

Atlas
DE LA VIGNE
UN NOUVEAU DÉFI DE LA MONDIALISATION
ET DU VIN

COORDONNÉ PAR
François Legouy • Sylvaine Boulanger

Atlas DE LA VIGNE UN NOUVEAU DÉFI DE LA MONDIALISATION ET DU VIN

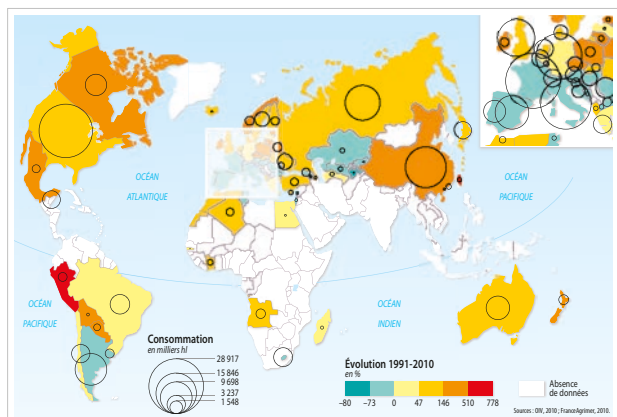
Cartographie
François Legouy - Carl Voyer - Nathalie Cottrel

ARMAND COLIN

PRÉFACE	7
INTRODUCTION	9

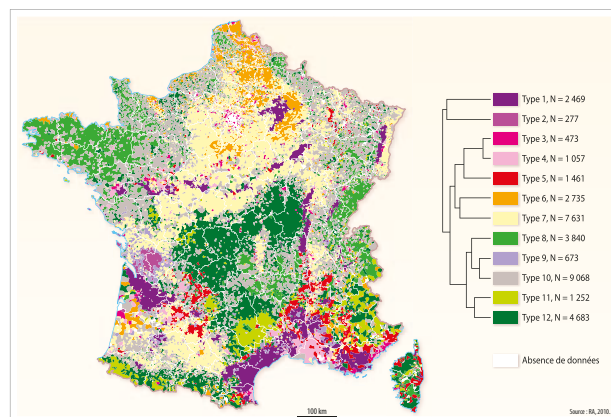
LA CIVILISATION DU VIN 11

Les fondements de la mondialisation du vin	12
La propagation de la vigne et du vin de l'Antiquité à la fin du XIX ^e siècle	14
La vigne en Bourgogne dans l'Antiquité	16
Le triomphe du vin au Moyen Âge : <i>Les Très Riches Heures du duc de Berry</i>	18
Vignobles et vins de l'Aquitaine médiévale	20
La Bourgogne médiévale	22
Le négoce des vins en Bourgogne à la fin du XIX ^e siècle	24
Le plan viticole de 1860 en Côte-d'Or	26
Vins et gastronomie	28
Vin et peinture : convivialité et divinité	32
La dynamique contemporaine de l'œnotourisme	34
Mises en scènes paysagères vitivinicoles et œnotouristiques	38
Les terroirs viticoles : une approche à plusieurs échelles	40
Vigne et climat	44
Vigne et risques naturels en France	46
Viticulture raisonnée, viticulture durable, viticulture bio, vins bio	48
Une consommation du vin en crise et en mutation	50
Superficies du vignoble mondial et production de vin	52
Une géographie des exportations de vins polarisée et éclatée	54
L'internationalisation des cépages	56



LA FRANCE DU VIN 59

Les AOC en France depuis 1935 : un résumé de la France vitivinicole	60
La construction des appellations d'origine contrôlée en France	62
Géohistoire de l'espace viticole français de 1808 à nos jours	64
La spécialisation des exploitations dans la viticulture	70
Négoces et caves coopératives : une dualité qui tend vers des intérêts communs	72
Le vignoble de Champagne : unité et diversité	74
Le bassin viticole de la Bourgogne, du Beaujolais, du Jura et de la Savoie	80
Les vignobles d'Alsace et de Lorraine : les confins septentrionaux français	86
Bordeaux, Cognac et Sud-Ouest : des vignobles au fil de l'eau	88
Le Val de Loire : de l'amont à l'aval	94
Les vignobles de Provence et des Hautes-Alpes	98
Le vignoble de Corse	100
La vallée du Rhône : un vignoble millénaire et varié	102
Le Languedoc-Roussillon : premier vignoble de France	104



