



**HAL**  
open science

# Le nom des vins – Histoire contemporaine de l’encadrement réglementaire de la variabilité admissible des vins

Geneviève Teil

► **To cite this version:**

Geneviève Teil. Le nom des vins – Histoire contemporaine de l’encadrement réglementaire de la variabilité admissible des vins. [Contrat] 1, Institut National de la Recherche Agronomique. 2015. hal-01198308

**HAL Id: hal-01198308**

**<https://hal.science/hal-01198308v1>**

Submitted on 17 Aug 2023

**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.

# **HISTOIRE CONTEMPORAINE DE L'ENCADREMENT REGLEMENTAIRE DE LA VARIABILITE ADMISSIBLE DES VINS**

Rapport du WP4.3 : Contrasting actors and scientific views and assessing the  
acceptability of the CC adaptation scenario

Pour le programme LACCAVE

**VOLUME 1**

G. Teil INRA SAD APT Paris

*Le 5 mai 2015*



## Sommaire

### Résumé

### Introduction

- La qualité, ses problèmes et ses interprétations
- Que protègent les appellations d'origine ?
- Précaution méthodologique

### Partie 1 : La lutte contre la concurrence déloyale

1. Les négociants et le débat sur les bonnes pratiques
2. La concurrence déloyale des mauvaises pratiques
3. La loi de 1905 de répression des « fraudes » : la double « authenticité » des produits
4. Le projet Pams Dariac et la marque d'origine
5. Une loi controversée
6. Le décret loi de 1935 : sauvegarder un patrimoine

### Partie 2 : La qualité comme patrimoine

7. La réforme de 1967 et la dégustation obligatoire
8. La restauration d'un patrimoine
9. A la recherche des facteurs clefs et d'une preuve de la qualité
10. La « qualité » et l'information sur la qualité : le problème de la « globalisation » du marché du vin
11. La réforme de l'OCM vins de 2008 et le durcissement des oppositions

### Conclusion (incomplète)

- De l'information du consommateur au respect du patrimoine, « bien commun »
- le problème de la diversité
- La qualité supérieure : comment émerge-t-elle ?
- Épilogue : Un succès qui se poursuit et des questions qui reviennent

### Références

### Table des matières

### Annexe

- Le classement des vins de bourgogne par D. Morelot et A. Jullien
- Citations des articles AOC en titre



## Résumé

Les appellations d'origine traversent aujourd'hui une crise sans équivalent sans doute depuis la loi sur les appellations d'origine (*non contrôlées*) de 1919.

La protection de la qualité des vins a en effet connu une histoire mouvementée surtout depuis la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et ses grandes maladies qui ont ravagé les récoltes puis le vignoble, oïdium, mildiou, phylloxéra... avec une succession de textes législatifs. Mais le décret loi de 1935 sur les appellations d'origine contrôlées marque un tournant. Avant elle en effet, le bon fonctionnement du marché du vin était vu comme un problème *d'information*.

Si les accusations de fraude pleuvaient, si les bons vins se vendaient mal, c'est que les consommateurs n'étaient pas assez bien *informés*. C'était pour cela, disaient les analystes, que la mauvaise qualité envahissait les marchés et que le prestige de la production vinicole nationale était menacé d'extinction. Comme le consommateur ne peut pas savoir d'après le goût du vin, s'il était ou non de bonne qualité, il appartenait au droit de prendre le relai. Pendant toute la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle, une succession de lois sur la répression des fraudes interdit de mauvaises pratiques, reconnues nuire à la qualité des vins ; elles obligent les vendeurs à respecter ce que doivent être les vins, leurs « qualités substantielles », ainsi que leurs bonnes dénominations. Ainsi la célèbre loi de 1905 sur la répression des fraudes punit :

« Art 1<sup>o</sup>. - Quiconque aura trompé ou tenté de tromper le contractant :

Soit sur **la nature, les qualités substantielles**, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises ;

Soit sur leur espèce, **leur origine** lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine faussement attribuée aux marchandises, devra être considérée comme la cause principale de la vente » (Loubet and Ruau, 1905)

Mais quelle *information* apporte une dénomination d'origine, « vin de Savennières » par exemple, sur la bouteille ? Quel sens a-t-elle ? Désigne-t-elle une zone cadastrale ou une (des) qualité(s) particulière(s) du vin ? Dans tous les cas, comment peut-on vérifier que cette *information* est vraie ?

L'identification d'une zone de production de vins de Savennières est compliquée, mais elle l'est moins que celle de ses « qualités substantielles ». La loi de 1919 sur les Appellations d'Origine tente une solution radicale. Elle protège l'origine seule, laissant de côté les « qualités substantielles » au sujet desquelles personne n'est d'accord. Sa promulgation est suivie d'une floraison d'appellations d'origine, des marques commerciales à base de noms de lieux, réservées aux vignerons. Mais, pour les pouvoirs publics préoccupés par la baisse qualitative des vins français, l'appellation d'origine n'informe pas sur la qualité et n'aide pas la reconnaissance des bons vins par les consommateurs.

L'idée que les appellations d'origine doivent constituer une information pour le consommateur est dans une impasse.

Le décret loi de 1935 sur les Appellations d'origine *Contrôlées* propose une analyse radicalement différente des déboires du marché. Si la production française ne parvient pas à retrouver son niveau de qualité d'avant la crise phylloxérique, c'est parce que les

vignerons ne *respectent* pas la qualité que la réputation attache à la dénomination des vins. Ce *patrimoine national* que constitue la haute qualité des vins qui jouissent d'une appellation d'origine réputée, les vins Alsace, de Bourgogne... doit être protégé des mauvaises pratiques des vignerons ou négociants, pour préserver la réputation, voire retrouver un prestige perdu. Les appellations d'origine contrôlées entreprennent donc de protéger ce *patrimoine* en vérifiant l'engagement des vignerons à respecter la qualité des vins d'appellation. Il n'est plus question de vérifier que la qualité est bien conforme à ce *l'information* apportée par le signe de qualité dit qu'elle doit être, mais de s'assurer de l'engagement du producteur à respecter son terroir, ce que la loi fait en imposant le contrôle de quelques pratiques importantes pour la qualité des vins. Cette loi de 1935 signe la fin d'une série de réglementations de *l'information* sur la qualité toujours insatisfaisantes.

Les années passant, les exigences envers le contrôle de l'engagement des vignerons deviennent plus sévères et la dégustation d'agrément instaure un contrôle de la qualité résultante des vins issus de cet engagement.

« Les AOC constituent une richesse nationale de la France qui doit être assimilée aux monuments historiques, à cette différence près qu'elle est encore plus délicate à maintenir parce que vivante et pouvant donc se renouveler ou disparaître. » H. Pestel cité par le COFRADEP (COFRADEP, 1974d) : 331

Le *patrimoine* des appellations est un patrimoine particulier. Comme le dit H. Pestel secrétaire général puis directeur de l'INAO en 1947, il est « vivant ». Les appellations ou leurs terroirs, continuent de produire du vin. Leur patrimoine n'est pas semblable à celui d'une cathédrale ; c'est plutôt une pièce de théâtre ou la production d'un courant artistique.

Depuis une petite vingtaine d'années, un conflit sévit dans les AOC où s'affrontent deux interprétations de ce patrimoine. Dans la première, la production de terroir consiste dans la reproduction de vins remarquables. Le patrimoine réfère à une qualité traditionnelle qu'il s'agit de continuer de produire en vérifiant qu'elle est bien conforme à la qualité traditionnelle, qu'elle ne trahit pas la qualité d'AOC. La seconde se démarque de l'idée de reproduction d'une œuvre terminée, et penche vers l'enrichissement d'une Œuvre toujours en cours.

