duché, auquel il semble lié aujourd'hui de façon si « naturelle » et atemporelle. Par ces biais, il représente davantage l'entité nationale que son terroir d'origine micro-locale.

LE NOUVEAU SYSTÈME DES APPELLATIONS

« Les vins avec un rendement maximum de 75 hectolitres par hectare peuvent être étiquetés avec les indications d'origine "Coteaux de..." ou lieu-dit. Ce sont les Grand premier crus de la Moselle Luxembourgeoise. Les vins "Coteaux de..." sont des assemblages de différents vignobles d'un cépage. Un Lieu-dit est issu d'un vignoble strictement délimité et est donc uniquement disponible en quantité restreinte. Les vins avec un rendement à la production situé en 75 et 100 hectolitres par hectare, peuvent recevoir l'appellation "Côtes de...". [...] La limitation du rendement pour tous les cépages est au maximum de 100 hectolitres par hectare, à l'exception de l'elbling et du rivaner, pour lesquels elle est de 115 hectolitres par hectare » (<http://aop.lu/?lang=fr>, page consultée le 1^{er} décembre 2017). Le crémant luxembourgeois, quant à lui, est le seul vin de l'Appellation d'Origine Protégée (Aop) – Moselle Luxembourgeoise où l'assemblage de différents cépages est autorisé ; il est caractérisé par la sélection de cépages adaptés, leur assemblage pondéré en cuvée et le repos sur lies. Il est évident que le système Aop donnant préférence aux faibles rendements et au terroir est favorisé par les vignerons qui possèdent des parcelles de lieux-dits prestigieux. Les autres vignerons préfèrent maintenir la mention « Grand premier cru » pour valoriser leur production, maintenant classée en « Coteaux de... » ; actuellement, ce compromis est toléré, mais une des missions du nouveau Comité stratégique est d'unifier ce système (cf. les recommandations de l'étude marketing sur la stratégie de développement des vins luxembourgeois, commanditée par le ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des Consommateurs, Ernst et Young, 2017).

Sur le plan politico-symbolique, l'on peut relever le fait (unique dans l'Union Européenne) que la politique accorde au secteur viticole luxembourgeois une importance telle qu'il est, depuis 1896, inclus dans la dénomination de son ministère de tutelle – soit, actuellement, le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du Développement rural³. Malgré la baisse de l'importance économique du secteur agricole durant l'industrialisation du pays et davantage encore dans l'économie de services actuelle, l'État a toujours maintenu un engagement fort dans la viticulture, de sorte que la législation viti-vinicole de l'*Annuaire Officiel d'Administration et de Législation* pour l'exercice 2005 ne compte pas moins de vingt-quatre règlements grand-ducaux, quatre lois, sept règlements ministériels et treize règlements CEE. Si cette interférence est vécue de manière nuancée par les milieux professionnels viti-vinicoles actuels (les réformes européennes du secteur et la

3. Jusqu'aux élections législatives de 2018, ce ministère était intitulé ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et de la Protection des Consommateurs. On voit que l'élément « viticulture » reste central dans le changement récent de nom, alors même qu'elle est une forme d'agriculture.



réglementation sur les limitations d'alcoolémie sur la route rencontrant le plus de critiques), elle est incomparable à celle qui touche l'autre boisson emblématique produite sur le territoire national, la bière.

La bière gauloise est, elle aussi, bien plus ancienne que l'entité nationale : la première brasserie à emplacement fixe, attestée dans l'ancien duché de Luxembourg, date de 1300 – sans parler des brasseurs ambulants, des fermiers et des moines brasseurs à leurs heures hivernales. L'histoire de la production de bière luxembourgeoise peut être lue comme une histoire de la concentration industrielle – avec, en marge, des phénomènes de niche (Reckinger, 2007b).

L'État luxembourgeois n'a pas travaillé à un arsenal de législation brassicole ni œuvré à une récupération symbolico-politique ; l'activité brassicole est classée au secteur industriel du ministère de l'Économie et elle est essentiellement régie par un seul règlement grand-ducal⁴, définissant le produit « bière ».

De façon générale, et plus rapprochée du terrain, l'État signe sa présence dans les festivités vigneronnes saisonnières par son soutien public à ces manifestations et des allocutions bienveillantes (orales, lors des cérémonies d'ouverture, et écrites, dans les brochures éditées lors de jubilées) de la part des maires et députés régionaux, voire du ministre de tutelle. Y sont soulignées des visions idéalistes de la cohésion de la culture vigneronne micro-locale, ainsi que de la « bonhomie et joie de vivre⁵ » – « ce qui confère une légitimité officielle aux festivités et indique, par là même, une instrumentation politique des liesses populaires à valeur symbolique » (Reckinger, 2007a, p. 302) ; cette plus-value symbolique provient précisément du caractère folklorique des festivités, qui est cimenté comme identitaire. Par contraste, les instigateurs locaux de ces fêtes de village traditionnelles, remontant seulement depuis le début des trente glorieuses, les avaient conçues comme des célébrations du cycle végétal (vendange en tête) et de l'effort vigneron. Avec le temps, ces fêtes font partie intégrante du patrimoine culturel mosellan, en devenant des rendez-vous festifs établis. Pour le public (supra-régional voire national) qui les fréquente, ces fêtes et coutumes représentent, de nouveau, une prétendue originalité attirante des Mosellans, par rapport aux habitants d'autres régions luxembourgeoises. Là encore, c'est davantage l'identité culturelle régionale qui est au centre que le terroir des vins qui y sont produits, amenant une sensorialité spécifique.

4. Il s'agit du règlement grand-ducal du 27 janvier 1994 (notons au passage la date récente). Les autres règlements en vigueur traitent de sujets annexes, comme la commercialisation et les débits de boissons à travers les concessions.