SOMMAIRE

L'EUROPE ET LE BASSIN MÉDITERRANÉEN

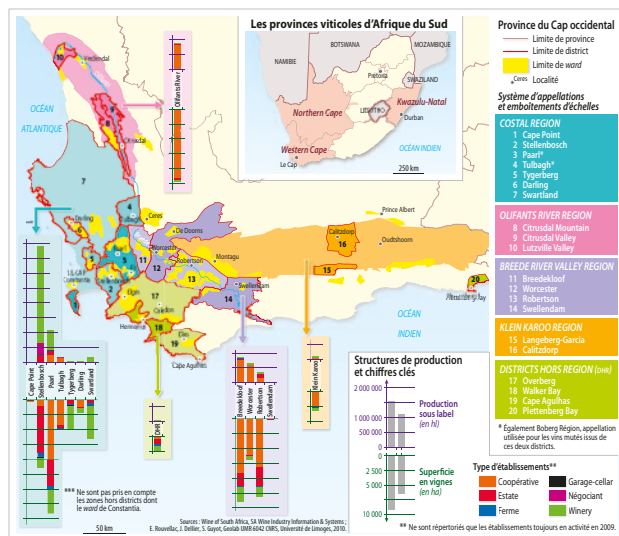
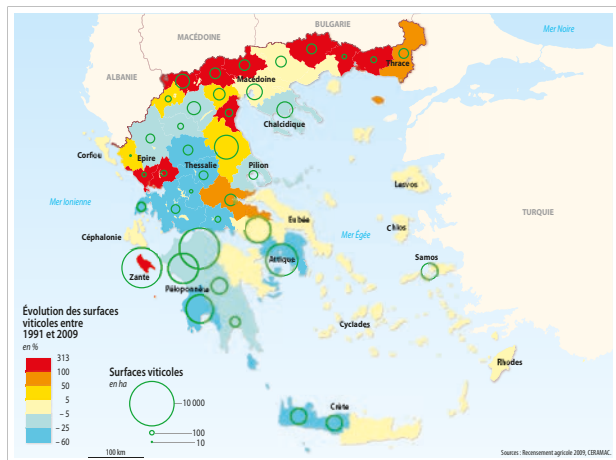
107

L'Europe et le vin, les réformes européennes et les nouvelles appellations d'origine	108
Le bassin méditerranéen : centre géographique et berceau de la vigne et du vin	112
L'Italie : le pays viticole par excellence	114
L'Espagne : le plus grand pays viticole	118
Le Portugal : Porto, Madère et les autres vignobles	122
La Grèce viticole : un vignoble de petits exploitants	124
Le Liban : un vignoble de plaine et de montagne	126
L'Allemagne viticole : des vignobles de vallées abritées	128
Les vignobles suisse, anglais et du Pays de Galles	130
La Hongrie : tradition viticole ancienne et vins de prestige	132
Les vignobles de Roumanie et de Géorgie	134
L'Arménie : une viticulture d'origine biblique	136
La Russie : un pays viticole méconnu	138

LES PAYS DU NOUVEAU MONDE ET LES NOUVEAUX PAYS VITIVINICOLES

141

Les pays viticoles du Nouveau Monde et les pays nouvellement consommateurs	142
Le vignoble des États-Unis : un vignoble métropolitain	144
Le vignoble québécois : une nouvelle frontière vitivinicole	146
Vigne et vin en Argentine : l'accord de la montagne et du vignoble	148
Le Chili, un pays à la conquête de la nouvelle planète des vins	150
Vigne et vin en Australie et en Polynésie	152
La Nouvelle-Zélande viticole	154
Le vignoble d'Afrique du Sud	156
Le marché du vin en Chine : entre ivresse et réalités	158
CONCLUSION	161
LES AUTEURS	163
BIBLIOGRAPHIE	167
LISTE DES SIGLES	169
LISTE DES PHOTOGRAPHIES	171
REMERCIEMENTS	173



