

TYPOLOGIE DES VINS ET LEURS RAPPORTS AU TERROIR

*Robert Tinlot, Directeur général honoraire de l'Office international de la vigne et du vin (OIV),
Membre de l'INAO
Robert.Tinlot@wanadoo.fr*

La réglementation européenne a divisé les vins en plusieurs catégories à des fins économiques mais, en outre, elle a retenu différents types qui se fondent sur des caractéristiques analytiques et organoleptiques, voire sur les conditions de production propres à chacun d'eux

LES CATEGORIES EUROPEENNES DE VINS

(Nous n'évoquerons que les vins admis à la consommation humaine directe)

- Vin de Table, y compris les vins de table avec indication géographique, c'est à dire : les « vins de pays » « Landweine », « vinos de la tierra » et autres analogues. Ces derniers portent un nom géographique identifiant le lieu de récolte des raisins dont ils sont issus. Ce nom peut être le nom du département d'origine (p. e : vin de pays de l'Hérault), ce peut être le nom d'une zone plus grande que le département : « vin de pays d'Oc » ou plus petite. L'indication de la zone de production ne constitue pas la référence à un terroir car la délimitation de l'aire de production n'est pas faite à cette fin. Toutefois, les vins de pays de petite zone ont vocation à devenir des AOC ou des AO VDQS lorsqu'ils ont acquis une notoriété et une qualité particulière. Les vins de table « sans indication géographique » ne peuvent pas faire référence à une quelconque origine géographique sauf à indiquer leur pays d'origine.
- Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée (vqprd). En France, ce sont les appellations contrôlées (AOC) et les « appellations d'origine - vins délimités de qualité supérieure » (AO VDQS). Leur rapport au terroir est d'autant plus fort que leur aire de production est petite et étroitement délimitée. Il en est ainsi des « grands crus », premiers crus et autres appellations d'origine situées au sommet de la hiérarchie des AOC.
- Vin pétillant (y compris le vpqprd) : Cette catégorie est peu importante sur le marché. Théoriquement, on y trouve tous les modes d'élaboration : gazéifiés, fermentés en bouteille, fermentés en cuve close. Ils se différencient des mousseux par leur pression: 1 à 2,5 bars de surpression. Le rapport au terroir n'existe que pour les vpqprd bien que la réglementation apporte une certaine souplesse en ce domaine.
- Vin mousseux (y compris le vmqprd) On trouve les mêmes modes d'élaboration que dans la catégorie des pétillants. La surpression est d'au moins 3 kg. Le rapport au terroir n'existe que pour les vmqprd. Même remarque que pour les vins pétillants.
- Vin de liqueur et vin doux naturel (y compris les vdlqprd). La plupart des vins de liqueur, ou vins « mutés » (porto, pineau des charentes), et des vins doux naturels (banyuls, rivesaltes) sont des vdlqprd : leur lien au terroir est très fort.

(NB : Les vins aromatisés, tels que les vermouths, échappent à l'organisation du marché du vin).

LES TYPES DE VINS

Dans la réglementation européenne, ces vins sont identifiés par leur couleur, leur teneur en sucres et leur mode spécifique d'élaboration.

Couleur

- Vin blanc : ces vins sont issus de cépages blancs ou de cépages rouges pressés immédiatement afin d'éviter la coloration qui provient de la peau du grain de raisin.
- Vin rouge.
- Vin rosé. Il faut noter que ce dernier type n'est pas défini bien que des dispositions réglementaires traitent tantôt les vins rosés comme des vins blancs (au regard des pratiques œnologiques) tantôt comme des vins rouges (dans le cadre des mesures économiques d'organisation du marché du vin).

Composition, teneur en sucres

Les vins peuvent être identifiés par leur composition, notamment par leur teneur en sucres résiduels.

- **Sec** : jusqu'à 4g/litre (8 g/l en fonction de l'acidité)
- **Demi-sec** : de 4 à 12 g/l
- **Moelleux** : de 12 à 45 g/l
- **Doux** : plus de 45 g/l

Mode de récolte ou d'élevage

Les vins peuvent être identifiés par leur mode de récolte ou d'élevage.