5. Traduction personnelle de : « Freed a [...] Liewensloscht » (Gerges, 1961, p. 9).

Conjointement, l'État a été actif dans des initiatives de patrimonialisation plus solennelles, comme le projet d'un Musée du Vin, inauguré en 1979, créé par la Confrérie Saint Cunibert, un regroupement local aux statuts officiels, amateur de vins, dont l'objectif est « la défense, la sauvegarde et la mise en valeur des richesses viticoles, culturelles et touristiques de la Moselle luxembourgeoise [...] » (Gehlen, 1967, p. 116 ; cf. Contact, 1969). La Confrérie s'engage ainsi à organiser « des manifestations publiques d'ordre culturel et folklorique, à publier des brochures destinées à faire connaître dans le pays et à l'étranger la région mosellane, son vin et son vignoble » (Mémoires n° 87 du 29 juin 1967). Ce projet régional a obtenu un écho favorable au niveau politique, sous la forme d'une collaboration avec le Ministère du Tourisme et la municipalité concernée. Le musée est « dédié à la viticulture, l'histoire, le folklore et l'art régionaux et au tourisme de la vallée de la Moselle » (Mémoires n° 87 du 12 mai 1975), il explicite les travaux de la vigne et du vin, les métiers auxiliaires et possède des plants de vigne de chaque cépage cultivé localement – comme la plupart des (nombreux) musées du vin existant dans d'autres vignobles. Cependant, son installation dans une demeure prestigieuse du XVIII^e siècle, acquise par l'État en 1974 (bien éloignée de la réalité historique des fermettes vigneronnes), en souligne la valorisation politique, de même que l'accueil officiel qui y fut fait, dans les années 1980, lors de visites d'État.

Une autre source parlante sur la formalisation des légitimités culturelles à usage politique et, par extension, sur l'auto-représentation de l'État est constituée par l'émission de timbres-poste luxembourgeois. Ce n'est qu'à partir de 1921 qu'apparaissent des éléments du paysage et surtout du patrimoine architectural luxembourgeois⁶. Dans cette série iconographique, les références à l'historicité perçue comme prestigieuse sont prédominantes et elles côtoient des symboles de l'urbanisation du moment.

Si dès 1911, le Service de la Viticulture avait fait la demande pour des timbres-poste mettant l'accent sur ce secteur agricole, la première émission d'un timbre le prenant en compte est à consonance régionale mosellane et date de 1948 : il s'agit d'une vue pittoresque du village de Ehnen et son église orbiculaire unique dans l'archidiocèse (construite en 1826), blotti contre le fleuve frontalier et le vignoble. Il fallut attendre jusqu'en 1958 pour voir le second timbre évoquant le thème viticole : ce sera jusqu'à nos jours le seul qui montre cette activité pour elle-même – dans sa forme emblématique qu'est le labeur physique lors des vendanges. Cette activité vigneronne est, dans la pratique agricole, éminemment rattachée à un terroir, mais celui-ci n'est pas

6. Les timbres, en vigueur depuis 1852, portent au début le portrait des souverains – ce qui leur a valu le sobriquet luxembourgeois *Käppercher* (un diminutif de « têtes »).



nommé en tant que tel sur de telles images généralisantes : les vendanges y symbolisent davantage l'universalité du travail vigneron que la particularité du terroir où elle est contextualisée. En 1963-1964, ainsi qu'en 1967, sont édités des timbres mettant en valeur les grands projets de génie civil régional qu'étaient la canalisation de la Moselle et la modernisation du port fluvial de Merttert. Mais une émission de 1967 contrebalance le côté industriel de la représentation précédente par une nouvelle image de paysage bucolique, intitulé de manière synthétique « Le vignoble ». Le singulier employé ici absolutise l'activité viticole, et gomme en même temps les micro-différenciations des terroirs, alors même que le vignoble mosellan est constitué d'au moins deux terroirs géologiques, de topographie et de climat (constitué des sols calcaires dans le canton de Grevenmacher, au Nord, et de marne argileuse dans le canton de Remich, au Sud), sans compter les terroirs abandonnés bien plus au nord du pays, le long des rives de la Sûre. De cette collection de timbres thématiques se dégage, d'une part, que la région mosellane est généralement assimilée à son vignoble et au fleuve traçant la frontière avec l'Allemagne. D'autre part, c'est la région rurale la plus représentée du Grand-Duché, en tant que paysage distinct. Ainsi, cette région, petite et frontalière, est au centre des projecteurs et elle représente, par un effet d'amalgame, la ruralité luxembourgeoise dans son ensemble. De plus, la viticulture y est condensée en *solo*, épurée de l'économie domestique connexe (pourtant courante jusque dans les années 1950), située dans un paysage paisible et intemporel – sans que l'accent ne soit mis sur la qualité ni les particularités du vin issu de ce terroir.

Similairement, dans les *syllabi* de l'école primaire, c'est le patrimoine culturel vigneron qui est enseigné : l'accent est mis en particulier sur les caractéristiques géo-morphologiques du vignoble (traitées en Étude du Milieu Local⁷) et sur les arts et traditions populaires (thématisés en langues ou en leçons de chant). Le recueil de chansons *Mir sangen, Lidderbuch fier d'Lëtzebuenger Schoulen*⁸, au programme dans les écoles primaires depuis 1974, inclut dans la section « automne », la saison où le travail de la vigne et du vin est si visible, des chansons luxembourgeoises traditionnelles – cependant uniquement celles qui ne sont pas des chansons à boire trop explicites –, ainsi que des chansons populaires françaises décrivant l'ambiance familiale du travail dans les coteaux ou le parcours de la maturation du raisin au vin

7. Ce terme est la substitution officielle à la dénomination précédente, devenue de nos jours politiquement incorrecte : *Heimatkunde* (traduisible par « connaissance de la patrie »).