PRÉFACE

Certains des princes chagrins qui gouvernent la France ont décidé de jeter l'opprobre sur le vin sous le prétexte qu'un peu d'alcool entre dans sa composition et qu'en boire risque de conduire à l'addiction. Le fait est incontestable, mais c'est oublier que les vertus de cette éminente boisson de culture, lorsqu'elle est bue avec modération, surpassent de très loin ses effets délétères et que le principe de précaution conduit à la paralysie d'une civilisation. Depuis la nuit des temps, c'est-à-dire le VI^e millénaire avant notre ère au moins, à partir de son foyer d'origine proche-oriental, le vin a supplanté toutes les autres boissons fermentées ou distillées, d'abord lors des occasions rituelles et festives, dans le milieu de cour ou celui des prêtres, puis au quotidien jusque dans les couches populaires de la population. Victorieux de la bière en Mésopotamie, en Égypte, dans l'ensemble du bassin méditerranéen grec et romain, puis dans les contrées barbares du nord de l'Europe, il est parti avec les grandes découvertes à la conquête du monde. Le voir aujourd'hui recherché et aimé en Chine, en Inde ou dans tous les pays en forte croissance économique de la planète est l'un des plus réjouissants symptômes de la mondialisation.

Qu'est-ce qui rend donc le vin si précieux, si original, exceptionnel même, parmi toutes les boissons que l'ingéniosité humaine a créées sous tous les cieux ? Sa première qualité est d'être doucement euphorisant – tout le contraire des anxiolytiques de synthèse qui annihilent massivement la conscience. Le phénomène est amplifié par le partage. Les Grecs apprenaient dès l'adolescence le rituel du *symposium* (le « boire ensemble »), si important pour nourrir la sociabilité, l'échange des idées et des sentiments. Il importe d'en raviver la pratique à l'heure d'un individualisme grandissant qui pousse certains à la morose pratique solitaire de la « biture express ». Au-delà de ce petit plaisir bien nécessaire, on sait que le vin contribue à prévenir certaines maladies et des plus graves.

Dans un registre plus culturel, il permet d'entrer métaphoriquement dans le monde de la complexité, si difficile à appréhender. Les mots peinent en effet à décrire tous ses caractères, surtout s'il est grand et dégusté avec attention et respect. Il est en cela l'homologue de toutes les œuvres d'art. Il suffit de se plonger dans *Le Banquet* de Platon pour le comprendre : l'un des plus beaux dialogues littéraires et philosophiques sur l'amour a été permis par le partage du vin toute une nuit durant.

Enfin, la connaissance du vin est une superbe invitation à aimer la géographie. Même si d'aucuns ont cherché à réaliser des vins technologiques passe-partout, la diversité des terroirs, des méthodes de viticulture et de vinification, des processus biologiques à l'œuvre dans le sol, du matériel végétal, de la fermentation et de l'élevage, dépasse l'entendement, interdit toute uniformisation. C'est l'exact opposé des techniques mises en œuvre pour obtenir un certain soda marron de goût identique dans tous les pays du monde qui ne vise rien moins qu'à la fin de la géographie, pour parodier le célèbre mot de Fukuyama à propos de l'histoire.

En outre, la viticulture crée des paysages d'une variété et d'un attrait irrésistibles, couvrant les versants d'habits somptueux qui varient de couleurs au fil des mois de l'année, depuis le noir de l'hiver qui laisse voir les sols jusqu'à l'éclat des feuilles mordorées de l'automne en passant par le vert tendre du débourrement printanier et le vert profond du cœur de l'été. Par leur minutieuse organisation et leur graphisme, les vignes suggèrent l'intérêt d'une maîtrise harmonieuse de l'environnement et la légitimité de l'action réfléchie de l'humanité sur ce que l'on appelle encore trop souvent « nature », qui n'est en réalité qu'une page blanche en attente de calligraphie. Les vignerons sont de magnifiques sculpteurs et peintres de paysages. L'UNESCO ne s'y est pas trompée en reconnaissant déjà de nombreux vignobles européens comme éléments du Patrimoine mondial de l'humanité.

