HAL
open science

Deux modèles viti-vinicoles pour les campagnes de l'Ouest

Raphaël Schirmer

▶ To cite this version:

Raphaël Schirmer. Deux modèles viti-vinicoles pour les campagnes de l'Ouest. 2011. hal-00709933

HAL Id: hal-00709933
https://hal.science/hal-00709933v1

Preprint submitted on 19 Jun 2012

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Raphaël Schirmer
Université Bordeaux 3
UMR ADES 5185

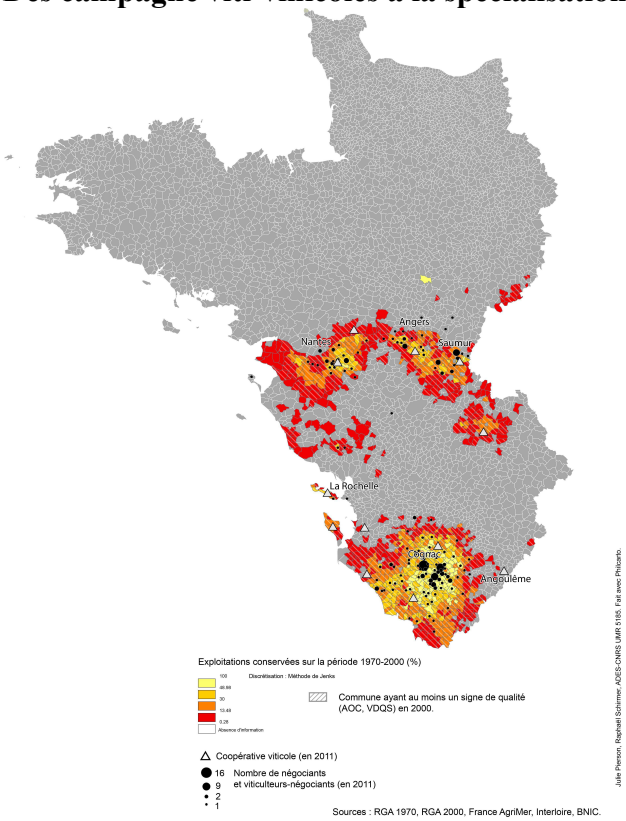
Deux modèles viti-vinicoles pour les campagnes de l'Ouest

Les campagnes de l'Ouest de la France sont scindées en deux : alors que le Nord est peu ou prou dénué de vignes, le Sud, à partir de la Loire, forme une terre de vignobles renommés. La limite Nord de la viticulture commerciale, qui se poursuit sur le continent jusqu'en Europe centrale et orientale, connaît cette position depuis le XIXe siècle. Elle a été progressivement affinée par la création de territoires du vin à partir de 1905 et surtout en 1935 avec les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). En dehors de ces territoires, la vigne a connu un profond déclin, le nombre d'exploitations a drastiquement diminué. En revanche, en leur sein, la diminution est moindre, sinon sur les périphéries. Les exploitants s'y spécialisent, délaissant la polyculture : les exploitations s'agrandissent, se professionnalisent, et s'équipent de matériels pointus et coûteux (machines à traiter la vigne ou à vendanger, pressoirs modernes, chais pouvant loger des récoltes importantes).