8. Traduction personnelle de : *Nous chantons. Recueil de chansons pour les écoles luxembourgeoises*.

fini (MEN, 1981 ; MEN, 1978). Dans le manuel de français⁹ introduit dans les écoles primaires en 1966, le même sujet est traité *via* l'adaptation d'un texte d'un auteur français. Ce qui est un indicateur que c'est l'activité vigneronne qui est valorisée de manière *générique* comme un ingrédient essentiel du patrimoine luxembourgeois, au point que son évocation s'impose par soi-même, épurée de son terroir comme de son contexte social – qui peut même ne pas être originaire du Luxembourg, comme c'est le cas dans l'utilisation de chansons françaises.

Tous ces exemples de l'investissement étatique (tant économique-juridique que politico-symbolique) pointent dans la même direction : il s'agit de sublimer l'inscription territoriale, représentant l'enracinement et l'authenticité luxembourgeoise – et pour cela, les modalités concrètes (par exemple celles réglementant le lien entre le terroir et la qualité des vins ou encore la précision ethnologique des sources locales, étudiées à l'école) sont écartées comme secondaires. Ainsi, le vin est construit, politiquement, par la méthode de la métonymie – la partie qui représente le tout –, en tant que technique agricole issue d'une « terre » particulière, dont la valeur déteint sur celle de l'entité nationale. Alors que, dans un raisonnement moins elliptique, il s'agit, en fait, d'un produit agricole issu d'unités agricoles parcellaires de la campagne luxembourgeoise, qui produisent des gammes de vins commercialisées individuellement (ce qui entrave du coup une *corporate culture* unifiée, telle qu'on la trouve notamment dans le cas de la bière). Dès lors, l'usage symbolique du vin se situe du côté d'un « faire » valorisé, réellement effectué par une petite fraction de la population luxembourgeoise, mais l'État élève cette particularité régionale et l'affectivité locale au rang de symbole national. Ce qui importe donc, dans l'usage politique de la symbolique vineuse, c'est de communiquer un « enracinement » bimillénaire d'un aspect particulièrement valorisé de la culture humaine (au double sens, agricole et social). Cependant, l'accent n'est pas mis sur la qualité ou les particularités des vins produits, ni sur les micro-terroirs, mais sur la région productrice dans sa sublimité métonymique. De façon emblématique, Jean-Pierre Buchler, ministre de l'Agriculture et de la Viticulture, écrit en 1964 : le vin « personnifie, en quelque sorte, ses producteurs, en particulier, et les habitants du Grand-Duché, en général » (Krier, 1967 [1964], p. 25).

En fin de compte, ces différents éléments, présentés ici, se renforcent réciproquement, pour aboutir à un usage métonymique d'une « terre natale » inaliénable, se prêtant à une mémorisation et à une identification tophophile collective.

9. *Nous parlons français. Manuel de français pour la cinquième année d'études*, Luxembourg, ministère de l'Éducation Nationale.



De manière générale, la politique – nationale comme supranationale – est très présente sur le front des labels, de l'étiquetage et de la garantie des origines des aliments, au point que l'expérience des consommateurs est marquée par une multiplicité voire une confusion de régularisations étatiques – mais pas seulement nationales, car reflétant la diversité des pays de provenance des vins consommés. Ainsi, les matérialisations juridiques des différents rapports nationaux à leurs territoires, *via* les productions vineuses en résultant, sont intégrées dans les pratiques discursives œnophiles au Luxembourg contemporain, sans nécessairement exister sous cette forme au niveau juridique national. Il s'agit principalement du « terroir » et des diverses mentions d'origine, autant de sceaux juridiques d'inspiration française – progressivement et partiellement repris dans les réglementations de l'Union Européenne. Dans un contexte de profusion de choix et de normes, cette « réidentification » des aliments (et des vins) passe nécessairement par des instances tutélaires (Fischler, 2001 [1990]) et cette corrélation va croissant – notamment par la présence étatique *via* les signes officiels de l'origine, mais aussi *via* la multiplication de programmes d'éducation nutritionnelle ou d'éducation au goût. Parmi ces dernières, la formation au goût (de laquelle relèvent les cours de dégustation de vin) se base également, en ce qui concerne la régionalité des produits, sur ce type de raisonnement, mettant à pied d'égalité la provenance locale et différentes qualités des produits (gustatives, morales, authentiques, etc., cf. Römhild *et al.*, 2008). Tournons-nous à présent vers les médiateurs, engagés dans ces institutions – chargés de cours, pour le cas du vin – et leurs façons d'interpréter et d'animer les discours sur la localisation des vins.

Normativité didactique, savoir scientifique et diffusion médiatique

La notion de terroir est centrale à plusieurs égards à la démarche œnophile telle qu'elle est enseignée dans les cours étatiques de formation des adultes au Luxembourg. De façon générale, les œnologues chargés de cours se basent sur elle pour déduire les caractéristiques sensorielles des échantillons, mais également, dans une extrapolation politique, la démarche anti-industrielle des producteurs de ces vins. Ces œnologues luxembourgeois – suivis pendant l'enquête empirique sur laquelle cet article est basé (Reckinger, 2008, 2012) – donnent à déguster des échantillons sélectionnés par leurs soins, provenant à 45 % de France, un des pays viticoles où l'idée de terroir est la plus ancrée.