C'est la raison pour laquelle, dans le concert des sciences humaines, les géographes sont sans doute ceux qui ont consacré depuis un siècle le plus de recherches et le plus grand nombre de pages publiées à la vigne et au vin. Cet atlas se situe dans le droit fil de nombreux actes de colloques, thèses, atlas, ouvrages savants ou plus accessibles, etc. On n'écrit jamais assez sur le vin afin de le faire mieux connaître et aimer, et le présent ouvrage y contribue avec détermination. Il répond pleinement au vœu voté par le Parlement européen le 12 mars 2014 par 530 voix contre 74 et 14 abstentions :

« Il convient [...] d'encourager les habitudes de consommation appropriées et intelligentes par la connaissance des caractéristiques spécifiques des vins. »

*Jean-Robert Pitte,
Membre de l'Institut
Président de l'Académie du Vin de France*

INTRODUCTION

Cet atlas n'est pas comme les autres atlas ou ouvrages qui paraissent régulièrement bon an mal an et qui font la promotion des appellations et des producteurs. Il sort des sentiers battus, par la présentation de cartes inédites réalisées par des géographes, des historiens et des géologues qui se rencontrent régulièrement lors de colloques internationaux pour confronter le fruit de leur analyse. Il est le prolongement d'une investigation qui a souvent abouti à des thèses dans le cadre de leurs laboratoires de recherche. À ce titre, il n'aurait pu voir le jour sans l'aide de ces laboratoires et des divers partenaires qui l'ont soutenu financièrement. Qu'ils en soient ici remerciés.

Le vin, divin nectar... Toutes les civilisations ont chanté ses louanges. Le vin, nectar des dieux, certes, mais aussi génie des hommes. L'élaboration du vin est issue d'une tradition pluriséculaire, régulièrement enrichie de l'expérience de l'homme et des progrès de la science.

L'histoire doit être conviée pour saisir toutes les subtilités de la production, de la culture de la vigne, de la vinification et de l'élevage du vin. Les premières font leur apparition sur les flancs du Caucase et en Mésopotamie, berceau de l'agriculture. Puis, le vin se diffuse vers l'Égypte et l'ensemble du bassin méditerranéen. La vigne sauvage va progressivement être domestiquée et des solutions sont trouvées pour optimiser la fermentation du raisin.

S'intéresser aux vins et aux vignobles du monde implique de se pencher sur l'histoire du vin, des hommes qui le produisent et des raisons qui les motivent. Le vin est un objet d'étude historique, géographique, gastronomique, certes, mais avant tout culturel. La première partie de cet atlas s'attache à montrer la façon dont la viticulture s'est diffusée en mettant en exergue la période médiévale pendant laquelle le vin est très intimement lié à la religion. Le vignoble mondial (essentiellement européen alors) a connu sa première phase d'extension maximale à la fin du ^{xix}^e siècle, laquelle a été interrompue par l'invasion phylloxérique. Un nouveau vignoble va donc naître, avec l'essor des plants greffés et une extension progressive vers l'Amérique et l'Océanie. Pourtant, la vigne doit toujours composer avec la notion de risque : risque climatique, risque érosif, risque en lien avec les maladies... Aborder les vins revient donc à s'interroger sur les vignobles et les terroirs dont ils sont issus, terroirs agronomique (potentialité d'une parcelle) et humain (savoir-faire des hommes).

La France est un producteur de vin de premier rang. Elle est aussi le premier exportateur mondial en termes de valorisation de ses vins et en particulier de ses grands crus dans le monde entier. Il est légitime d'évoquer cet espace de production et de consommation en deuxième partie. Au-delà des chiffres bruts de production, la France vitivinicole est un espace multiple par ses terroirs, ses vins élaborés et renommés (doux, mousseux, rouges, blancs, rosés...), ses méthodes culturales. Les producteurs et vendeurs de vins français ont différents visages, du vigneron indépendant au négociant, en passant par le coopérateur. La France défend son système d'appellation et ses terroirs tout en essayant de s'adapter, parfois avec difficulté, à l'évolution de la demande mondiale.

