

## EXPRESSION DU TERROIR : QU'EN SAIT ON ? QUE FAIRE MAINTENANT ?

### PROPOSITIONS DE SEVE

Octobre 2007

Lancée officiellement par le Comité National de l'INAO du 2 juin 2006, la question de l'expression des terroirs dans les vins d'AOC revient en force. L'INAO demande aux AOC de réécrire des cahiers des charges, comportant des éléments du lien au terroir. L'UFC Que Choisir dans son communiqué du 4 septembre repose la question la nécessité de prouver ce lien pour les AOC s'en réclamant. L'Europe a défini deux catégories de produits qui soulèvent aussi cette question, et qui va demander des réponses à la viticulture européenne pour savoir dans quel segment les produits se situent : Appellation d'Origine Protégée, revendiquant et prouvant le lien au terroir, et les Indication Géographiques de Provenance,

De multiples colloques, symposiums, congrès, articles, rapports, ont déjà eu lieu à ce sujet. Cette question correspond aussi, depuis longtemps, à une exigence de vignerons, en France et en Europe, qui explorent cette voie de l'expression du terroir, et souhaitent aussi une véritable catégorie lisible par le marché reconnaissant leurs terroirs, leurs efforts de mise en valeur, leur éthique.

*Le moment est venu en France, dans les ODG, de plancher sur la question. Et, chose étonnante avec tout le travail réalisé depuis des années, on a bien du mal à s'en sortir. Quels critères, quels outils de mise en valeur, quels itinéraires techniques ?*

Il y a au moins deux raisons à cette difficulté :

**La première est que la plupart des études ont porté jusqu'à présent sur le terroir au sens géo-pédo-climatique.** On a une certaine connaissance des sols et du sous-sol, de la circulation de l'eau, des effets de relief, etc... Mais, bien que la définition du terroir, depuis J. Capus en fait, englobe aussi l'action de l'homme, très peu d'études scientifiques ont été menées sur l'effet des itinéraires techniques sur ...le goût du terroir dans le vin. Comment le goût du plâtre arrive dans les vins de terroir du Grand Cru Schoenenburg ? Un sauvignon blanc variétal, un sauvignon blanc de terroir, comment ? La différence ne tient pas seulement au terroir, les professionnels et les amateurs avertis savent qu'on peut avoir aussi un Chardonnay variétal et un Chardonnay de terroir provenant de mêmes grands crus indiscutables. Donc : quels itinéraires techniques ? Pourquoi sommes nous si peu avancés sur cette question ?

**On arrive là à la deuxième raison : il faut bien reconnaître qu'entre le moment où J. Capus a défini l'éthique et les critères des AOC, et les années 1970, une vraie révolution a eu lieu dans les pratiques agricoles en général, et ces nouvelles techniques ont évidemment investi la viticulture sans coup férir.** Au temps de Capus, les critères d'expression du terroir étaient assez simples : délimitation parcellaire exigeante, rendements limités, degré d'alcool acquis naturel minimum, choix des cépages, ...la liste n'était pas close, mais à l'époque, tout le monde labourait, les désherbants n'existaient pas, les clones non plus, l'utilisation des engrais chimiques commençait tout juste, la chaptalisation était encore assez limitée, les TSE étaient inconnues, les levures sélectionnées n'étaient pas utilisées... ; on peut, il va falloir, faire la liste complète : mais en bref l'impact technique de l'homme sur le terroir et son expression dans les vins, à la vigne et à la cave, était beaucoup plus restreint.

***Significativement, la connaissance scientifique du sol a fait l'impasse sur un aspect pourtant fondamental de son fonctionnement : le sol a été conçu comme un substrat quasiment inerte, réservoir à amendements, sans qu'on étudie ce qui est pourtant fondamental dans sa naissance et sa vie : le rôle des organismes vivants, de la bactérie au ver de terre. Comment peut-on parler terroir aujourd'hui sans envisager que le choix d'itinéraires techniques aura des conséquences sur la vie du sol, et, partant, sur l'expression du terroir dans les vins ?***

J. Capus se méfiait de la technique pour elle-même, il disait clairement qu'elle n'aboutissait pas forcément à faire de grands vins d'AOC. Il avait sans doute raison. Car finalement, de la vigne à la cave, toutes les techniques des cinquante dernières années ont intégré les AOC, sans étude préalable quant à leur impact sur l'expression du terroir dans les vins, mais avec un impact bien réel sur les rendements ,etc...Et les travaux de recherche ont avant tout porté sur la façon d'amener à bon port les rendements ainsi obtenus, à la vigne par des produits phytosanitaires et des pesticides puissants, à la cave par un grand interventionnisme permettant de sauver des vendanges et de rééquilibrer des vins.