Les deux interprétations ont une vision totalement opposée de la diversité acceptable des qualités. Les premiers cherchent à l'éviter tandis qu'elle est indispensable aux seconds parce qu'elle dénote le caractère vivant de la qualité de terroir, et la nécessité de poursuivre sa création. On sent la dimension historique d'une tradition passée dans la première approche, tandis que la seconde encadrerait plutôt la production continuée d'un même terroir. Les deux s'opposent sur de nombreux points, en particulier au sujet de la dégustation de contrôle. C'est en effet une épreuve de conformité des reproductions du vin du terroir pour les premiers, tandis qu'elle fait une grande violence à la créativité de la production chère aux seconds. Ce désaccord est important, il ne faut pas le négliger, car il est à l'origine de la « crise des refusés » et de la remise en cause des AOC. Mais ces deux interprétations font vivre ensemble et chacune à leur manière le patrimoine des AOC. Elles concourent à freiner mutuellement leurs excès : celui d'une créativité trop débridée qui risquerait de faire éclater toute idée de style du terroir d'un côté ; celui de la copie sans âme de l'autre.

La récente réforme européenne de 2008 des indications géographiques qui cherche à refonder l'objectivité d'une qualité et sa garantie, privilégie la première et tranche ainsi un vif débat entre les deux interprétations. Mais les difficultés posées par l'explicitation de la qualité gustative résultante au sein de chaque appellation ont freiné sa mise en œuvre.

Cette réforme exige en effet des vigneronns une description détaillée du lien au terroir, c'est-à-dire l'ensemble des facteurs qui détermine la qualité particulière des vins d'AOC ainsi qu'un inventaire des caractéristiques qui permettent de reconnaître la qualité d'AOC. Ainsi l'administration peut-elle mettre en place un test de conformité de la qualité des vins certifiés par une appellation d'origine, pour garantir « l'information » apportée par le signe de qualité.

Cette démarche oblige à prédéfinir la qualité d'origine et donc à canaliser très fortement la diversité de la production d'appellation. Et à exclure les producteurs attachés à continuer l'invention de l'Œuvre vivante du terroir jugés trop innovants.

Mais la réforme prend ici un risque important. Privée du ressort de leur créativité qui permet à ces vins de repenser sans cesse leur attachement au terroir, la production d'appellation se condamne alors à l'immobilité tandis que le monde qui continue sans cesse de changer exigerait au contraire de favoriser l'innovation, une clef essentielle de l'adaptation à tous les changements et donc tout particulièrement au changement climatique.

## Introduction

« La puissance d'expansion économique de la France réside, pour une large part, on l'a souvent dit, on ne saurait trop le répéter, dans ses produits « de qualité » : produits rares, recherchés pour leur fini, leur élégance ou les dons précieux qu'ils tiennent d'un climat privilégié et d'un sol fertile habilement travaillé, produits dont la renommée universelle constitue une richesse que nous devons activement exploiter et jalousement défendre. » (1922a) : 171

Le changement climatique nous promet d'importantes modifications de climat. On peut s'attendre à ce que ces variations affectent tout particulièrement la production vinicole en France, car le vignoble français est situé dans une zone assez large, mais qui vient toucher deux limites au Nord et au Sud, importantes mais très différentes. La limite sud est une limite liée à l'aridité, à la structure du régime de précipitations qui laisse la vigne sans pluie pendant des périodes qui pourraient s'allonger. L'irrigation peut pallier le défaut de précipitations naturelles, mais elle appelle à réfléchir la répartition de la ressource entre les différents usagers de l'eau et à repenser la culture de la vigne, une plante frugale qui permet de mettre en valeur les terres les moins favorisées. La limite nord de son côté ne serait pas tant une source de contraintes, pour les observateurs avertis, qu'une des sources déterminantes de la variété des vins : la vigne en conditions limites de culture manifesterait une variabilité et une réactivité de comportement très élevée qui expliquerait la diversité de la production vinicole notamment française.

Le changement climatique qui risque de faire bouger ces limites et donc la variété des vins, interroge tout particulièrement les appellations d'origine contrôlées, une réglementation qui encadre la qualité des vins et instaure ainsi des limites à leur variabilité acceptable.

La réglementation de la qualité des vins diffère selon les classes de produits commercialisés, vins de France ou vin d'appellation d'origine contrôlée notamment. Cette dernière est plus particulièrement concernée par le changement climatique, parce qu'elle lie la qualité gustative finale du vin et sa zone de production.

L'adaptation au changement climatique dans les zones d'appellation est parfois imaginée comme une fuite vers le nord des zones plantées, courant après des conditions climatiques qui « remontent » vers le Nord. Un tel déplacement du vignoble, outre d'énormes problèmes d'aménagement du territoire dans les pays Européens sans espace vierge, pose des problèmes de reconstruction du terroir, d'artificialisation et d'authenticité de la qualité des vins d'appellation d'origine. Toutefois cette vision repose sur une interprétation très particulière des appellations d'origine comme la protection d'une relation prédéterminée entre le vignoble d'une zone géographique et la qualité résultante des vins. Assez fréquente dans la presse notamment, cette vision est très loin d'être partagée parmi les vignerons, ni au sein de l'administration.

Le changement climatique qui s'annonce n'est qu'un des multiples changements qui affectent la production vinicole ; elle doit faire avec l'important aléa climatique annuel et ses variations décennales plus ou moins cycliques, mais aussi le changement technique, l'innovation agronomique, les changements de mode, de goûts, l'arrivée de nouveaux pays consommateurs et producteurs... Depuis toujours, l'encadrement de la qualité par

la réglementation des appellations d'origine doit faire face et s'adapter à ces multiples sources de changement. Or, l'encadrement de la qualité comme le maintien de son adaptabilité ont toujours été la source de controverses qui ont été récemment ravivées par la réforme de 2008 des Appellations d'Origine Protégées. Pour saisir les enjeux du changement climatique sur la culture de la vigne et la production vinicole, il nous a donc semblé important de faire le détour historique que présente cet ouvrage et de montrer comment les différentes législations qui se sont succédées pour encadrer la qualité des vins et tout particulièrement celle des dénominations d'origine viticoles, ont arbitré ses variations acceptables, ouvert ou à restreint les possibilités d'innovation et par conséquent la capacité d'adaptation de la production d'appellation aux multiples évolutions, mutations ou bouleversements auxquels elle a dû faire face.

Cet ouvrage tente donc de faire un point sur l'encadrement de la qualité des vins et l'appréciation de la variété admissible de cette qualité, au travers de l'histoire de la réglementation qui a connu de nombreux rebondissements depuis la seconde moitié du XIXe siècle.

### La qualité, la « concurrence déloyale » et l'information positive sur la qualité

Régulièrement, les difficultés commerciales rencontrées par la production vinicole française sont interprétées comme un problème de « concurrence déloyale » : « la mauvaise qualité chasse la bonne ! ». Des producteurs vendent une mauvaise qualité sous le même nom que la bonne qualité. Ils profitent des réputations sans les alimenter en retour. Pour lutter contre ces pratiques qui empêchent le bon fonctionnement des marchés, il existe un remède, l'information.