La troisième partie propose d'analyser les caractéristiques régionales des pays du bassin méditerranéen et du reste de l'Europe. Le bassin méditerranéen (en dehors de la France), avec particulièrement l'Italie, l'Espagne et le Portugal, constitue un pôle primordial de production, de consommation et d'exportation du vin, avec une tradition viticole ancienne et des appellations mondialement connues (porto, xérès, chianti...). Ces pays affichent des espaces caractérisés par de profonds changements paysagers pour rationaliser la production en vue d'améliorer la qualité des vins. Par ailleurs, ce bassin et le reste de l'espace européen sont dépendants des réformes de l'Union européenne en lien avec les superficies (arrachages), les appellations, la législation en faveur du vin bio... Beaucoup de ces vignobles méditerranéens ont fortement diminué depuis les années 1960.

Enfin, la géographie des vignobles du monde doit compter avec les pays du Nouveau Monde et les nouveaux pays viticoles : pays d'Amérique latine, d'Amérique du Nord, Afrique du Sud, Océanie et Chine (quatrième partie). L'essentiel de la consommation mondiale est en effet dynamisé par ces pays qui, pour certains, en s'enrichissant et en devenant de plus en plus urbains, découvrent le vin (Chine), alors que les « vieux » pays producteurs européens voient leurs consommateurs se tourner vers d'autres boissons. Ces vignobles bénéficient d'une réglementation vitivinicole très libre qui encourage de nouveaux producteurs à investir pour la consommation nationale et internationale.

*François Legouy
et Sylvaine Boulanger*





LA CIVILISATION DU VIN

*La civilisation du vin se caractérise par l'art
de cultiver la vigne, de produire du vin,
de le vendre et de le boire en l'accommodant avec
un repas tout en associant tel vin avec tel mets.
C'est encore la manière de comprendre le monde
et de le mettre en scène : un véritable art de vivre.*

Les fondements de la mondialisation du vin

Le vin est plus qu'un produit agricole. Il est d'abord un produit culturel lié à la civilisation chrétienne, avec laquelle il s'est propagé. La consommation du vin a considérablement évolué: elle est devenue plus qualitative, et l'œnotourisme, sous des formes diverses, représente aujourd'hui l'un des moyens privilégiés pour animer les régions viticoles.

Le vin a été longtemps produit majoritairement en région méditerranéenne à partir de la plus haute Antiquité. Au même titre que l'huile d'olive et le pain, il fait partie des produits alimentaires de base de l'homme méditerranéen. La viticulture s'est propagée aussi bien à l'est de ses régions d'origine, donc vers l'Asie, qu'à l'ouest dans l'ensemble du bassin méditerranéen, par l'intermédiaire des marchands. Ces derniers ont à la fois vendu du vin et transporté des plants de vignes, et ce, jusqu'aux extrémités de la terre.

Paysages et mises en scènes de la vigne et du vin

La médiatisation et la mise en scène de la vigne et du vin participent de la mondialisation du vin. Que ce soit à l'occasion des foires aux vins, des salons qui se tiennent en divers lieux du monde (Paris, Athènes, Londres, Francfort...), de Vinexpo à Bordeaux ou en Asie, de la vente des vins des Hospices de Beaune, des nombreuses fêtes de la saint-Vincent, des concours de cépages (pinot noir, chardonnay, sauvignon...), ces manifestations reviennent parfois de l'étranger par des détours surprenants, comme avec les mangas japonais *Les Gouttes de dieu* publiés depuis 2004 avec plus d'une trentaine d'épisodes, qui ont favorisé la vente des vins nommés dans ces livres. L'œnotourisme qui se développe partout fortement est aussi un moyen d'animer les régions viticoles de la vieille Europe comme celles des pays du Nouveau Monde.

La vigne a principalement et historiquement été plantée dans les grandes vallées fluviales et leurs vallées affluentes. Elle a été une activité peuplante, exigeant de fortes densités de population, et a entraîné la création de nombreux bourgs et de petites villes dans les régions de vignobles anciens. La base de ce peuplement demeure par un effet de résilience. Des mises en scènes paysagères et architecturales vitivinicoles étonnantes rappellent que certaines régions françaises et européennes ont basé tout ou partie de leur économie agricole sur un produit qui peut être vendu parfois fort cher et fort loin.