De même, malgré des différences méthodologiques pour enseigner la dégustation, les chargés de cours basent leur démarche sur trois piliers didactiques – identiques sans concertation préalable entre eux : il s'agit de faire

SPECTRE DES VINS DÉGUSTÉS

35 % des vins dégustés en cours d'œnologie sont de provenance luxembourgeoise tandis que les autres pays sont nettement moins représentés (Portugal à 8 %, Espagne à 5 %, Italie à 4 %, etc.). Les vins allemands sont entièrement absents dans les sélections des œnologues en question. Ils sont pourtant comparables en termes de terroir, car situé sur l'autre berge du fleuve frontalier, ainsi que sur sa prolongation côté allemand. Mais c'est leur vinification qui diffère : les assemblages sont permis au sein de la région viticole « Mosel, Saar, Ruwer » (contrairement à l'« AOP – Moselle Luxembourgeoise ») et les vins obtenus sont souvent des vins moelleux voire liquoreux (*edelsüß*) ; même les vins dits secs (*trocken*) ou demi-secs (*halbtrocken*) ont une sucrosité caractéristique, plus élevée que leurs pendants luxembourgeois.

percevoir le vin comme un bien culturel, de favoriser l'autonomie de jugement des personnes inscrites et de promouvoir les vins dits « de terroir ».

Les personnes en charge des cours (appelés « cours d'œnologie » « *par effet de snobisme* », d'après une d'entre eux, alors qu'il s'agit de cours d'initiation à la dégustation) exercent des métiers en lien indirect avec leur qualification d'œnologues (éducation nationale, chambre d'agriculture au moment de l'enquête), tout en consacrant du temps libre à l'activité vigneronne, généralement familiale. Si leur qualification et leur activité vitivinicole sont tous les deux des attributs d'identification professionnelle en phase avec les cours qu'ils animent, seule la qualification d'œnologue figure sur la documentation distribuée. Cette mention renforce, d'une part, leur expertise vineuse par une formation d'ordre scientifique. D'autre part, en mettant ainsi l'accent sur le savoir théorico-chimique plutôt que sur l'expérience vigneronne, plus manuelle et pratique, la communication de la qualification en tant qu'œnologues donne le ton à une manifestation qui se veut résolument épistémique. La sensibilité vigneronne, elle, transparaît bien dans les explications et jugements donnés à l'oral, pendant les séances – et notamment dans la valorisation de la production artisanale –, mais elle n'est pas mise en avant *a priori*.

Par contre, ce qui est posé *a priori* dans les cours, c'est l'analysabilité du vin. Si elle est valorisée par la considération du vin comme un bien d'ordre culturel – dont la connaissance et, mieux, la pratique, seraient bénéfiques pour l'identification culturelle générale –, la méthode d'analyse mise en œuvre est clairement scientifique. Utilisée en œnologie comme en analyse sensorielle, peu importe que la dégustation se fasse en clair ou à l'aveugle, la méthode de dégustation consiste à enregistrer des stimuli moléculaires odorants, présents dans le vin, et nommés par association à une senteur familière



(et non par leur formule chimique). Les buveurs de vin sont donc encouragés à dépasser le jugement idiosyncrasique (« j'aime » / « je n'aime pas », parfaitement légitime et constituant même la norme jusqu'à l'entre-deux-guerres (cf. Fernandez, 2004, 2000)), en vue d'une interprétation plus fournie – et, par là même, plus esthétisée – des sensations personnelles. La raison en est une explicabilité scientifique : le plaisir devient, en quelque sorte, rationalisable par la détection et l'interprétation individuelle de molécules odorantes volantes (chimiquement et physiquement présentes et donc quantifiables scientifiquement). Cette interprétation est certes biaisée par les seuils de sensibilité physiologiques individuels variants et le formatage aux catégories pertinentes, car pour aboutir à ce résultat analytique et rationalisé, il est impératif de savoir que la dégustation se décompose en vision, olfaction et gustation et quel type de renseignements ces trois étapes sont susceptibles de fournir à la personne dégustatrice – c'est-à-dire que le canon devient normatif. L'interprétation est également biaisée par l'entraînement, ainsi que, surtout, les différenciations sociales d'accès à ce type d'expérience et au langage approprié pour la mettre en mots. Mais le fait que cette méthode est scientifiquement validée (variations subjectives y comprises) et accessible par des manuels explicatifs lui confère une valence positiviste et une impression d'universalité : on ne fait que sentir et relever, « enregistrer » ce qui est présent – et cela donnerait du plaisir esthétique. Ainsi, c'est le détour par la science qui établit, aujourd'hui, la différence entre simple « buveur » et « amateur » de vin.

Ceci dit, l'intérêt scientifique pour le vin – la culture des vignes, la vinification, l'élevage – n'est pas récent. De tout temps, les vigneron ont été confrontés à des parasites attaquant les vignes et à des maladies du vin survenant aux différents stades de la production.

Divers traités agronomiques ont été publiés depuis l'Antiquité, dont les plus emblématiques : *De re rustica* de Columelle (65 ap. J.-C.), *Naturalis Historia* de Pline l'Ancien (1er siècle ap. J.-C.), *Théâtre d'agriculture et ménage des champs* d'Olivier de Serres (1600) et *Traité théorique et pratique sur la culture de la vigne, avec l'art de faire le vin, les eaux-de-vie, esprits de vin et vinaigres* de Jean-Antoine Chaptal (1801).