« Ce n'est pas que les oenophiles champenois ne comptent parmi eux quelques faux-frères, quelques exploiters émérites qui font le vin de Champagne avec des vins et des raisins achetés hors du beau département de la Marne, et qui même ajoutent à ces vins de nombreux hectolitres d'eau sucrée, mais cette tromperie sur la marchandise, ces falsifications très exceptionnelles sont encore plus rares en Champagne que dans la plupart des autres crus dont la grande réputation est toujours exploitée par l'audace de la spéculation. Tous ces abus cesseront aussitôt qu'une loi sévère, sans être oppressive pour l'industrie, ni restrictive pour l'honnête liberté, exigera que chaque producteur affiche les éléments de sa fabrication, et que chaque produit vendu porte avec lui son signalement et sa composition exacte, comme la loi qui exige un état-civil pour chaque individu résidant et un passeport pour celui qui voyage. » CJ. Guyot, Culture de la vigne et vinification, 1<sup>e</sup> éd. 1860, au moins 4 éd. 1860-1868, éd. 1860, p.376-37 cité dans (Wolikow, 2009)

Les raisonnements qui accompagnent cette conclusion peuvent prendre plusieurs tournures. Ils sont toujours liés à une impossibilité ou un délai dans la reconnaissance de la qualité des biens achetés : le vin étant un produit que l'on doit souvent acheter avant de le tester ; la réputation s'amende donc nécessairement avec retard de toutes leurs évolutions qualitatives. Ce retard laisse la place à des comportements opportunistes qui cherchent à exploiter à leur profit ce décalage en produisant moins bien que ce que les réputations affirment, tout en contribuant à plus long terme à détruire la bonne réputation initialement acquise. Les marques collectives, et donc les signes de qualité dont les indications géographiques qui s'y apparentent, sont réputées être plus particulièrement touchées par ces comportements opportunistes parce qu'elle regroupent des collectifs aux stratégies économiques variées (Costanigro et al., 2012; Costanigro and McCluskey, 2007).

Parce que la bonne qualité est supposée coûter plus cher à produire que la mauvaise, la « concurrence déloyale » est toujours associée *in fine* par les économistes, le droit ou les acteurs qui s'en plaignent, à un effondrement des prix (Akerlof, 1970; Baksi and Bose, 2007). Le consommateur incapable ou empêché de discerner les bons des mauvais produits, limite les risques de l'achat en prenant les produits les moins chers, une caractéristique du produit qui lui est toujours accessible, ce qui oblige les producteurs à rechercher des prix toujours plus bas, au détriment des autres « qualités ». Une meilleure information sur les biens et les difficultés est alors tenue permettre de compenser ce défaut de compétence du consommateur et enrayer ainsi le nivellement drastique de la qualité par le bas, voire l'effondrement des marchés<sup>1</sup>.

L'information est une donnée maîtresse : de nombreux auteurs convergent pour affirmer la nécessité de pallier les difficultés posées par l'effondrement de la qualité par l'apport de signaux, labels, étiquettes... pour rééquilibrer les relations entre les producteurs et les clients notamment. Mais l'information ne va pas de soi et génère à son tour son lot de problèmes, ceux posés par la quête d'information des consommateurs (Nelson, 1970; Riordan, 1986), les biais introduits par le coût de cette information (Grossman and Stiglitz, 1980). A cause de ces difficultés d'informer, les marchés affronteraient des crises cycliques (Gale and Rosenthal, 1994), ou montreraient une tendance structurelle à l'affaiblissement de la qualité (Tirole, 1996) :

“ This article has analysed a monopolist's behaviour when consumers cannot observe all the relevant attributes of the monopolist's product before purchase. In a very general setting it has been shown that the quality the firm chooses to produce is lower under such circumstances than in a perfect information setting. This result applies both in the case of once-and-for-all quality choice and in the case of quality choice over time. It reflects a widely held intuitive belief that imperfect information is a cause of quality deterioration.” (Shapiro, 1982): 32

La messe est-elle dite et les difficultés rencontrées par la qualité des vins et leur réglementation est-elle due à l'opportunisme malveillant d'une partie des producteurs qui tenteraient toujours de ramener la couverture à eux ?

Avant d'embrasser cette conclusion, on peut remarquer que le raisonnement économique repose sur une prémisse difficile à établir, tout particulièrement dans le cas du vin. Pour que personne ne se fasse de concurrence déloyale, il faudrait que tous les producteurs fassent un produit de qualité identique. Est-ce possible ? Existe-t-il deux vins à la même qualité ? Tous les biens d'une catégorie quelconque de marchandises sont toujours similaires, et jamais identiques. Toute classe de produit est toujours le lieu d'une hétérogénéité plus ou moins contenue qui permet toujours de mettre en cause les produits que chacun pense différents de ce qu'il faudrait qu'ils soient.

Mais si tous les produits sont toujours différents, les signes de qualité ne sont-ils pas alors de simples conventions ?

---

<sup>1</sup> On retrouve un débat identique dans l'agriculture biologique certifiée où la dérive qualitative prend le nom de « conventionalisation du bio » Buck, D., Getz, C., Guthman, J., 1997. "From Farm to Table: The Organic Vegetable Commodity Chain of Northern California". *Sociologia Ruralis* 37, 3-20, Teil, G., 2012b. "Le bio s'use-t-il? Analyse du débat autour de la conventionalisation du label bio". *Economie rurale* 332, 102-118, Tovey, H., 1997. "Food, Environmentalism and Rural Sociology: On the Organic Farming Movement in Ireland". *Sociologia Ruralis* 37, 21-37. Teil, G., 2014. "Is organic farming unsustainable? An analysis of the debate about the conventionalisation of the organic label", in: Bellon, S.e.a. (Ed.), *Organic Farming, prototype for agriculture?* Springer, pp. 325-344..

## *Les constructions conventionnelles sociales, culturelles et juridiques de la qualité*

Pour des socio-économistes notamment, la voie précédente est une impasse : cette interprétation oublie en effet le caractère « social » de la qualité qui résulte de l'activité de qualification des acteurs et oriente son appréciation (Allaire, 2010; Boltanski and Thévenot, 1991; Callon et al., 2000; Eymard-Duvernay, 2006a, b; Gomez, 1994). La qualité des biens n'est donc pas une représentation « vraie » de ce que sont les biens, mais le résultat d'un travail social qui peut parfois se stabiliser dans des « conventions de qualité ». Le terme de convention, repris par l'économie dite « des conventions », souligne d'un côté le caractère co-construit, partiellement partagé, mais aussi arbitraire d'un choix arrêté parmi de multiples autres équivalents.

A. (Stanziani, 2003d) rapporte ainsi la façon dont au 19<sup>e</sup> siècle, la réglementation des marchés s'est largement appuyée sur la protection de la santé publique qui amenait avec elle un objectif et des calculs relativement consensuels, au moins dans ses grandes lignes. Les appellations d'origine ne pouvaient s'en remettre à ce registre sanitaire et son impératif très partagé de santé publique pour tenter de faire émerger un arbitrage consensuel. Les premières tentatives de réglementation ont donné lieu à des conflits d'une grande violence et mis l'administration dans l'embarras, car il lui était impossible de trouver un accord sur la qualité<sup>2</sup>.