- Vin de glace : c'est le gel dans le vignoble qui commande la récolte. Les raisins sont pressés encore gelés et ont ainsi une haute teneur en sucre.
- Vin de paille : les grappes sont mises à sécher avant pressurage pour obtenir une concentration des sucres dans la baie. On obtient ainsi des vins généralement doux.
- Vin botrytisé : c'est l'action d'un cryptogame, le *Botrytis cinerea*, ou pourriture noble, qui passerille les grains (concentre le sucre), comme dans le sauternes ou le tokaj (tokaji aszú).
- Vin sous voile : le mot « voile » désigne le voile de levure qui se forme à la surface du vin pendant son élevage. Le vin jaune du Jura, le xérès, sont des vins qui doivent leur goût particulier à une oxydation ménagée sous l'influence de levures spécifiques. Certains tokays et le madère présentent ce caractère d'oxydation.
- Le retsina : il s'agit d'un vin de table grec qui a reçu pendant sa fermentation un peu de résine de pin d'Alep. Ce goût qui remonte à la nuit des temps caractérisait les vins transportés dans des amphores dont l'ouverture était rendue étanche par la résine qui imprégnait le bouchon. Le goût s'est maintenu alors que la pratique n'a plus la même justification.

Cépage

Les vins peuvent être identifiés par leur cépage. Le cépage est un facteur déterminant des caractéristiques du vin. Chaque appellation admet un seul ou un certain nombre de cépages déterminés, dans une proportion fixe ou variable donnée. Certains cépages sont restés dans un seul terroir (comme le savagnin dans le Jura, le furmint et le harslevlu à Tokaj) ; d'autres se sont répandus dans le monde entier, tels le merlot ou le chardonnay ; dans ce cas, un même cépage peut donner des vins extrêmement différents selon le terroir, le mode de conduite et la vinification.

LE LIEN AU TERROIR

Pour examiner cette question, nous retiendrons le contenu que donne l'INAO (Institut national des appellations d'origine) du terroir : celui-ci comprend les facteurs naturels et les facteurs humains. Cet ensemble de facteurs coïncide avec la définition de l'Appellation d'origine : Arrangement de Lisbonne (1958), France (1966), OIV (1992), Union Européenne (1992), Argentine (1999), Mercosur (1996) notamment.

Le choix du type est fortement influencé par deux facteurs : le facteur climatique et le choix de l'homme.

Les facteurs naturels

A titre d'exemple nous citerons le système allemand de classification des vqprd : deux niveaux de qualités sont prévus, les vins de qualité et les vins de qualité avec prédicat. Ces derniers sont jugés sur la richesse en sucres de la vendange, elle-même conditionnée par le mode de récolte des raisins. Aucun enrichissement exogène n'est admis (ni saccharose ni moût concentré). Les vins seront dits « Kabinett », « sélectionnés », « vendanges tardives », de « grains sélectionnés » ou « passerillés sélectionnés ».

Il apparaît que ce type de vin est le fruit de la durée et de l'intensité de l'ensoleillement et de l'hygrométrie. Donc du terroir « physique » : latitude, altitude, pente, pluviométrie, brumes etc. Les vins comme les sauternes doivent provenir de raisins atteints de pourriture noble mais le risque est grand de les voir succomber à la pourriture dite grise : les conditions hygrométriques doivent être suffisantes et non excessives, sinon la pourriture grise s'installe. Le tokay est lui aussi assujéti à des conditions comparables. Les vins de glace constituent un autre exemple de type lié au climat. Si l'Allemagne réussit souvent à produire de tels vins, le Canada (Ontario, Colombie britannique et Québec) et l'Etat de New York dans les Fingers Lakes y parviennent chaque année. En revanche, il est impossible de réussir de tels vins dans les régions sèches, voire désertiques. La couleur des vins rouges est liée au cépage et au climat. On constate que les régions froides ont une plus grande aptitude à produire des vins blancs que des vins rouges. Ces derniers sont souvent très pâles. En revanche les vins rouge foncé sont naturellement originaires des régions chaudes. Certes, le cépage et l'intervention du vinificateur peuvent modifier quelque peu ces caractères.