Les recherches agronomiques, biologiques et chimiques s'accroissent et se systématisent pendant la seconde moitié du XIX^e siècle, d'une part, suite aux travaux de Louis Pasteur, publiés en 1866, sur le rôle des levures dans la fermentation et la maîtrise des bactéries néfastes aux vins par un procédé de court réchauffement (pasteurisation) et, d'autre part, suite à la contamination progressive, à partir de Sète en 1865, de tous les vignobles de l'Europe de l'Ouest (et, progressivement, mondiaux) par le puceron *phylloxera vastatrix*, qui pique et suce les racines des pieds de vignes, entraînant leur pourrissement – soit la mort du cep et pas seulement la perte d'une récolte. De ces

VIN ET MÉDECINE

Une autre tradition scientifique gravitant autour du vin est la médecine. Son intérêt pour le vin se développa suite à Asclépiade de Bithynie, au II^e siècle av. J.-C., et son traité *Sur la prescription du vin*. Cette nouvelle figure du médecin-prescripteur de vin correspondait à une subdivision de la tripartition classique entre diététiciens, chirurgiens et oculistes (Brun et Tchernia, 1999). Par la suite, Hippocrate et Galien ont approfondi les pharmacopées vineuses – et le dernier, dans son *Commentaire au traité d'Hippocrate sur le régime des maladies aiguës* (II^e siècle ap. J.-C.), proposa même un prototype d'analyse sensorielle des vins (*idem*, p. 40-41). L'aphorisme moyenâgeux de l'école de médecine de Salerne résume le dosage médicinal du vin : « dans le vin, fais attention, on retrouve remède et poison » (Garrier, 1998 [1995], p. 652). À partir du XIX^e siècle, la médecine étudie préférentiellement « les effets de l'éthylisme chronique sur le système nerveux [...] C'est un médecin suédois [...], Magnus Huss, qui, en 1849, emploie pour la première fois le terme d'alcoolisme » (*idem*, p. 660). Aujourd'hui, des études médicales autour du *French paradox* ont « bien établi les effets diurétiques, antiseptiques, anticholestéroliques et anticancéreux (lincocyanidol) du vin » (*idem*, p. 6652), ainsi que l'action bénéfique des tanins sur les parois des vaisseaux sanguins, prévenant ainsi les maladies coronariennes – résultats qui s'accompagnent d'une moralité de la modération.

recherches – portant sur les plants de vigne et le vignoble, respectivement sur la vinification et la stabilisation du vin – sont issues les sciences appliquées de l'ampélographie (biologie végétale et botanique systématique des cépages) et de l'œnologie (pilotage chimique de la vinification). Quasi simultanément à la parution de l'ouvrage révolutionnaire de Pasteur, Jules Guyot publia ses *Études sur les vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises* (1868), amorçant l'enseignement scientifié de la viticulture. La donne fut cependant très rapidement bouleversée par l'ampleur et la rapidité de contagion de la crise phylloxérique. La victoire sur le fléau, rendant possible le lent redressement consécutif des vignobles, provint de l'École nationale supérieure agronomique de Montpellier, fondée en 1848, dont un professeur rapporta d'une mission aux États-Unis, en 1873, des cépages américains qui résistaient aux piqûres de l'insecte (Garrier, 1998 [1995]). Ils étaient d'abord plantés en directs (donnant un vin médiocre), ensuite en porte-greffes. C'est ainsi l'accélération des recherches dans l'urgence phylloxérique qui participa à institutionnaliser la nouvelle science œnologique.

De son côté, le phylloxéra continuait à atteindre les vignobles du reste de l'Europe ; il était attesté au Luxembourg à partir de 1907 (Institut Viticole, 2000 ; Reuland, 1989). La replantation du vignoble luxembourgeois fut décidée en 1922. Face à l'envergure de la tâche, la création d'une



station viticole s'imposait ; elle vit effectivement le jour en 1925, chargée de former des vignerons face aux défis ambiants, mais pour lesquels la solution était dorénavant connue – ce qui la différencie d'autres stations œnologiques, qui étaient également actives dans la recherche, par leur rattachement à des universités ou des écoles de viticulture.

Vu que vers la fin du XIX^e siècle, la connaissance du remède contre le phylloxéra commençait à être diffusée (même si la replantation sur greffons de l'ensemble des vignobles mondiaux prenait du temps), seule la France avait été confrontée à des chutes désastreuses de production. Ainsi, la création du centre de recherches œnologiques le plus important en Allemagne, la Forschungsanstalt Geisenheim (Land Rheinland-Pfalz), se fit sous d'autres auspices : un riche industriel à la retraite, Eduard von Lade, passionné d'arboriculture, y ouvrit en 1872 l'Institut pédagogique prusse royal d'arboriculture fruitière et de viticulture¹⁰ dont la réputation scientifique augmenta rapidement. Ainsi, Hermann Müller y créa, en 1882, le cépage blanc « müller-thurgau » (également appelé « rivaner »), alliant la qualité du riesling à la précocité régulière du silvaner. Ce cépage devint par la suite le plant le plus cultivé en Allemagne et était très commun au Luxembourg (*cf.* Ley, 1988).

Il apparaît cependant que le recours de plus en plus canonisé et professionnalisé à la dégustation ait été une impulsion française. C'est l'œnologue Émile Peynaud qui commença à réellement approfondir et mettre à profit la dégustation. C'est précisément la transformation de la dégustation en « art rationnel », rigoureux et reproductible qui l'a fait avancer au statut d'« outil de diagnostic » (Fernandez, 2000, p. 311), indispensable à l'œnologie actuelle, et perpétrant l'union indissoluble entre œnologie et dégustation (*cf.* Peynaud et Blouin, 2006 [1983]), si caractéristique des pratiques discursives à partir de la seconde moitié du XX^e siècle.