Le travail détaillé d'A. Stanziani sur la qualité alimentaire, les fraudes et en particulier le vin, tente ainsi de comprendre pourquoi certains « groupes de pression [...] cherchent à faire sanctionner voire à interdire certaines pratiques » (Stanziani, 2005b) : 75. Les débats parlementaires qui précèdent l'adoption de la loi Brousse interdisant une liste de matières premières et adjuvants de vinification lui font conclure :

« On admet ainsi que le marché doit être corrigé car, seul, il n'arrive pas à accorder le prix à la « qualité » ; celle-ci trouve une définition institutionnelle. » (Stanziani, 2005b) : 150

L'auteur souligne ainsi le rôle essentiel du droit qui réglemente les comportements économiques admissibles et joue alors un rôle déterminant dans cette construction « institutionnelle » de la qualité.

La sociologie et la géographie, ont insisté de leur côté sur les conditions de la « distinction » des produits qualifiés par des Appellations d'Origine. Dans l'introduction de l'ouvrage dédié à Ph. Roudié, J.-C. Hinnewinkel qualifie ainsi la renaissance du vignoble d'Irouléguy de « prototype du vignoble identitaire, avec un souci de distinction pour le producteur comme pour le consommateur » (Hinnewinkel, 2010) : 13. Ces auteurs s'attachent alors à décrire le processus de construction « sociale<sup>3</sup> » de la qualité

---

<sup>2</sup> Telle est aussi l'analyse du Ministre de l'agriculture de l'époque qui s'étonne, dans un ouvrage consacré aux appellations géographiques, des difficultés rencontrées pour leur délimitation :

« Comment se fait-il donc qu'en présence d'autres difficultés [non sanitaires], l'opinion publique se soit pour ainsi dire cabrée devant l'effort à accomplir, et qu'ait soudain contesté l'utilité de cet effort [de réglementation des processus de fabrication des vins] ? C'est que cette fois, la santé, publique n'était plus en jeu. [...] Le public, en général, ne comprend pas l'importance que l'on attache, dans les milieux compétents, à la définition des différents termes, à l'exacte correspondance entre la dénomination du produit et sa nature ou son origine. » Clémentel, E., 1914. *Un drame économique: les délimitations. Le passé, l'avenir*. P. Lafite et Cie, Paris. : 21

<sup>3</sup> Voir entre nombreux autres, au sujet du vin, Benjamin, B.A., Podolny, J.M., 1999. "Status, quality, and social order in the California wine industry". *Administrative Science Quarterly* 44, 563-589, Boulet, D., Touzard, J.-M., 1996. "Filière, territoire et construction sociale de la qualité -- l'exemple du

grâce auquel ils parviennent à différencier des produits et se différencier ainsi eux-mêmes (Hinnewinkel, 2004).

Quête de distinction, marché de niche. Le caractère malthusien de la réglementation des AOC qui interdit ou limite la recherche de productivité et construit ainsi artificiellement de la valeur, retient souvent l'attention des économistes (Smith et al., 2007) qui décrivent alors la naissance des AOC comme constituant un mécanisme « d'institutionnalisation de la rente » (Boulet and Bartoli, 1995; Hinnewinkel, 2007). Tous ces processus de construction sociale de la qualité débouchent sur un « verrouillage » d'une situation historiquement construite qui grave dans des « conventions » des barrières concurrentielles avec leur mécanique de production et reproduction de rentes. Ce point est repris par A. Stanziani qui voit dans le droit le moyen de durcir les conventions de qualité et leur conférer ainsi une résistance :

« Le recours aux usages et aux conventions [...] est discipliné par les règles de droit tant dans son contenu que dans ses procédures d'application. C'est pourquoi les acteurs économiques et leurs représentants politiques s'affrontent précisément sur la définition et sur les modalités d'activation judiciaire des usages. » (Stanziani, 2006) : 69

tout en ménageant l'informel, le flou, l'incomplétude, l'innovation ou l'imprévu qui en permettent aussi l'application :

« L'incomplétude des contrats n'est pas une limite du marché ; tout au contraire, elle constitue une condition essentielle de son fonctionnement. Elle assure la souplesse nécessaire aux agissements des acteurs mais dans un cadre quand même défini. » (Stanziani, 2006) : 71

Le droit serait-il finalement l'arbitre des qualités qui viendrait à bout des sempiternelles controverses sur les goûts et les qualités des choses ?

Dans un des chapitres du livre qu'il consacre au mouvement réglementaire de la fin du XIX<sup>e</sup> siècle et plus particulièrement l'émergence du « rôle accru de l'information » sur les marchés et des stratégies de dissimulation ou au contraire de publicité qui l'accompagnent A. (Stanziani, 2005a) présente quelques cas de procès et pointe l'hétérogénéité des « informations » qu'il attribue à la variété des « sources » : « la publicité commerciale, la transmission de signaux au marché, les documents administratifs [qui] répondent à des fins différentes et sont soumis à des règles de production et de circulation tout aussi différentes. » (Stanziani, 2005a) : 109. Cette hétérogénéité de « l'information » gêne, car l'idée d'information suppose qu'il existe des objets ou des événements en soi, indépendants, à propos desquels il est possible de produire des représentations plus ou moins précises, mais qui doivent concorder sur un ensemble minimal d'éléments. Quand ce n'est pas le cas, que « l'hétérogénéité » de l'information domine, doit-on conclure que l'objet de l'information est défaillant ? C'est

---

marché du vin à la production". *actes et communications INRA ESR*, Chiffolleau, Y., Laporte, C., 2004. "La formation des prix : le marché des vins de Bourgogne". *Revue Française de Sociologie*, Crenn, C., Techoueyres, I., 2004. "Establishing roots, production of the difference and needs of the market: example of the President of the Ste Foy-Bordeaux union". *Anthropology of Food*, 11373, Deloire, A., Prévost, P., Kelly, M., 2008. "Unravelling the terroir mystique – an agro-socio-economic perspective". *Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources* 3, 1-9, Laporte, C., Chiffolleau, Y., 2004. "la formation des prix, processus révélateur de l'organisation sociale des marchés des biens de qualité: le cas des vins de bourgogne". *Revue Française de Sociologie*, Torre, A., 2002. "Les AOC sont-elles des clubs ? Réflexions sur les conditions de l'action collective localisée, entre coopération et règles formelles". *Revue d'économie industrielle* 100, 39-62..

la conclusion que semble en tirer A. Stanziani dans un autre article (Stanziani, 2006). Il suggère en effet qu'elle consiste dans un ensemble d'énoncés conventionnellement unifiés et durci par le droit, forçant ainsi mais sans que l'on sache comment, une perception partagée des objets, tout en n'ayant guère de lien avec ces objets mêmes. Faut-il en conclure que l'information sur la qualité relève d'une « construction juridique », seule opposable et qui permet d'en finir avec la variété des constructions simplement sociales ?

A. (Pirovano, 1974), juriste, insiste à l'inverse sur les paradoxes que génère l'action réglementaire de lutte contre la concurrence déloyale. Elle fait en effet appel à deux principes : la liberté du commerce et son droit à s'approprier la clientèle d'autrui, le droit à la concurrence d'une part, et de l'autre, l'exigence de loyauté et d'honnêteté qui suppose au contraire que l'on peut commettre une faute à vouloir détourner la clientèle de ses confrères. Pour contourner la difficulté, le droit délaisse alors les seuls « industriels et commerçants » pour la « demande » :

« L'intérêt des consommateurs [...] éclaire [...] la théorie de la concurrence déloyale sous un jour nouveau. [...] La loi d'orientation du commerce et de l'artisanat, du 27 décembre 1973, après avoir affirmé que les activités commerciales et artisanales s'exercent "dans le cadre d'une concurrence claire et loyale" (art.1°, al.1) proclame que ce secteur économique a "pour vocation de satisfaire les besoins des consommateurs, tant au niveau des prix que de la qualité des services et des produits offerts" et de "contribuer à l'amélioration de la qualité de la vie." (art.1°, al.2) » (Pirovano, 1974) : 472

Dans cette conception, les consommateurs deviennent les arbitres de la qualité, ce qui ne va pas sans affrontement avec « l'intérêt du milieu professionnel ». Les signes de qualité finissent alors par balancer entre le droit de la propriété intellectuelle – la défense des professionnels – et celui de la consommation qui défend le consommateur. Si l'on suit A. Pirovano, le droit génère donc lui aussi sa pluralité de vues ; sa capacité à arbitrer, stabiliser et durcir des conventions qualitatives n'est donc pas nécessairement si claire. Les analyses de la construction sociale de la qualité souffrent donc d'un mal inverse à celui de l'économie de la qualité, la qualité est toujours multiple et la raréfaction de ses appréciations inexplicable.