Dans les appellations contrôlées françaises, une autre hiérarchie est retenue : les appellations régionales (bordeaux, bourgogne, etc.), où le lien au terroir est moins fort que pour les appellations communales et pour les grands crus qui reposent sur des limites géographiques de plus en plus retreintes.

Les facteurs humains

La part prise par l'homme est également importante : On dit que le tokay est le fruit du hasard et de la guerre : en 1650, les vendanges furent retardées car la Hongrie était aux prises avec les armées ottomanes. En 1775, le messager qui apportait l'ordre de vendanger au domaine bénédictin de Johannisberg, dans la vallée du Rhin, fut retenu deux semaines par une conquête amoureuse. Les raisins ne purent être récoltés à maturité simple. Ils le furent mais à surmaturité. Comment est né le sauternes ? Un événement extérieur retarda les vendanges et le sauternes était né.

Au XIX^e siècle, les grands vins de Bordeaux ou de Bourgogne étaient clarets. Ce n'est que depuis quelques décennies que la réputation des vins très colorés s'est affirmée. Au XVII^e siècle, Olivier de Serres dit que les vins noirs sont propres à gens de travail et que les clarets sont fort louables car ils aident à la digestion. Ils sont propres aux gens de qualité.

La Champagne est une région connue depuis longtemps pour ses vins comme l'était la région de Beauvais et de Laon au Moyen-Âge. Mais le savoir-faire de l'homme et le caractère particulier du vin produit sur ces terres ingrates, ont accompli un miracle. La prospérité s'est installée, les collines se sont couvertes de vignes, des châteaux ont surgit de nulle part, les villes et les villages se sont embellis. Les vignobles résistent à l'urbanisation.

A Bordeaux, le classement des exploitations viticoles (châteaux) met en valeur le savoir-faire et peut-être aussi le « savoir-vendre » mais constitue un formidable instrument de sauvegarde du patrimoine culturel. Sans la vigne et le vin beaucoup de châteaux n'auraient pas été construits, beaucoup d'autres auraient disparu.

LES USAGES LOCAUX, LOYAUX ET CONSTANTS

La référence aux usages est à la base de la reconnaissance des appellations d'origine. La loi du 6 mai 1919 en avait fait le critère d'appréciation des juges chargés de la délimitation territoriale. Ainsi les jugements rendus ont porté un soin attentif à vérifier les limites traditionnelles d'approvisionnement d'une même appellation d'origine. Ils vérifiaient, en outre, l'usage établi des cépages. De sorte que la typicité du vin résultait effectivement de ces deux éléments : territoire et cépage. A cette double exigence s'est ajoutée très vite celle de la vinification conforme aux usages. Cette dernière disposition figure encore dans tous les décrets définissant les AOC.

Aujourd'hui, le règlement européen (règlement CE n°1493/1999, art. 55, § 1) prévoit que les conditions fixées par les États membres doivent tenir compte des conditions traditionnelles de production.

La combinaison de ces textes réglementaires permet d'affirmer que les appellations contrôlées tiennent leur typicité du terroir. Dans le système français, on a coutume de rappeler que l'on ne peut pas créer de nouvelles appellations contrôlées mais qu'on les reconnaît. En effet, aujourd'hui, une appellation contrôlée ou une AOVDQS (appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure) ne peut être reconnue que si elle a acquis qualité et notoriété. Or, on ne peut utiliser un nom géographique que dans le cadre des vins de pays (art. 641-14 du Code rural) (vins de table avec indication géographique : art. 51, §3 du règlement 1493/1999). De ce fait, l'usage ne peut se créer que dans ce cadre et l'AOC ou l'AOVDQS sont alors l'objet d'une « reconnaissance ».