**D'où la difficulté actuelle : comment définir rigoureusement, scientifiquement, les itinéraires techniques d'un vin de terroir ?**

Personne ne semble avoir de réponse complète, y compris sur le plan scientifique. Mais sommes nous pour autant démunis, ne savons nous rien, n'avons nous rien à proposer ?

Nous avons quelque chose de très précieux, notre expérience. Nos intuitions. Nos convictions. Si nous n'avons pas grand'chose d'autre, il va falloir accepter de partir de là, et sans sectarisme, en étant capable de remise en cause, confronter cet acquis à une recherche scientifique qu'il va bien falloir enfin lancer en grand sur ce sujet.

Un principe de « bon sens » nous guide. Bien sûr, nous ne sommes pas sans savoir que le bon sens et la science ne font pas toujours bon ménage. Ce « bon sens » doit cependant pour l'instant nous guider, nous n'avons pas le choix. Et puis même si nous sommes assez pauvres en connaissances scientifiques sur ce sujet, nous ne partons pas non plus de zéro, des scientifiques, parfois dans l'ombre de la recherche officielle, ont fait de gros travaux sur ces questions. Il faudra les faire connaître, les confronter, ouvrir le débat.

*Ce principe de « bon sens » est de prendre comme boussole dans l'appréciation des itinéraires techniques : qu'il y ait le moins d'intrants exogènes possibles, à la vigne et à la cave. Evidemment, le simple énoncé fait débat : quelle est la mesure du « moins possible » ? Eh bien explorons, expérimentons, confrontons. Mais nous ne devons pas attendre 20 ans de recherches pour commencer à fixer des règles, des critères. Car si nous voulons rendre crédible notre revendication d'expression de terroir au marché international, qui a beaucoup de mal à saisir ce concept, c'est dès maintenant qu'il faut avoir des réponses, fussent-elles (et elles le seront nécessairement) évolutives.*

*Cependant, cette définition par la négative du lien au terroir n'est pas suffisante, et pourrait faire croire que faire des vins de terroir, c'est « laisser faire ». Or les vins d'expression de terroir ne sont pas des vins « naturels », au sens où le vigneron laisserait faire « la nature » sans intervenir...et sans prendre ses responsabilités. Ce sont avant tout des vins de volonté, d'ambition, de responsabilités quant aux choix d'intervention ou de non intervention. Labourer est très interventionniste, n'est pas « naturel ». Mais peut-on se passer de tailler les racines de surface pour l'expression du sous-sol dans un vin ? La différence entre un vin de terroir et un vin de volume n'est pas entre la non-intervention et l'intervention. Les deux demandent un fort engagement du vigneron, la différence étant dans l'objectif, donc les moyens.*

## NEUF PRINCIPES POUR LES VINS D'EXPRESSION DU TERROIR

L'essence des AOC, c'est un processus complexe, social, scientifique, historique, culturel, commercial, qui aboutit par l'action et la réflexion collectives de groupes humains à une construction culturelle et technique complexe. Dans la recherche des critères d'expression du terroir, nous sommes exactement dans cette démarche, nous ne partons pas de rien, mais nous sommes aussi en recherche et en construction. Seule cette démarche exigeante et ouverte en même temps peut être productive.

Pour les vins d'expression du terroir, nous proposons 9 grands principes, basés sur une éthique active du terroir, mais qui doivent trouver leur concrétisation dans une grille comparative proposée ci-dessous. Cette grille de réflexion distingue les principes et les moyens des vins d'expression de terroir (AOP) et des vins d'indication géographique de provenance (IGP). Il s'agit pour l'instant d'un outil minimum qui pourrait aider dans les discussions autour de la réécriture du cahier des charges.

Ces 9 principes sont :

1. Le premier principe à appliquer est **celui du respect du au terroir d'AOC**. Ce principe suppose que le nom de l'AOC soit **unique, précis** et identifie des vins issus de terroirs délimités mis en valeur par des moyens permettant la recherche de leur expression la plus authentique. Ces vins appartiennent à une famille identifiée qui exprime une identité collective des producteurs. Le respect du au terroir suppose donc une délimitation rigoureuse, homogène par rapport à sa position hiérarchique, une délimitation parcellaire obligatoire pour ceux qui souhaitent rester en AOC.