### *Des qualités qui ne cessent d'échapper*

Les deux comptes rendus, positiviste de l'économie et constructiviste, s'opposent inconciliables. Mais les deux cas, la qualité perd de son évidence : « l'information » est toujours insuffisante. Ce point faisait déjà l'étonnement au début du XIXe siècle.

« La combinaison des éléments du vin se fait dans le sol, dans le corps du cep, dans l'action de l'air, de la sève, et d'une foule d'autres circonstances plus faciles à indiquer qu'à suivre, qu'à expliquer ; cette combinaison a lieu molécule à molécule, la fermentation les coordonne en un tout homogène, en un composé parfait que l'on n'imitera jamais, que l'organe du goût, s'il n'est point blasé par des jouissances outrées, mal entendues, finira toujours par découvrir. » (Thiébaud de Berneaud, 1873) : 337

Même l'analyse chimique de la composition du vin a ses limites. Elle échoue à saisir ce « quelque chose de plus » que les procédés naturels confèrent aux vins et qui ne peut être saisi que par un organe sensoriel convenablement entretenu.

L'interprétation commune de la notion de qualité analyse généralement ces divergences à l'aide de deux registres, l'un objectif et l'autre subjectif. Ainsi la qualité a-t-elle deux aspects, l'un « émotionnel » (Allaire, 2013), « culturel », et l'autre « informationnel »

autrement dit, « objectif » et « vrai ». Ces deux registres ont le mérite d'organiser la juxtaposition des deux registres d'explication précédents. Mais faut-il revenir à cette solution : tandis que les études socioculturelles feraient l'inventaire du « sens » et des « valeurs » attachées aux appellations d'origine ou aux produits du patrimoine alimentaire, les analyses économiques auraient-elles pour tâche d'assurer que les comportements économiques des acteurs ne nuisent pas à la reconnaissance de la « véritable » valeur des biens marchands ? Les appellations d'origine ont fait l'objet d'une vaste littérature critique sans apporter de solution ; la question de savoir si ces signes de qualité « géographique » sont le reflet d'une qualité véritable ou des barrières économiques à la concurrence continue d'opposer l'Europe et les Etats Unis notamment dans l'encadrement des marchés internationaux. La réponse à cette question souffre en effet de graves difficultés posées notamment la séparation requise, mais toujours impossible *a priori*, entre ce qui relèverait de l'objectif et du subjectif, ce qui serait une caractéristique malléable et constructible des biens et ce qui ne le serait pas, car relevant de ses caractéristiques intrinsèques ou essentielles.

Cet ouvrage emprunte donc une autre voie.

### L'encadrement de la diversité

Pour avancer sur la question de la qualité, nous nous intéressons ici ni à la bonne information sur la qualité véritable des vins, ni à l'histoire sociale des groupes de pression et leur capacité à imposer une définition particulière de la qualité. Dans le premier cas, les acteurs sont condamnés à constater la qualité et à se tromper à son sujet ; dans le second, ils ne peuvent jamais savoir ce qu'elle est et condamnés à essayer d'en faire ce qu'il veulent. Nous cherchons à nous situer en dehors de ces deux extrêmes. Personne ne sait préciser de façon complète et définitive ce qu'est la qualité même souhaitable d'un vin. Mais cette incapacité n'empêche pas chacun de se préoccuper de qualité, de savoir un peu, certains plus ou moins, ce qu'est la qualité selon les dispositifs sociaux et techniques qu'il utilise à cet effet. Quelques-uns ont des positions très affirmées sur ce que la qualité doit être et font valoir d'importants arguments très discutés à cet effet, mais tout le monde n'est pas également pris dans cette orientation de la qualité.

Nous examinons au fil de cet essai, les problèmes posés par la qualité et les arbitrages sur l'opportunité et les moyens permettant de discriminer et de cadrer les qualités sans jamais les présupposer ni comme une qualité extérieure, positive, vraie, ni comme le résultat de la force d'un collectif particulier qui lui permettrait de l'imposer. Il montre ainsi la façon dont les acteurs, en cherchant initialement à lutter contre la concurrence déloyale, ont institué des interprétations et des épreuves plurielles de l'existence des vins et de leur qualité, plus ou moins antagonistes, et qui ne pacifient toujours que temporairement les questions posées par la qualité marchande des vins.

Qu'est-ce qu'une certification, une qualification ? Un texte de loi, une réglementation, un cahier des charges, un état d'être, une typicité ou une promesse de compétence. En élargissant le cercle, on peut ajouter des jugements, plus éphémères. Toutes ces qualifications sont un peu des arrêts sur image, plus ou moins gravées, écrites, « arrêtées » justement. Elles se répondent, s'interrogent mutuellement, n'existent pas plus isolément qu'elles ne sont détachées des objets qu'elles qualifient. La qualification est aussi le résultat d'une question : qu'est-ce que cet objet ? En quoi est-il différent des autres, ou des autres similaires ? Ce point de vue permet, en considérant la question

comme une question collective avec de multiples répondants qui s'écourent ou se contestent mutuellement, de regrouper toutes ces qualifications, de les voir jouer entre elles et surtout relancer perpétuellement faisant avancer à la fois la question, les qualifications et surtout ce que l'on appelle leur « crédibilité » ou « fiabilité », autrement dit ce qu'elles disent de l'objet qu'elles qualifient.

Selon les uns ou les autres, la qualité est une évidence, le résultat incontestable d'une dégustation, une idée douteuse... Il n'y a jamais la preuve définitive de la qualité du vin qui accorderait toutes les expériences qui peuvent en être faites, d'où la longue histoire des certifications et dispositifs de qualification des vins ; mais nous nous refusons ici en déduire par conséquent, que cette qualité n'existe pas. Pour rendre compte de son histoire, nous adoptons un point de vue plus pragmatiste qui s'attache à montrer comment elle s'efforce d'être, répondant sans relâche à ceux qui la mettent en cause, ou l'accusent de s'affaiblir. Cet ouvrage prend ainsi le contrepied de nombreuses analyses précédentes sur les dispositifs de certification. La qualité des vins s'efforce d'être, elle devient réglementée, puis certifiée, puis encore contrôlée... Jamais elle n'acquiert dans chacun de ces dispositifs une existence plus définitive. Chacun fait toujours rebondir la question de la preuve.