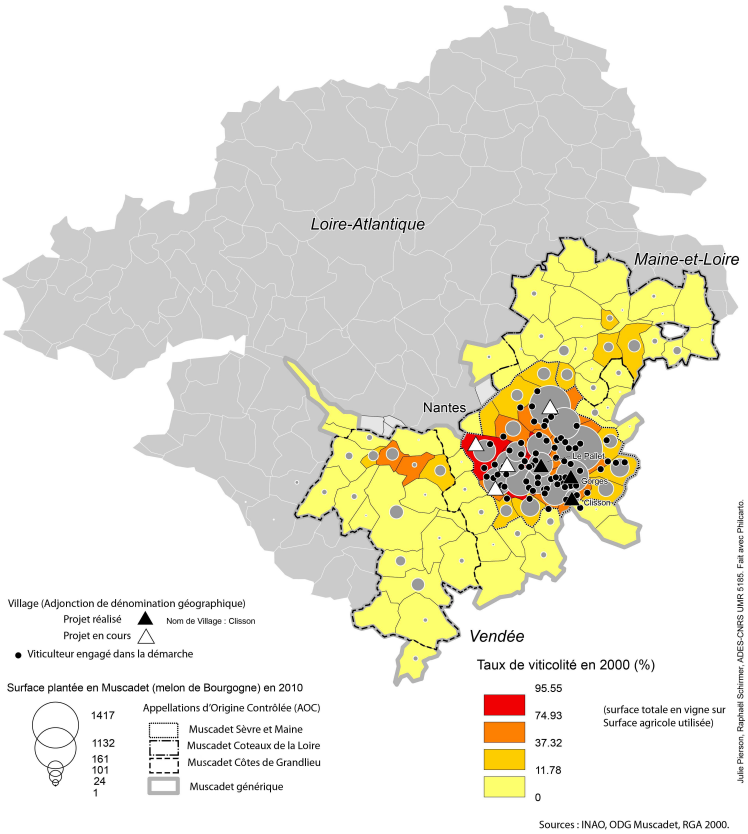
On compte à présent une cinquantaine d'AOC, proposant presque toute la gamme des vins, du rouge au rosé en passant par les blancs (secs, liquoreux ou effervescents), avec même un vin muté (pineau des Charentes) et une eau-de-vie, le cognac. Il y a d'ailleurs là une différence profonde entre les vignobles ligériens et charentais. Alors que pour les premiers, l'accent est mis sur la petite viticulture familiale, avec un réseau de coopératives assez important dont on ne voit que l'extrême aboutissement – elles sont plus nombreuses à l'amont de la Loire – et un négoce plutôt atomisé, la viticulture charentaise présente un autre profil. L'aval de la filière domine, avec un négoce puissant qui vend des eaux-de-vie de marque. Le secteur est très concentré, les cinq premières entreprises produisent l'essentiel des volumes. Certaines appartiennent à des groupes de luxe de renommée internationale ; on comprendra aisément que le cognac soit exporté à plus de 90 % de la production. Ce sont deux mondes bien différents qui apparaissent là. La Loire promeut en effet une tout autre dynamique, en fondant son modèle de développement sur l'exploitation familiale. Aussi les territoires du vin connaissent-ils une fragmentation toujours plus poussée à mesure que les viticulteurs cherchent à accroître la qualité de leurs vins et à les différencier par une typicité affirmée. L'AOC Savennières Roche aux Moines (Anjou) ne comprend par exemple que cent soixante et onze hectares de vignes. Des terroirs, fines délimitations dans lesquelles s'expriment les relations entre le milieu et le savoir-faire viti-vinicole, sont isolés. On peut lire cette dynamique comme une volonté de maîtriser la production face au négoce ; la mise en valeur du vin se fait à la propriété, la valeur ajoutée est mieux contrôlée par le viticulteur, la vente directe est beaucoup plus développée.

A cet égard, le vignoble nantais paraît hybride ; longtemps dominé par le négoce, il cherche à présent à parfaire la qualité de ses vins. Des dénominations villageoises apparaissent, avec des normes qualitatives beaucoup plus restrictives.

Des campagne viti-vinicoles à la spécialisation croissante



Le vignoble du Muscadet et l'émergence de terroirs de qualité



Alors que les techniques viticoles tendent à banaliser les paysages (forte domination de la taille Guyot, alignement et palissage des vignes pour faciliter la mécanisation), le recours à un patrimoine exceptionnel (dont une partie est inscrite à la liste du Patrimoine Mondial de l'UNESCO) facilite la vente directe et le développement de l'*œnotourisme sur les bords de Loire*. Montreuil-Bellay (49), cliché Raphaël Schirmer, 2007.

Bibliographie

BERNARD, G., 2008, *Le Cognac. Une eau-de-vie prestigieuse*, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux, coll. « Grappes et millésimes », sous la direction de Philippe Roudié, 483 p.

RENARD, J., SCHIRMER, R., 2001, « Le Muscadet, lieu de mémoire », *in La Mémoire d'une ville. 20 images de Nantes*, sous la direction de Didier Guyvarc'h, Nantes – Histoire, Editions Skol Vreizh, publié avec le concours du Conseil Régional de Bretagne, du département de Loire-Atlantique (Institut Culturel de Bretagne), 174 pages, pp. 115-121.

SCHIRMER, R., 2010, *Le Muscadet. Histoire et géographie du vignoble nantais*, Pessac, Presses Universitaires de Bordeaux, coll. « Grappes et millésimes », sous la direction de Philippe Roudié, 533 p.

SCHIRMER, R., VELASCO-GRACIET, H., 2010, *Atlas Mondial du vin : la fin d'un ordre consacré ?*, Paris, Editions Autrement, cartographie, Aurélie Boissière, 80 p.