En parallèle, l'investissement scientifique de la dégustation s'est fait par une autre discipline, l'analyse sensorielle, définie comme « l'examen des propriétés organoleptiques d'un produit par les organes des sens » (norme NF ISO 5492). Cette branche scientifique est issue de la neurophysiologie et poursuit un double objectif : premièrement, l'étude des mécanismes de la perception sensorielle humaine et leur systématisation en vue d'un usage pratique des organes des sens comme instrument de mesure (calibré et reproductible) ; deuxièmement, la mise en œuvre de ces aptitudes techniques pour décrire et développer des denrées agroalimentaires. Du côté de l'organisme (humain), elle approfondit la neurologie sensorielle (Mac Léod, 1993 ; Depledt, 2000) et intègre des connaissances de psychologie cognitive – notamment sur la

10. Traduction personnelle de : « Königlich Preussische Lehranstalt für Obst- und Weinbau ».

mémoire et le contexte socio-affectif autour de la perception. Du côté de l'objet (comestible), elle s'est inspirée des avancées techniques de la dégustation en œnologie – pionnière sur ce plan –, pour commencer à systématiser le vocabulaire du vin (Le Magnen, 1962 ; Vedel, 1972), à partir des années 1950, dans un souci de précision communicative technique. L'analyse sensorielle a, par la suite, collaboré étroitement avec l'industrie agroalimentaire.

La précision de ces qualifications sensorielles du vin est la condition *sine qua non* des perceptions parfois très subtiles des (micro-)variations entre terroirs, contribuant ainsi à l'essor de cette notion de différenciation.

Cette rationalisation scientifique de la dégustation – non seulement comme mode empirique de connaissance œnologique, mais également comme justification et aiguisement esthétique – a connu une diffusion massive à travers l'enseignement dispensé aux cadres et autres professionnels de la vigne et du vin. Cela a impliqué, à partir des années 1980-1990 – dans des métiers du vin aussi différents que celui de viticulteur, d'œnologue, de critique vinicole, de sommelier, de négociant –, un très large consensus quant à l'adhésion aux mêmes normes de rigueur dégustative et d'appréhension des produits. De plus, s'est instauré un climat de contrôle réciproque, basé sur le fait que des acteurs engagés pour différentes causes partagent les mêmes catégories de jugement (Fernandez, 2004, 2000).

Certaines figures parmi eux, en contact direct avec les buveurs de vin, contribuent à propager cette nouvelle œnophilie, conjointement esthétisée et scientifiée, et conditionnant la perception de différences de terroirs, qu'il s'agit dès lors de discerner.

Ainsi, la méthode en question, observée dans les cours d'initiation à la dégustation au Luxembourg, est analytique, comparative, capitalisable et encyclopédique, se basant sur la matérialité de l'échantillon dégusté, mettant en jeu des critères mesurables et des seuils, ainsi que des catégories déterminées et un vocabulaire. Les circonstances de dégustation, pourtant responsables d'altérations de jugement, en sont exclues dans les cours observés, de même que les facteurs sociaux (comme la convivialité, mais aussi l'ébriété et l'affectivité), ainsi que le fait que cette compétence – et même le désir d'appréhender le vin de cette façon – est socialement spécifique. Cette spécificité sociale peut échapper aux yeux des chargés de cours (qui ne disposent que de peu d'informations contextuelles sur les personnes inscrites) par le fait que le public qui fréquente leurs cours se compose, de façon significative, de personnes plus diplômées que la moyenne nationale et faisant partie des classes socio-professionnelles favorisées, majoritairement tertiaires et/ou intellectuelles (*cf.* Reckinger, 2008, 2012) : leurs motivations, perceptibles par les chargés de cours, ne correspondent donc pas nécessairement à celles de la population générale.



L'esthétisation du vin est centrale à la démarche mise en œuvre par les chargés de cours, motivée par le plaisir – « les gens viennent ici pour passer un moment agréable » –, mais ni le plaisir ni l'esthétisation ne sont une fin en soi : il s'agit plutôt de pister la qualité des vins par leurs qualités sensorielles, perceptibles, c'est-à-dire répondant à des critères de dégustation définis en relation aux terroirs variés – et le plaisir en découlerait par voie mécanique. À côté donc d'un outillage pour augmenter la sensibilité et le plaisir esthétique des apprenants-dégustateurs, il s'agit d'aiguiser leur jugement dans le domaine non seulement sensoriel, mais moral : en effet, l'objectif – implicite ou explicite, selon les chargés de cours – est de leur apprendre à discerner et, idéalement, à aimer les « bons » vins – c'est-à-dire les vins qui s'inscrivent dans une philosophie holiste de production, faisant preuve d'une intention d'expression authentique du terroir d'origine, censée révéler ses ressources naturelles et humaines, plutôt que de les farder.

Cependant, le raisonnement des chargés de cours précise clairement que la mise en valeur de la provenance vigneronne des vins n'est pas en soi une garantie de qualité et qu'elle ne correspond pas forcément aux systèmes officiels de hiérarchisation de la qualité (Appellation d'origine contrôlée (AOC) en France, crus au Luxembourg, par exemple) – ce qui augmente la difficulté de les identifier. Simplement, c'est une *potentialité de surprises et de subtilités sensorielles*, renouvelée annuellement et présentée comme distincte de l'uniformité des vins de marques industrielles. Les chargés de cours font ainsi paraître une notion de la qualité en deux temps : il ne suffit pas qu'un vin soit « propre », c'est-à-dire sans défaut perceptible sur les plans technique et organoleptique (ce qui, dans leur vision, constitue plutôt un point de départ), mais il doit avoir un attribut de plus qui dénote l'authenticité et l'unicité de sa provenance, idéalement « de terroir ». Je qualifie cet attribut de « moral », parce qu'il relève du domaine du positionnement conscient pour une cause donnée (ici, le type de viticulture), géopolitique au sens large, motivée par la résistance à la tendance mondiale d'industrialisation de la filière.