Cet ouvrage n'est pas une nouvelle histoire des appellations. Il analyse cette succession de différentes interprétations qui se sont petit à petit forgées et différenciées, sans jamais éteindre définitivement la menace de « concurrence déloyale » qui ne pourrait disparaître qu'avec celles de la pluralité des productions ou de la concurrence. La réglementation de la qualité des produits alimentaires, puis plus particulièrement des vins est partie d'une lutte contre la fraude interprétée comme une asymétrie d'information : le consommateur ne sait pas ce que le producteur qui lui vend un produit, lui cache de ce produit. Mais l'amélioration de son information a moins aidé à rétablir un équilibre entre le consommateur et le producteur en facilitant la reconnaissance de la qualité et la différenciation qualitative des meilleurs producteurs qu'elle n'a initié une transformation du marché des vins et de leur qualité de même qu'une longue série de débats et de réglementations sur les effets et l'opportunité de cette information et du cadrage qualitatif qu'il opérait.

L'action collective menée pour parvenir à faire respecter la qualité des vins se transforme au fil de l'expérience ; elle fait émerger des interprétations divergentes de ce qu'est la qualité et des ajustements marchands qui y sont liés. Ces interprétations se sont précisées au fil du temps, au fil des exigences de renforcement de l'action publique notamment, ou des interrogations sur la crédibilité de ses instruments, mais la question de la protection de la qualité ne trouve pas de solution définitive. Elle continue de tarauder le monde des appellations vitivinicoles et débouche sur les controverses actuelles au sujet de la qualité des vins d'Appellation d'Origine, relancée en 2008 par la réforme européenne des Appellations d'Origine Protégées qui se situent dans la droite suite des disputes au sujet de la qualité des vins et des lacunes de sa réglementation.

### *Le corpus analysé*

Le texte retrace l'histoire mouvementée de ces questions à partir du travail de cadrage réglementaire de la qualité des vins<sup>4</sup> et de régulation des échanges marchands par les

---

<sup>4</sup> Les ouvrages de L.Coquet, L., 1913. *Les indications d'origine et la concurrence déloyale -- Traité pratique de droit français et international, à l'usage des commerçants, des industriels, des*

négociants tel qu'on peut le trouver décrit dans les ouvrages du XIX<sup>e</sup> siècle et de la dénonciation de la « concurrence déloyale » qui s'accroît tout au long de ce même siècle tandis que les vignobles connaissent des attaques de parasites nouveaux, phylloxéra, mildiou, oïdium venus d'Amérique, et particulièrement destructeurs. Il s'arrête – provisoirement – au tournant du XXI<sup>e</sup> siècle qui voit l'introduction et le renforcement progressif d'une obligation de test de résultat, appuyant ainsi le parti de la « qualité prédéfinie » contre celui de la « créativité ».

Le récit s'appuie sur une lecture des ouvrages d'archives, la plupart aisément consultables à la Bibliothèque Nationale de France ou sur Gallica, et les archives de l'INAO à Paris, des documents fournis par des vignerons bibliophiles ou conservateurs, engagés dans l'amélioration de la protection de la qualité des vins et enfin celui que nous avons constitué au fil des années, des documents, des entretiens et observations réalisés au cours de plusieurs projets de recherche sur le vin, sa qualité, ses marchés, en France ou en Espagne, depuis 1996. Les controverses suscitées par l'élaboration des lois de répression des fraudes puis des appellations d'origine ont amené des ministres, députés, négociants, vignerons, à expliciter leur position dans des ouvrages, ou consigner leurs positions dans des rapports ou comptes rendus. Ces textes permettent de retracer au fil du temps et de la mise à l'épreuve des règlements, le constant approfondissement de la divergence entre deux conceptions des échanges marchands et de leur bon fonctionnement. Ce corpus a - au moins - une particularité : on peine à y trouver des comptes rendus des buveurs consommateurs de vin de première main. Ils ne sont pas absents loin de là ; mais ils s'expriment toujours sous la plume d'un intermédiaire, le marchand, le vendeur ou producteur de vin, l'administration. Faut-il tenter de corriger cette particularité ? Ce n'est pas sûr. Ce sont ces intermédiaires qui constituent les buveurs en une force collective à travers l'idée de « demande » ou le collectif des « clients buveurs de vin » et leur donnent leur force. Dans tous les cas, il serait très certainement bien hasardeux de tenter de compenser le « biais » que l'on pourrait être tenté d'y voir.

Pour tenter de suivre au mieux l'évolution de la réflexion et l'enrichissement progressif de l'expérience collective, nous avons veillé à respecter un certain fil historique dans la mobilisation des sources auquel il ne faudrait surtout pas prêter de signification trop lourde.

### *Un long débat mis en récit*

Les dérives qualitatives ont une longue histoire ; elles ont fait l'objet d'une suite de dispositions, lois, qui ont suscité de vives controverses. Certaines d'entre elles ont donné lieu à des arbitrages au nom de la santé publique et se sont comme éteintes. D'autres au contraire, n'ont cessé d'alimenter les controverses sur les dysfonctionnements des marchés et les rebondissements réglementaires. Cet ouvrage analyse celles qui sont advenues au sujet de la qualité des vins, un produit de consommation « ordinaire », courant dont la « qualité » a fait l'objet d'une attention peu commune, depuis très longtemps. Bien que la réglementation du vin soit certainement très ancienne<sup>5</sup>, nous ne

---

*agriculteurs et des syndicats*, Paris. et F. Houdaille, F., 1898. *Législation des vins*. de Grollier, Montpellier. sont particulièrement précieux de ce point de vue.

<sup>5</sup> En 1597, le roi Philippe II d'Espagne publie des ordonnances au sujet de la qualité des vins autorisés à entrer dans la ville de Valladolid qui en réglementent la qualité et l'origine Universidad de Valladolid, 1975. "Edición facsimile reducida no venal de Ordenanzas de S. M. el Rey Felipe II con

sommes pas remontée bien loin dans le temps et nous limitons à l'histoire récente à partir de la fin du XIXe siècle et les lois sur la répression des fraudes. Avantage essentiel, il existe un grand nombre de documents et écrits de cette période qui permettent de suivre les affrontements, disputes et leurs évolutions au fil du temps et des aménagements réglementaires.

Toutefois, cet ouvrage n'est pas un traité d'histoire et une étude précise ferait sans doute éclater ce fil et l'apparente unité du mouvement historique qu'il pourrait suggérer. L'attention au passé des appellations d'origine cherche plus simplement à enrichir le débat actuel avec des questions, des arguments et des solutions réglementaires qui ont contribué à ses multiples recompositions.

Ce texte met ainsi en forme une série d'échanges, d'événements et les relate selon une grossière périodisation historique. La conception des AOC a en effet changé au fil des lois et réglementations, mais elle est loin d'être unanime. Les idées et théories en jeu semblent traverser parfois de longues périodes pour réapparaître redécouvertes ou réinterprétées. Après de longues hésitations, nous avons préféré ce fil historique qui fait plus de justice à la succession imprévisible des événements qu'un compte rendu structuré à partir de logiques intellectuelles. S'il nous a paru faciliter la lecture, il donne une apparence de cohérence, de logique qui, sans être indésirable, reste sans doute un peu trop marquée. Réciproquement, ce récit a beau avoir un fil historique, mobiliser un grand nombre de sources, il reste un travail sociologique et non historique. Il est structuré autour d'une question : comment les acteurs ont-ils pris à bras le corps le problème de la qualité des vins depuis le XIXe siècle, trouvé, mis en œuvre et testé des solutions qui ont ensuite été amendées au fil des critiques qui en étaient faites.