L'histoire de la vigne et du vin, ou le désir de la perfection

Ce succès vitivinicole s'explique aisément par l'histoire. La viticulture a largement été répandue pour satisfaire aux exigences de la messe dans un monde sous influence chrétienne. Les clercs réguliers et séculiers, les nobles, puis les grands de ce monde ont vite compris, dans l'Antiquité

comme au Moyen Âge et encore de nos jours, tout l'honneur qu'ils avaient de proposer leurs meilleurs vins à leurs invités de marque. Cet art de vivre noblement a été repris et copié par les représentants de la République. Certains banquets offerts par la présidence de la République aux maires des communes de France ont été l'occasion de manifester un faste digne des tables royales. Le banquet offert par le président Émile Loubet le 22 septembre 1900 aux 20 000 maires de France est ainsi resté dans les mémoires par les grands crus dégustés à cette occasion: saint-julien, sauternes, côte de beaune, château-margaux, champagne...

C'est ainsi qu'est né le désir de perfection dans la viticulture cistercienne du Clos de Vougeot bourguignon, devenu dès lors le modèle du paysage viticole par excellence. Un produit de qualité dans un paysage de qualité. Les paysages culturels, universels et exceptionnels, classés au Patrimoine mondial de l'UNESCO à partir de 1992, sont à plusieurs reprises des paysages essentiellement viticoles.

Le modèle vitivinicole français

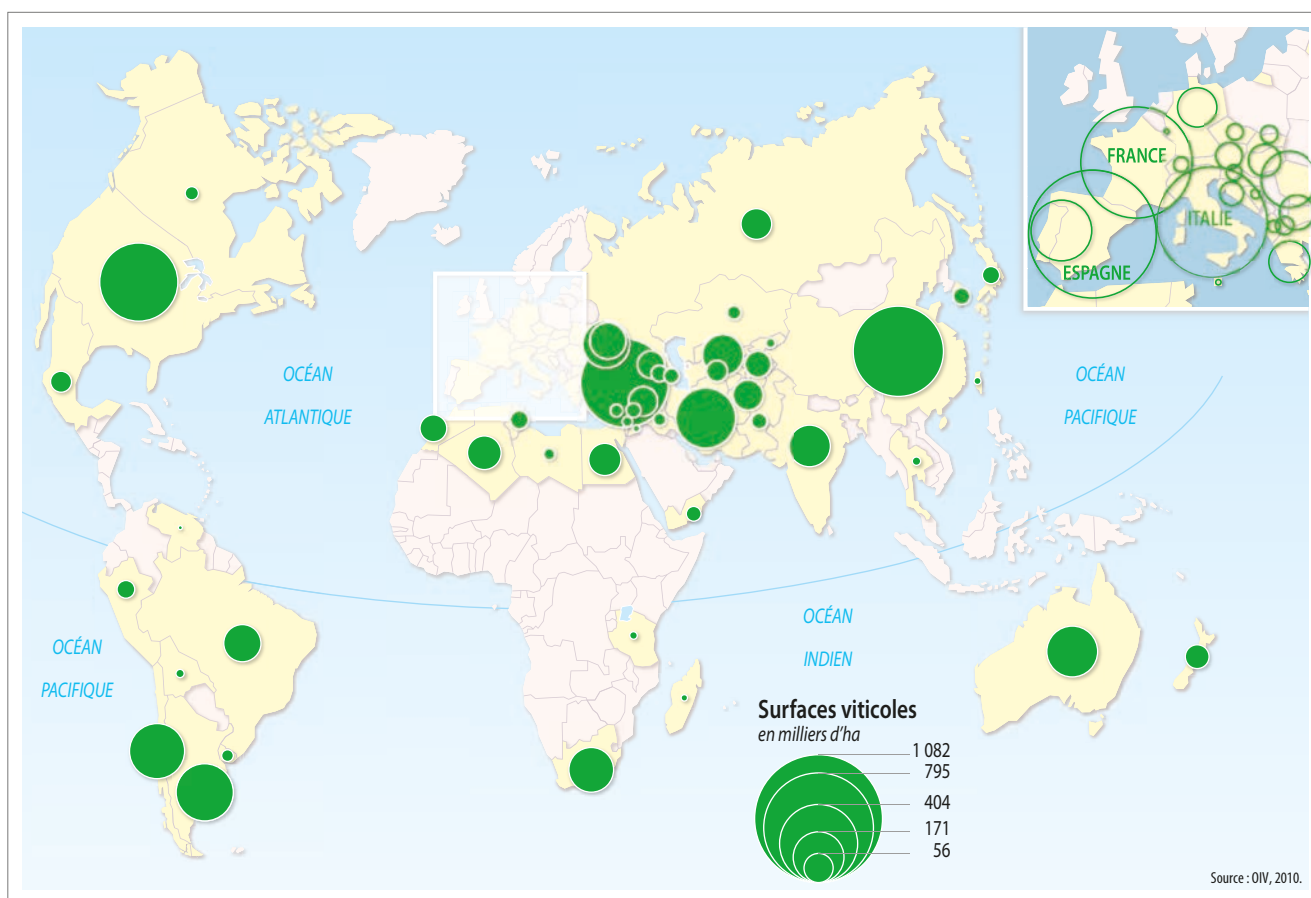
Ce désir de perfection a été repris dans les grands vignobles français que sont, entre autres, la Champagne et Bordeaux. Le champagne et ses fines bulles, symbole parfait de la fête que les Prussiens ont tant su apprécier en 1871... Bordeaux et ses châteaux vitivinicoles qui suscitent bien des convoitises, tant en Amérique qu'en Chine... De fait, les cépages les plus cultivés dans le monde sont notamment bordelais: cabernet-sauvignon et merlot. Si le réchauffement actuel des températures peut entraîner à terme des modifications de leur distribution géographique, la France reste la référence dans le domaine de la vigne et du vin.