2. Le deuxième principe est celui de l'**originalité d'expression du terroir**.

Il faut redire avec force que le concept d'AOC tel que l'a construit l'histoire et la législation, n'est pas de servir de cadre à la production d'un vin parfait, adapté artificiellement au goût du consommateur mondial, mais bien de protéger l'originalité, le trait dominant, en quelque sorte le défaut, cette subtile différence dans laquelle se reconnaissent les producteurs et qui constitue de fait le véhicule de leur identité. Ce principe a pour conséquence une soumission des producteurs à leur terroir. Ils acceptent sa topographie (pas d'aménagement outrancier), sa nature géologique et pédologique (pas de modifications structurelles fondamentales des sols et sous-sols) ses caractéristiques physicochimiques, (pas

d'amendement potassiques et phosphoriques trop importants, des chaulages modérés, les fumures de fond maîtrisées, des compostages raisonnables). **Ils travaillent à comprendre et accompagner la vie de ces terroirs.** Enfin, les modifications du microclimat de la plante (paillage, bâchages) sont à exclure, comme des modifications artificielles de l'alimentation hydrique (irrigation). Cette dernière pratique est à réserver à des cas limités annuels ; elle ne peut avoir en aucun cas un caractère de pérennité.

**3. Le troisième principe est que l'originalité d'expression du terroir d'AOC ne peut être atteinte que par un enracinement profond, moyen immémorial de contraindre la plante à un rapport intime avec le terroir.** Cet enracinement profond ne peut être le résultat que d'une volonté du vigneron d'y contraindre la vigne, par les façons culturales, par des densités de plantation adaptées au terroir ; il conduit à une expression végétative limitée, à une plante moins sensible aux conditions climatiques chaotiques du dessus, une plante réalisant son arrêt de croissance tôt et de façon définitive. Corrélativement, une jeune parcelle, à l'enracinement peu profond, ne peut exprimer la subtilité du terroir et ne doit pas avoir sa place en AOC, mais en AOL ou IGP.

**4. Encépagement :** la clé de voûte du système des AOC est que **le caractère qui exprime et identifie le terroir n'appartient pas au registre variétal.** Dans la philosophie de l'AOC, le cépage est au service du terroir, et non l'inverse. L'immense majorité des terroirs d'AOC sont servis pas des cépages multiples et sans doute plus que tout, par une diversité de l'encépagement qui seule permet l'expression de toutes les nuances du terroir. Les cépages adaptés à un terroir sont organisés en trois catégories : les cépages principaux, les cépages secondaires et les cépages accessoires. Ces derniers, hélas voués à la disparition progressive, sont à protéger et ne doivent pas, dans le futur, représenter moins de 10 % de l'encépagement total d'une AOC. L'adéquation cépage/terroir est souvent le résultat d'une longue expérience collective vigneronne, mais souvent la liste des cépages d'une AOC a évolué avec le temps et évoluera sans doute encore, elle ne doit pas être figée. La diversité génétique nécessaire à l'expression nuancée des terroirs s'applique au niveau variétal, clonal, porte-greffe et exclue toute recherche de modification OGM de l'encépagement.

Le caractère variétal facilement identifiable, tel qu'il est décrit dans la nomenclature gustative mondiale n'a rien à faire dans le registre des AOC. L'indication du cépage n'a jamais à être mise en avant pour les vins d'AOC.

**5. Le cinquième principe concerne le rendement du vignoble, la notion de maturité et les conditions d'enrichissement**

La grandeur des vins d'AOC est l'expression pleine du terroir. Celle-ci n'est accessible que par la production d'un fruit physiologiquement mûr, un organe de reproduction apte à assurer son rôle, un fruit mûr pour la plante qui le porte. L'état des pépins, la qualité des structures acides, le niveau de sucre et la maturité phénolique, toutes ces notions différentes pour chaque terroir, exprime l'état de maturité physiologique. Le rendement de base de l'AOC est celui qui permet d'atteindre cette maturité physiologique. Le rendement n'a donc pas à être adapté au marché, il ne peut connaître de fluctuation que de manière marginale, lors de conditions annuelles exceptionnelles en plus ou en moins. Cette variation est limitée à 20 % (-10% + 10%). De même, les règles de rendement de l'AOC servent à obtenir une maturité technique suffisante et compatible avec la règle du non enrichissement, qui doit devenir la normalité. L'enrichissement en cas de conditions défavorables à l'expression du terroir s'accompagnera obligatoirement d'un déclassement en IGP.

Le rendement sera sévèrement contrôlé et on veillera à ce que les techniques correctives (ébourgeonnage manuel, échelonnage, éclaircie) soient utilisées si nécessaire. Enfin, la disposition du feuillage, la position des raisins par rapport au sol, la densité du feuillage et l'auto ombrage des rangs soient de puissants leviers de l'obtention de la maturité.