Pour retracer les débats et oppositions, nous avons associé les interprétations concurrentes à des auteurs. Dans de nombreux ouvrages de la fin du XIXe ou du début du XXe siècles, les ouvrages sont signés d'un nom accompagné d'une profession. C'est le cas notamment de négociants, de juristes, ou d'agronomes. Dans le cas des négociants, un grand nombre d'entre ceux que nous avons analysés font apparaître une interprétation particulière du bon fonctionnement des marchés et nous l'avons dès lors associée à un collectif de professionnels. Cette interprétation s'est précisée et complexifiée avec le temps. Nous avons donc fait attention à respecter la chronologie des publications. Toutefois sur certains points, comme l'explication du rôle du client, nous avons repris des citations tardives. En effet, tant que les négociants ont estimé que les dysfonctionnements du marché étaient dus aux consommateurs ou à la complexité du produit, ils n'ont pas jugé nécessaire de décrire en détail ce qu'ils faisaient. Ce n'est que lorsque leurs pratiques ont été mises en cause qu'ils l'ont fait, et donc plus tardivement.

Les première et seconde parties rendent compte de l'évolution de la question de la qualité et de sa diversité admissible selon un fil temporel assez fortement collé aux évolutions de la législation. Ce fil est bien sûr en grande partie une commodité d'écriture.

---

que se ha de gobernar y guardar la entrada del vino y la venta del en la ciudad de Valladolid impressas por mandado de Valladolid, en casa de Andres de Merchan Impressor de Libros Año 1597". Editorial Sever Custa, Valladolid, 55p. Cette réglementation n'est pas la première en son genre, en 1395, Philippe le Hardi, Duc de Bourgogne, publiait un édit interdisant le gamay sur ses terres. On peut noter dans les deux cas que la qualité des vins ainsi réglementée est celle des vignobles dont les deux auteurs des règlements sont propriétaires. Il ne s'agit donc pas de réglementation sur les dénominations d'origine des vins, mais de la qualité des vins concernés.

Le résumé présenté ici simplifie des débats plus complexes, rebondissant, entremêlés. Mais il a le mérite de montrer la succession de problèmes soulevés par chaque amélioration de la réglementation. La troisième partie ne peut plus suivre d'aussi près cette trame temporelle. La législation n'évolue plus de façon aussi rapide et marquée, et les données contemporaines que nous avons rassemblées et analysées ne le permettent plus. Nous avons adopté ici une présentation plus thématique, qui s'appuie sur un corpus élargi notamment à des entretiens que nous avons réalisés au cours de différentes enquêtes sur le vin, ses qualités et leur encadrement, pour présenter une variété d'interprétations par les acteurs qui s'engagent dans les débats, des difficultés posées par la législation sur les AOC.

### Précaution méthodologique

Au XIX<sup>e</sup> siècle, un agronome et ancien négociant, L. Maurial, souligne l'extraordinaire diversité des vins :

« La prodigieuse variété des vins récoltés en France ne peut se comparer qu'au nombre des propriétaires de vignes qui dépasse le chiffre de 2 200 000. En effet, si on considère le peu d'étendue du terrain consacré à la vigne, eu égard au nombre des possesseurs, on comprendra combien de nuances, de qualités, de goûts il en peut résulter. Le nombre des cépages est évalué à plus de mille, et chaque vigneron combine les quelques-uns qu'il lui convient le mieux de choisir, les expositions, la nature du terrain, le climat, les soins de la vigne, du pressoir et du cellier, sont encore autant de circonstances qui modifient le caractère du produit et en augmentent la diversité. » (Maurial, 1865) : 47

Le vin est un produit alimentaire particulier : sa variété étonne. Le jus de raisin fermenté est-il plus complexe et intéressant que celui des pommes ou d'autres produits ? Sans doute, mais il ne l'est pas en soi, comme une somme très longue d'un grand nombre d'ingrédients : tous les produits agroalimentaires sont aussi des composés complexes. Il est intéressant parce qu'il fait l'objet d'une attention particulièrement soutenue au produit résultant bien sûr, mais aussi au processus de fabrication, aux cépages, à l'ensoleillement, aux techniques de conduite de vignoble etc. C'est parce que l'on s'intéresse au vin qu'il est complexe, compliqué, toujours réinventé, insaisissable, toujours plus divers.

Cette attention et les actions qu'elle anime se retrouvent dans l'organisation marchande qui entoure ce produit. On qualifie souvent le vin d'aliment « culturel » parce qu'il semble entouré d'un nuage d'associations, connotations, jugements, images. Mais pour bien rendre compte de cette organisation, il importe de rejeter le mieux possible toute préstructuration du format d'existence de cet objet et plus particulièrement celle qui le réduit à un support matériel plongé dans un nuage d'imaginaire, de « culture » ou d'associations « socialement construites ». Cette dichotomie *a priori* impose un mode d'existence du vin qui n'est pas nécessairement celui des acteurs et il gêne considérablement la compréhension de leurs combats, disputes... Il fait en effet du vin une superposition entre un support matériel partagé de tous dans l'expérience empirique – à condition que chacun s'y rende sensible – entouré d'un nuage idéal à la variété proliférante, mais sans lien avec l'expérience, et qui vient au contraire la polluer. Cependant, cette vision très classique anime certains affrontements (Teil, 2012a) ; elle se retrouve aussi ponctuellement chez les acteurs comme une méthode de saisie, de compréhension des événements et de production d'action. Elle doit donc être écartée par le chercheur, car elle risquerait d'introduire un partage pervers entre le vrai et le

faux au sein même des données empiriques à analyser, mais aussi par le lecteur dont elle ruinerait la lecture de cet ouvrage.

Cet ouvrage rapporte des interprétations reprises dans des raisonnements qui en expliquent les relations et conséquences. Ce sont celles des acteurs et non des affirmations de l'auteur qui reste à l'écart de ces débats et se contente de les mettre en perspective, voire d'en résumer des aspects particuliers dans les titres et sous-titre des différentes sections de l'ouvrage. Nous avons en général cantonné nos propres appréciations et analyses aux conclusions de chacun des chapitres. Nous avons aussi tenté de ne pas alourdir la lecture en précisant à chaque détour de phrase que nous reprenons, synthétisons ou détaillons les explications, avis, arguments des négociants, de certains vigneron, d'un député ou de telle personne en particulier. Nous espérons que cette écriture allégée ne portera pas à ambiguïté.



## **PREMIERE PARTIE**

### **L'insupportable variété des vins**



## 1. L'harmonisation entre des noms et des vins par les négociants

### Le débat sur les bonnes pratiques de lissage qualitatif

Au XIX<sup>e</sup> siècle, le nombre des négociants ou intermédiaires assurant la commercialisation des vins est bien plus élevé qu'aujourd'hui : en 1897, on compte 849 marchands de gros à Bordeaux, 1425 grossistes/marchands de vin dans toute la Gironde<sup>6</sup>. Les vigneron commercialisant eux-mêmes leur production sont rares, notamment fait de contraintes logistiques : ils n'ont le plus souvent pas de caves pour le stockage par exemple, et leurs vins peuvent alors se détériorer rapidement.

Un avocat, H. Sempé, auteur en 1898 d'une thèse sur l'économie viticole détaille et souligne l'importance de leur travail.