Cette cause ne s'exprime ni par des signes uniquement institutionnels (les mentions officielles n'apportant pas d'évaluation fiable a priori) ni par des caractéristiques sensorielles univoques (par exemple, dans une dégustation à l'aveugle, il est tout à fait possible de confondre un vin de production industrielle avec un vin dont la production a été attentive au terroir). Le positionnement en sa faveur nécessite plutôt une sensibilité dégustative orientée vers les découvertes de terroir (s'appuyant sur des occasions sociales de déguster des vins de ce type), assortie d'une prise d'information active sur les modalités de production des vins en question, soit un investissement cognitif ciblé. Cet investissement implique une aisance avec le troisième vecteur de la propagation de l'œnophilie analytique : la profusion (récente) de l'expertise

et de la prescription médiatique. S'imposent non seulement la lecture de la presse spécialisée, de manuels et des guides (ceux dont l'agenda correspond à la mise en valeur des vins de terroir), mais également l'extension de contacts personnels avec des prescripteurs ou des producteurs de proximité et de confiance. Bref, les chargés de cours véhiculent une normativité qui combine les registres d'action de type savant (dextérité analytique, compréhension technique d'enchaînements causaux) et de type capital culturel (prise d'information active, appui sur des réseaux informés, curiosité hétéroclite, capacités d'évaluation sensorielle, réflexivité, désir et capacité de mémorisation couplée à la verbalisation). Cette tonalité « culturelle » revendiquée par les chargés de cours, avec ses valeurs d'auto-réalisation individuelle et d'expression libre est, typiquement, le fait des milieux sociaux privilégiés intellectuels.

En fin de compte, les chargés de cours insistent sur un *relativisme balisé* en matière vineuse : d'après eux, c'est parmi les vins de terroir que les potentialités de signes d'authenticité – vécues comme agréables et valorisées comme signes de « vraie » qualité – se rencontrent le plus aisément. Cependant, rien n'étant jamais acquis, « on ne peut que recommander aux gens de goûter ». Ainsi, une fois que les amateurs ont appris à délimiter le champ des vins potentiellement intéressants, les chargés de cours estiment que seule la pratique directe et personnelle de la dégustation peut fournir une réponse au relativisme – renforçant par là, en boucle, l'orientation épistémique du plaisir dégustatif. Elle pourvoit les individus consommateurs de rapports à soi (Foucault, 1984) – qui sont censés les autonomiser, alors qu'ils canalisent, en même temps, leurs jugements sensoriels et moraux en faveur des vins dits de terroir.

Conclusion

Ce qui est donc commun à l'usage politique et à la normativité didactique au sujet du vin – tantôt entendu comme produit agricole et tantôt comme objet œnophile –, c'est la référence à son « origine ». Dans les manifestations économique-juridique et politico-symbolique du vecteur de la régulation étatique, cette « origine » se réfère à un territoire culturel de souveraineté nationale, qui est construit, de façon métonymique, comme la terre natale de la spécificité nationale. Dans des actualisations didactiques de la normativité œnophile, issues du vecteur de la consolidation scientifique, cette « origine » se réfère de façon épistémique à des territoires vigneronniers parcellaires, qui sont construits comme des terroirs, recelant des potentialités sensorielles liées de façon authentique à une localisation géomorphologique et un contexte social particulier, dont le sous-texte est d'ordre moral.



D'ailleurs, comme toujours, l'usage des mots – surtout s'ils sont consacrés en formules rhétoriques voire juridiques – renseigne sur les attitudes collectives sous-jacentes, peu conscientes et fonctionnant par connotations. Ainsi, préférer l'« origine » à la « provenance » des vins suggère une inscription territoriale absolue. En effet, le latin *origo* véhicule l'idée de la naissance, de l'ascendance (« père d'une race »), de la source, du principe – au sens d'une cause qui détermine. La « provenance », elle, dérivée du latin *provenire*, insiste plus simplement sur le lieu d'où quelque chose ou quelqu'un provient (Gaffiot, 1934, p. 1092 et 1266 ; CNRTL/Trésoir). Si l'idée de naissance figure également dans ce champ sémantique, c'est dans un sens moins affectif et certainement moins modelant. Il s'agit plutôt d'un projet progressif neutre : pousser, croître, mais également, de façon objective, se produire, avoir lieu.

On conçoit que pour qualifier l'activité agricole et économique qu'est la production de vin, l'usage – réglementé, défini, légiféré – de la « provenance » aurait suffi. Or, l'« origine », que l'on retrouve notamment dans les Aop, confère le supplément d'âme (pour les œnophiles en quête d'émotions sensorielles, reliées aux micro-variétés des terroirs locaux), respectivement l'accroche symbolique (pour le vecteur étatique) – nécessaires pour *construire l'unicité* irremplaçable et inimitable, en un mot consubstantielle, de ce que vise l'acteur qui s'en sert.

Les Aop sont censées inventorier les régions viticoles principales au niveau initialement français, et entre-temps européen (« L'Appellation d'origine protégée (Aop) désigne un produit dont toutes les étapes de production sont réalisées selon un savoir-faire reconnu dans une même aire géographique, qui donne ses caractéristiques au produit. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne », <https://www.inao.gouv.fr/Les-signes-officiels-de-la-qualite-et-de-l-origine-SIQQ/Appellation-d-origine-protgee-Appellation-d-origine-controlee>, page consultée le 27 mai 2019). Elles sont cependant constituées d'autant de micro-terroirs, parfois en adéquation avec le territoire de l'Aop, mais régulièrement en décalage ou en chevauchement entre plusieurs Aop, ce qui rend plus difficile de discernement consommateur de la notion de terroir, ni entièrement en adéquation avec le signe officiel des Aop, ni entièrement déconnecté non plus.

Ce mécanisme gomme précisément les négociations et contradictions internes, pour donner une impression d'absolu de ce à quoi est fait référence : dans le cas du politique, c'est l'unicité symbolique de la nationalité qui est en jeu ; dans le cas de la normativité œnophile, ce qui est visé, c'est l'unicité sensorielle et morale de chaque vin dont l'intention de production avait été celle de l'« expression du terroir ».