**6. Le sixième principe concerne le respect de l'environnement.**

*Ce principe va de plus en plus s'appliquer à toute la viticulture, mais la viticulture d'AOC se soit d'être particulièrement à la pointe en ce domaine, pour des raisons tant éthiques, techniques, que d'image.*

Ainsi que l'indique le rapport INRA CEMAGREF de décembre 2005 sur « pesticides, agriculture, environnement » : « *la gestion des questions phytosanitaires est à réenvisager plutôt sous l'angle de la "santé des systèmes de culture" que du point de vue de la "lutte contre les ennemis des cultures".* »

Le désherbage doit être proscrit partout où existe des solutions alternatives (fauchage, labour, enherbement maîtrisé) particulièrement le désherbage en prélevée. *L'utilisation des molécules anti-cryptogamiques de synthèse pénétrantes et systémiques est à soumettre à des conditions climatiques ou*

*de terroir exceptionnelles*, avec conditions d'application drastiques. Les hormones de croissance, gibbérellines et autres régulateurs sont incompatibles avec la viticulture de terroir. Enfin, les traitements anti-botrytis sont à réserver aux seuls cas où l'on aura épuisé toutes les mesures prophylactiques préventives (effeuillage, aération du plan de polissage, maîtrise de la vigueur, etc). Les traitements avec des produits simples (Cu/S) sont à préférer, dans le cadre des législations existantes, en protégeant la vie des sols.

#### 7. Le septième principe concerne le **respect du raisin**

En viticulture d'AOC, le raisin mûr porteur des caractères distinctifs du terroir doit être protégé de toutes altérations lors de sa cueillette, son transport, son pressurage, sa cuvaison. On privilégiera la récolte manuelle partout où s'est possible et obligatoirement pour des productions de garde. Lors du transport, de la mise en œuvre avant cuvage ou/et pressurage, on utilisera les petits contenants, les transports sans foulage ni altération, les bandes transporteuses, etc. Le tri à la vigne, voir au chai sera retenu dès que l'état sanitaire de la vendange ne sera pas celui souhaité. Enfin, les techniques de pressurage seront douces et soucieuses de produire le minimum de bourbes.

#### 8. L'avant dernier principe concerne le **respect du vin**

La vinification d'un vin d'AOC repose sur le principe de respect des caractères distinctifs du raisin. Toute modification substantielle de ceux-ci va perturber la lisibilité du terroir. Ceci explique qu'il faille s'abstenir de chaptaliser, acidifier, désacidifier, désalcoliser, osmoser, mouiller, édulcorer, taniser avec des copeaux et d'une manière générale influencer sur les paramètres fondamentaux du vin d'AOC. On doit mieux mesurer la relation levures/expression du terroir. En cas d'utilisation de levures sélectionnées, l'impact aromatique le plus neutre doit être recherché. Les bactéries lactiques à ensemercer, apports d'enzymes techniques, d'azote assimilable, et d'une manière plus générale, d'adjuvants de vinification, ne peuvent procéder que du contrôle d'anomalies ponctuelles à corriger ensuite au vignoble dans le cadre d'un plan d'amélioration.

#### 9. Le dernier principe concerne le **respect du consommateur**

Le consommateur de vins d'AOC ne recherche pas tant un « bon » vin qu'un vin qui témoigne fidèlement de son terroir d'origine. Dans ces conditions, le respect des principes fondateurs de l'AOC énoncé plus haut est une nécessité absolue pour restaurer la confiance. Toute mesure corrective du raisin et du vin, nécessitée par des conditions exceptionnelles, doit systématiquement être indiquée clairement sur les contre étiquettes, et à partir d'un niveau d'intervention à définir, déclassement en IGP. Seul ce principe assure une transparence des pratiques, qui refondera le concept d'AOC et assurera le sursaut qualitatif si nécessaire.