LE DEVELOPPEMENT DES INDICATEURS GEOGRAPHIQUES ET MONDIALISATION

Le fondement même de la section 3 de l'accord sur les aspects des droits de propriété intellectuelle touchant au commerce (ADPIC)⁶ du 15 avril 1994 réside notamment dans la volonté de donner aux régions pauvres, aux terres arides, aux produits typiques mais dont le coût de production est généralement élevé, la faculté de valoriser leur nom géographique afin de lutter contre les effets de la standardisation par ailleurs engendrée par l'accord sur les obstacles techniques au commerce (OTC). En effet, l'accord sur les obstacles techniques au commerce invite à se référer aux normes internationales pour établir les normes nationales afin d'éviter de créer des obstacles aux échanges commerciaux.

⁶ Accord relatif aux aspects des Droits de la Propriété Intellectuelle qui touchent au Commerce, signé par 147 pays à Marrakech, le 15 avril 1994. Cet accord précise, dans sa section 3, art22, 1 : « Aux fins du présent accord, on entend par indication géographique une indication qui sert à identifier un produit comme étant originaire du territoire d'un membre, ou d'une région ou localité de ce territoire, dans les cas où une qualité, réputation ou autre caractéristique déterminée du produit peut être attribuée essentiellement à cette origine géographique. »

Cette harmonisation internationale justifiée dans ses objectifs a pour effet de pousser à la standardisation des marchandises. L'accord ADPIC, en protégeant les indications géographiques contribue à maintenir et même à développer les produits traditionnels, à les écarter de la standardisation pour la plus grande satisfaction des consommateurs en quête d'originalité. Mais en outre, cet accord permet de rendre aux producteurs une partie du pouvoir économique car la réputation acquise va imposer au revendeur-distributeur de s'approvisionner à la seule source possible : le lieu d'origine. La délocalisation est alors impossible. En installant ou en maintenant la prospérité dans ces régions, les populations restent fixées sur leurs terres et l'on évite ainsi leur exode et leur déracinement. Dans le domaine viticole, en sortant de l'anonymat, les vins qui tiennent leurs qualités du terroir contribuent au maintien des paysages qui portent leurs vignobles. L'Accord ADPIC impose aux membres de l'OMC (Organisation mondiale du commerce) de protéger les indications géographiques des autres membres. De ce fait, de nombreux pays ont dû revoir leur législation pour assurer cette protection. Tout naturellement, ils se sont posé la question de la protection de leurs propres noms. Selon le professeur Jacques Audier, de l'Université d'Aix-en-Provence, 62 pays ont mis en place un système de reconnaissance nationale d'indications géographiques.

Il est évident que le respect de la référence à un territoire, voire à un terroir implique un intérêt à valoriser ce lieu. Or, l'indication géographique ou l'appellation d'origine, établit un lien entre la qualité d'un produit, ses caractéristiques ou sa réputation et à son origine géographique. Ils deviennent inséparables, l'un valorisant l'autre et réciproquement. De sorte que la vie des paysages viticoles se trouve appuyée sur la prospérité des produits qui en sont issus. Les vignobles de vins anonymes n'ont aujourd'hui que de faibles chances de survie et l'on voit mal comment les maintenir même s'ils sont inscrits au patrimoine mondial dès lors que l'on interdirait d'identifier géographiquement les vins qui en proviennent !

L'ADPIC participe assez directement à l'œuvre entreprise pour protéger les paysages viticoles.

BIBLIOGRAPHIE INDICATIVE :

Accord de Marrakech instituant l'Organisation mondiale du commerce, JORF, 1994, pp. 40 000 et suivantes.

Règlement (CE) n°1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999, JOCE L 179 du 14 juillet 1999.

Règlement (CE) n° 753/2002 de la Commission du 29 avril 2002, JOCE L 118 du 4 mai 2002, modifié par le *Règlement (CE) n° 316 de la Commission du 20 février 2004*, JOCE L 55 du 24 février 2004.

Jean Marc Bahans et Michel Menjucq, *Droit du marché vitivinicole*, éditions Féret.