TABLE DES MATIÈRES



Avant-propos

Le terroir vitivinicole, une variabilité de définitions pluridisciplinaires 9
Kilien Stengel et Jean-Louis Yengué

Introduction générale

Le terroir viticole comme symbole de la qualité et miroir culturel 11
Kilien Stengel et Jean-Louis Yengué

Partie 1 : Le temps et l'espace du terroir viticole 23

Le terroir, un concept anhistorique 25
Samuel Leturcq

**Approche historiographique du goût de terroir de l'Antiquité
jusqu'à la fin du XIX^e siècle** 35
Jean Rosen

**Le terroir du vin : trajectoire historique
d'un objet multiforme en Bourgogne** 45
Jean-Pierre Garcia et Olivier Jacquet

**L'espace terroir, sujet à débats.
Exemple des AOC Bourgueil et Saint-Nicolas de Bourgueil**..... 73
Amélie Robert

Partie 2 : L'alchimie du terroir viticole	97
Conversation biomoléculaire au coin du « Terroir » : quand les polyphénols se font l'écho de la qualité du vignoble	99
Arnaud Lanou, Kevin Billet, Sébastien Salvador-Blanes, Guillaume Delanoue, Sébastien Besseau, Audrey Oudin, Vincent Courdavault, Olivier Pichon, Thibaut Boulay, Nathalie Giglioli-Guivarc'h	
Les identités sensorielles des vins AOC, un argument marketing	109
Coline Leriche, Ronan Symoneaux, Nicolas Brouté, Pierre Davadant, Philippe Mongondry, Isabelle Maître, Alain Razungles, Cécile Coulon-Leroy	
Étude de l'extractibilité des composés phénoliques et des propriétés mécaniques du raisin de Cabernet Franc : impact du terroir et des millésimes	121
René Siret	
Partie 3 : La marchandisation du terroir viticole	137
Les caractéristiques des terroirs à la lumière de l'analyse économique. Quelle valorisation des terroirs viticoles français à l'international	139
Christine Ferrer-Klajman	
Enjeux économiques des dimensions patrimoniales du terroir	167
Marie Lemarié-Boutry et Stéphanie Pérès	
La construction sociale des terroirs viticoles : pour des consommateurs connaisseurs, complices et ambassadeurs ?	179
François Sarrazin	
Terroir viticole, destination œnotouristique, territoire œnoculturel	197
André Deyrieux	
Partie 4 : La perception et les représentations du terroir viticole	205
Raconte-moi une histoire de terroir : évaluer l'importance des signes de terroir aux yeux des <i>Millennials</i>	207
Valérie Tavilla, Lara Agnoli, Steve Charters	
Le terroir, ses représentations et ses enjeux. Évolutions à la lumière d'approches prospectives interdisciplinaires dans le secteur du vin	225
Hervé Hannin	

Constructions contestées et contrastées de la notion de terroir. symbolique politique, savoir scientifique, typicité culturelle et culturelle	247
Rachel Reckinger	
La « magie » du terroir : culture de consommation, œnotourisme et performances rituelles	267
David Picard, Catarina Nascimento Moreira, Tristan Loloum	
Partie 5 : L'expression artistique et langagière du terroir viticole	281
La Cité du vin : un choix d'interprétation universelle entre immersion pervasive et médiation polysensorielle	283
Jessica De Bideran, Cristina Badulescu et Valérie-Inés De La Ville	
Art contemporain dans les vignobles : contexte et implications d'une nouvelle démarche d'interprétation du terroir	315
Paola Mulas	
Vin de terroir et vin du terroir : entre mythe et réalité	129
Anne Parizot	
En verre (et contre tous ?) : le terroir vu par la France et par le Nouveau-Monde	335
Mickael Mariaule	
Conclusion générale	
Du terroir au monde, la civilisation par le vin	351
Pascal Taranto	
Bibliographie	363
Biographies des contributeurs	401

Le terroir viticole

Espace et figures de qualité

Incontestablement, le terroir revêt aujourd'hui une connotation positive. C'est un signe de qualité recherché, aussi bien par les vignerons qui y voient une reconnaissance dans leurs pratiques des valeurs environnementales et paysagères ; par les consommateurs qui y trouvent une authenticité et une proximité avec les lieux de production ; mais aussi par les territoires pour lesquels le terroir devient facteur de développement.

Mais ces valeurs positives du terroir ne sont que très récentes, il est donc nécessaire de déconstruire cette notion en mettant en miroir les acceptations disciplinaires du terroir. Chacun dans son rôle (du consommateur au vigneron), dans sa discipline (des sciences humaines et sociales aux sciences exactes), analyse, anticipe, interprète et définit des objets attachés à la vigne et au vin.

Jean-Louis Yengue est professeur des Universités, chercheur au laboratoire RURALITES (Université de Poitiers) et chercheur associé à l'UMR CITÈRES (CNRS/ Université de Tours). Il enseigne la géographie de l'Environnement au département de Géographie de l'Université de Poitiers.

Kilien Stengel est enseignant-chargé de mission à l'Université de Tours (IEHCA), docteur en Sciences de l'information et la communication, chercheur associé aux universités de Bourgogne (équipe Cimeos) et de Tours (équipe Prim).

En couverture :
Cépage tardif Italia (ou idéal) / Rosiers du domaine de la Romanée-Conti / Cave en Bourgogne.
[licences Creative Commons-Zero]

Presses Universitaires
 FRANÇOIS-RABELAIS
 pufr-editions.fr

iehcA
 INSTITUT EUROPÉEN
 D'HISTOIRE ET DES CULTURES
 DE L'ALIMENTATION

citeres
 UMR 7324

ISBN : 978-2-86906-731-8



9 782869 067318

Prix : 26 €