Le vin aliment et le vin festif

Les hommes se sont appropriés le vin pour en faire une boisson de consommation courante, un aliment de tous les jours, par exemple pour accompagner un mets selon le principe de «l'accord parfait» dans le repas gastronomique français. Ce n'est qu'au cours de la seconde moitié du ^{xx}e siècle que le vin est surtout consommé au moment des fêtes, dans les pays pourtant traditionnellement producteurs et consommateurs de vin que sont la France, l'Italie et l'Espagne.

Le vin a été considéré comme une boisson hygiénique à la fin du ^{xix}e siècle. De nos jours, sa consommation reste un moment de convivialité partagé qui fait rêver... Car le vin est le symbole de la vie et de la joie en abondance.

Les principaux pays viticoles du monde



▲ La carte des principaux pays viticoles reflète l'importance de la diffusion de la viticulture dans le monde, même si nombre de pays viticoles de civilisation musulmane produisent des raisins de table ou du raisin sec. L'Europe, avec son trio de tête, demeure la première région viticole mondiale.



▲ L'ancienne Juridiction de Saint-Émilion est le premier vignoble français classé au Patrimoine mondial de l'humanité de l'UNESCO en 1999. Ce classement distingue le « site » et le « paysage culturel » de cette région viticole considérée comme un témoignage unique et universel. Avec ce classement, l'œnotourisme s'est beaucoup développé ; les commerces de la ville se sont fortement tournés vers la vente de vin. Il n'est pas jusqu'à la présence d'un petit train qui propose un tour dans et hors de la ville. Ph. : F. Legouy.

La propagation de la vigne et du vin de l'Antiquité à la fin du XIX^e siècle

La propagation de la vigne et du vin s'est faite sur des millénaires, des abords du bassin méditerranéen, par l'intermédiaire des marchands phéniciens et vénitiens, à l'ensemble de la planète. Les migrations européennes en direction du Nouveau Monde ont ensuite permis l'extension de cette culture qui connaît son âge d'or au moment où la crise du phylloxéra se déclare. Cette diffusion est bien un effet de la mondialisation.

Deux grandes périodes de propagation caractérisent l'histoire de la vigne. La première se fait essentiellement aux abords du bassin méditerranéen, la seconde prend une envergure mondiale.