### **POUR UNE DYNAMIQUE HUMAINE ET COMMERCIALE EFFICACE**

*Si on réfléchit sérieusement à cette problématique, si on tente de l'appliquer dans la réécriture des cahiers des charges, on se rend vite à l'évidence : quasiment tous les domaines, entreprises, coopératives, ont un besoin –et aussi l'envie- de définir deux identités différentes, bien distinctes, dans leur gamme : vins de terroir, à haut niveau d'exigence, chers à produire, mais porteurs de plus value, d'image, et de la richesse patrimoniale de notre pays, et vins de plaisirs, de fruit, de convivialité, de fêtes, aux rendements plus importants, aux rotations plus rapides, aux prix moins élevés. Le premier segment, pour être rentable, doit avoir une image forte bien distincte. Le deuxième segment, pour être également rentable, a besoin de moins de contraintes, de plus de libertés que le premier. Si on essaye de faire entrer ces deux types de vins sous la même étiquette, le résultat sera catastrophique :*

*Ou bien on abaisse le niveau d'exigence du terroir pour y faire tenir les vins à plus forts volumes, et on se prive des vins haut de gamme, ou de leur possible rentabilisation par une étiquette distincte.*

*Ou bien on veut imposer les exigences des vins de terroir à toute l'appellation, et on compromet la rentabilité de l'ensemble.*

*Et dans les deux cas, c'est la guerre civile entre vigneron. La seule solution positive et ne générant pas les conflits, efficace économiquement, est de définir clairement deux espaces différents, pour une dynamique humaine et commerciale efficace.*

	<b>VINS D'EXPRESSION DU TERROIR (AOP)</b>	<b>VINS VOLUME FRUIT</b>
<b>PRINCIPE</b>	<b><i>SOUSSION DU VIGNERON AU TERROIR</i></b>	<b><i>INTERVENTIONS POUR MARCHE CIBLE</i></b>
<b>TERROIR</b>		
<i>données géopédoclimatiques et historiques</i>	Délimitation parcellaire. Sols et sous sols pauvres. Expérience historique, connaissances des anciens, acquisitions scientifiques, notoriété,	Origines parcellaires variées. Sols plus riches permettant des rendements plus élevés. Expression du fruit possible, pour vins de plaisirs, de fête, à rotations rapides.
<i>Conditions de mise en valeur du terroir à la vigne</i>	Objectif : enracinement profond, réduction racines surface, maîtrise du rapport sol/sous-sol	Moins de contraintes pour la vigne, utilisation du sol plus importante
	<b>Moyens</b> : travail du sol pour tailler racines de surface. Pas d'utilisation d'engrais chimiques, amendements nécessaires mais minimums, en raisonnant leur nature : minimum d'intrants exogènes. Densités adaptées au terroir, maîtrise de la vigueur, enracinement profond. Utilisation minoritaire, soumise à conditions particulières, des désherbants. Recherche de « santé des systèmes de culture » plus que traitements « contre les ennemis de la vigne ». Taille favorisant expression terroir /variétal. Rendements inférieurs aux rendements AOC actuels tout compris.	Travail du sol superficiel. Engrais raisonnés. Densité adaptée à expression fruit. Réduction progressive des désherbants chimiques. Taille permettant des rendements plus importants. Rendements plus évolutifs selon climatologie et marché.
<i>Exigences communes environnementales</i>	Biodiversité. Tassements minimum des sols. Maîtrise de l'érosion. Réduction des pesticides de synthèse.	Limiter l'impact des cultures sur l'environnement
<i>Ouverture recherche</i>	Fonctionnement sol/sous-sol/vigne. Possibilité de reconnaissance de nouveaux terroirs qualitatifs. Vie du sol et du sous-sol, interface vigne/terroir, effets des itinéraires techniques sur l'expression terroir, biodiversité, agroforesterie, bois raméal fragmenté, etc..	Obtention des rendements par méthodes agriculture durable Désherbants « naturels », phytosanitaires non toxiques assurant rendements importants, économiquement viables.
<b>VINIFICATIONS</b>		
<b>PRINCIPE</b>	Le moins d'intrants possibles, favoriser l'expression minérale, sans l'altérer.	Corrections pour corriger déséquilibres. Interventions pour favoriser expression du fruit, pour produire goût marketé.
<i>Outils</i>	Pas d'enrichissement, ni Techniques Soustractives d'Enrichissement ou de désalcoolisation. Pas de traitements thermiques puissants. Pas de corrections tartriques, aromatisation (copeaux, etc.), mouillage, etc. Traçabilité obligatoire	Outils techniques adaptés. Traçabilité obligatoire
<i>Ouverture recherche</i>	Impact levures sur expression terroir, etc...	Technique d'intervention pour profil du produit
<b>CONSOMMATEURS</b>	Principe identique : information transparente sur le produit. Aucune pratique ne peut être cachée au consommateur.	

Monsieur Michel Barnier, Ministre de l'Agriculture, vient d'annoncer que la recherche devait travailler de façon importante sur l'agriculture biologique. Un même effort doit être engagé sur l'aspect spécifique des techniques de valorisation du terroir dans les aliments en général, et dans les vins en particulier.

SEVE OCTOBRE 2007