La diffusion de la vigne autour de la mer Méditerranée

La première « culture du vin » naît, au Néolithique, dans les régions montagneuses du Proche-Orient situées entre le Taurus, le Caucase et les monts Zagros. Des jarres, trouvées à Hajji Firuz Tepe dans les monts Zagros, datant de 5400-5000 av. J.-C., sont pour l'instant les témoins les plus anciens de vin résiné. Car d'autres foyers de domestication ont pu apparaître, comme en Chine à Jiahu (province du Henan) au VII^e millénaire av. J.-C., sans qu'ils n'aient la même postérité. C'est donc à partir de ce premier foyer que le vin se propage progressivement dans le temps et l'espace.

De nombreuses civilisations adoptent le vin, comme les Égyptiens ou les Grecs. Avec l'hellénisation, les Romains se mettent à boire du vin et surtout créent les premiers grands crus. La maîtrise de la distance et de la qualité permet aux élites romaines et à celles qui adhèrent progressivement aux principes de civilisation romaine de boire du vin tout autour du bassin méditerranéen et même au-delà. En Gaule, par exemple, la viticulture se diffuse en suivant les axes commerciaux vers les régions les plus septentrionales. Les voies navigables supportent ces échanges et attirent des vignobles le long de leurs coteaux. Les élites gauloises plantent aussi des vignes pour adhérer à la civilisation romaine. La viticulture connaît ainsi une progression Sud-Nord qui s'étend sur de nombreux siècles. La christianisation, second legs romain, permet à la vigne de perdurer dans le temps.

Au Moyen Âge, le clergé puis la noblesse et la bourgeoisie reprennent le flambeau de la viticulture romaine. L'aire cultivée s'étend considérablement; elle couvre toute la chrétienté et dépasse le *limes* romain en direction du Nord-Est. Elle connaît toutefois un reflux dans les régions gagnées par l'islam. D'autres régions abandonnent également la vigne à la fin du Moyen Âge. Le courant s'inverse et devient Nord-Sud.

La limite Nord de la viticulture commerciale se dessine. Elle procède d'un équilibre entre la concurrence des vignobles, le refroidissement du climat ou la volonté des populations.

Le périple mondial de la vigne

La seconde grande période de propagation de la vigne correspond à la conquête du monde par les populations européennes aux temps modernes. La vigne se propage alors sur presque tous les continents, sauf en Asie de l'Est. En effet, partout ces populations cherchent à planter des vignes pour les nécessités du culte catholique et pour leur consommation.

À partir de la colonisation espagnole au Mexique (1524), la vigne accompagne les conquistadors et les missions en direction du sud et du nord du continent américain. L'influence française se fait quant à elle sentir au Québec ou en Afrique du Sud où s'installent les Huguenots persécutés, notamment dans la vallée de la Franschhoek. À partir du XVII^e siècle, de multiples colons plantent de la vigne dans les colonies américaines, puis en Océanie à la fin du XVIII^e siècle. Ils viennent de France, de Suisse, d'Allemagne ou d'Italie. Cette mondialisation engendre de grands bouleversements: les échanges de vignes de part et d'autre de l'Atlantique occasionnent la propagation de maladies (oïdium et mildiou) et d'un insecte nuisible (le phylloxéra en 1863). Celui-ci est par exemple introduit en Europe depuis la façade Est des États-Unis, puis en Californie (1873). La crise est sans précédent: certains vignobles de piètre qualité disparaissent, les autres sont sauvés après avoir été greffés sur des souches américaines résistantes, non sans traverser des périodes troublées.

Les gouvernements, les scientifiques ainsi que les industries naissantes s'insèrent dans la conduite des vignobles. Le chemin de fer et l'urbanisation croissante achèvent de les transformer radicalement. Certaines régions, sous l'influence de la forte croissance urbaine, sont orientées vers la production de masse, comme dans le Languedoc-Roussillon en France, puis la Mancha en Espagne et les Pouilles en Italie. Le chemin de fer permet d'abreuver les populations des villes d'Europe du Nord, alors même que disparaissent ses anciens vignobles.