« Nous savons de quel prix est pour les viticulteurs le concours des capitaux, des locaux et de la science de ces habiles et précieux auxiliaires [les négociants]. Ce ne sont pas en effet, de simples intermédiaires plus ou moins passifs : ils sont chargés de donner à un produit brut après la récolte le fini exigé du consommateur ; c'est dans leurs caves que le vin reçoit °les soins incessants qu'il réclame. Sa limpidité, sa conservation parfaite, le développement de son bouquet sont, en grande partie, l'œuvre du praticien. La moindre négligence peut amener un amoindrissement appréciable de qualité : le vin est un produit délicat, exigeant, pour atteindre son maximum de valeur, la science consommée de nos négociants. » (Sempé, 1898) : 105-106

Les vins peuvent gagner en qualité avec le temps. Comme l'indique H. Sempé, les vins sont des « produits bruts » ou des matières premières que les négociants achètent pour élaborer les vins « finis », « vieillis », « bonifiés » qu'ils vendent. Les vins sont l'objet de soins et leur qualité de toutes les attentions ; c'est entre leurs mains qu'elle doit s'épanouir pour amener le vin au « fini exigé du consommateur ».

Le rôle du négoce ne se cantonne pas donc au stockage et à la distribution. Il veille à la mise en valeur de la qualité des vins, dans le respect des styles des produits différenciés selon leur origine. Cette attention envers le style et la personnalité propre à chacun des types de vins est un peu particulière aux négociants. On ne la retrouve guère dans les manuels de viticulture et d'œnologie<sup>7</sup> dont les auteurs sont en effet souvent plus

---

<sup>6</sup> Sempé, H., 1898. "Régime économique du vin". Faculté de droit de l'Université de Bordeaux, impr. de G. Gounouilhou (Bordeaux), p. 317. : 107.

<sup>7</sup> Guyot, J., 1868b. *Etude des vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises. Tome II. Région du Centre-Sud, de l'Est et de l'Ouest.* , Réédition Jean Laffitte, Marseille, 1982 ed. Victor Masson et Fils, éditeurs, Paris, Lenoir, B.A., 1828. *Traité de la culture de la vigne et de la vinification.* Rousselon, Thiébaud de Berneaud, A.-. 1873. *Nouveau manuel complet du vigneron français, ou L'art de cultiver la vigne, de faire les vins, eaux-de-vie et vinaigres...* (6e éd. revue et augmentée par Roret Malepeyre, François (1794-1877)), Paris..

préoccupés « d'améliorer » les pratiques, autrement dit d'informer les vigneronns des « bonnes » pratiques à mettre en œuvre pour améliorer leur culture de la vigne. Même B. Lenoir qui rapportent en détail les différences techniques de vitiviniculture pour l'élaboration des vins mousseux selon les régions, les usages, habitudes locales ne sont pas considérés comme des particularités locales qui amènent une diversité intéressante dans l'offre, et plutôt comme des pratiques plus ou moins rétrogrades ou désuètes et à améliorer pour rehausser la qualité générale des vins français.

### Un travail de bonification des vins par les négociants

Pour les négociants, les vins et leurs qualités sont bien sûr des éléments clef de la réussite de leur travail de bonification. Et tous les vignobles n'ont pas la même capacité à donner des vins de haute qualité. Leurs ouvrages<sup>8</sup> font des inventaires méticuleux où les différents vins sont classés selon leur provenance, leurs qualités gustatives décrites et hiérarchisées pour chaque région de production.

M. Laudier, un négociant, publie en 1852 un ouvrage à destination de ses jeunes confrères<sup>9</sup>. Avant de détailler le soutirage, la clarification et l'entonnage, il procède à une recension des différents vins produits en France et dénommés à l'aide de l'ancienne division par province et pays « selon l'usage consacré par le commerce » :

« Agenais

Le département du Lot et Garonne comprend tout l'ancien Agenais, plus quelques parties de la Guyenne, de la Gascogne et du Périgord. Il ne produit que des vins ordinaires ou des vins communs.

Les meilleurs vins rouges proviennent de l'arrondissement de Villeneuve sur Lot, où ils sont récoltés sur le territoire de Thézac et de Perricard, commune de Tournon, et dans les vignes qui entourent la petite ville de Monflanquin.

La commune de Buzet, dans l'arrondissement de Nérac, donne des vins plus foncés que les précédents et de qualité inférieure.

Dans la commune de Marmande, Castel Moron, Sommenzac et quelques autres communes produisent des vins très colorés, épais et capiteux, mais qui se modifient notablement avec l'âge.

Le territoire de Clairac, dans l'arrondissement d'Agen, fournit des vins blancs, doux et fins qui ont un bouquet agréable et sont assez estimés. Dans le pays, on les appelle vulgairement vins pourris, parce que les raisins qui servent à les faire ne sont cueillis qu'après l'époque de la maturité, quand ils sont sur le point de se gâter. On en prépare du même genre dans les communes de Buzet, de Marmande et de Sommenzac ; mais ils sont loin de valoir ceux de Clairac. » (Laudier, 1852) : 24

---

<sup>8</sup> Cavoleau, J.A., 1827. *Oenologie française ou Statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France suivie de considérations générales sur la culture de la vigne*. Madame Huzard Libraire, Laudier, M., 1852. *Nouveau manuel complet des marchands de vins, des débitants de boissons et du jaugeage : contenant 1° la théorie élémentaire de la science des commerçants en vins.... nouv. éd. très augm. par MM. Malepeyre, François et Vasserotn, Charles Roret*, Paris, Maurial, L., 1865. *L'art de boire, connaître et acheter le vin et toutes les boissons : guide pratique du producteur, du marchand et du consommateur*. Librairie du "Petit journal", Paris. par exemple.

<sup>9</sup> Laudier, M., 1852. *Nouveau manuel complet des marchands de vins, des débitants de boissons et du jaugeage : contenant 1° la théorie élémentaire de la science des commerçants en vins.... nouv. éd. très augm. par MM. Malepeyre, François et Vasserotn, Charles Roret*, Paris.

La classification de M. Laudier, très détaillée, différencie finement les qualités des vins selon leur provenance. On peut remarquer que l'auteur ne se contente pas de décrire les qualités gustatives, il en donne aussi de visuelles. Toutefois, ce n'est pas tant la couleur qui importe que ce qu'elle dit du goût du vin. Un vin foncé est un vin plus concentré, on dirait sans doute aujourd'hui plus « tannique », une qualité bonne ou mauvaise selon les cas.

L'appréciation qualitative des vins s'appuie sur une évaluation globale et quelques critères de dégustation : le caractère épais, capiteux, ce que l'on appellerait sans doute aujourd'hui le « corps » des vins, et leur bouquet sont essentiels. L'auteur expose dans son ouvrage les difficultés du métier et l'apprentissage qu'il nécessite. La dégustation y joue un rôle central : il y recourt pour choisir les vins qu'il achète, en suivre l'évolution, détecter aussitôt que possible les différentes maladies, mais aussi pour lire sa capacité à se conserver, voire à vieillir et se bonifier.

La hiérarchisation des qualités d'origine est un outil essentiel pour les négociants. Elle repose sur l'identification de styles de vins dénommés selon leur origine et structure des créneaux de prix et une équivalence en « valeur monétaire » des vins. Cette hiérarchisation serait une simple description de leur variété si les millésimes se ressemblaient tous. Or, ils varient à la fois en qualité et en quantité. Il appartient aux négociants de s'efforcer de corriger les caprices de la production à l'aide de différents traitements œnologiques, ou encore par le coupage entre des vins de caractéristiques différentes, mais aussi par le changement de nom géographique.

### *Le lissage des qualités*

Le vin est une production agricole dont la qualité varie considérablement avec les récoltes. Le travail du négociant décrit par les ouvrages de la fin du XIXe et du début du XXe siècle ne se cantonne pas à un rôle logistique d'acheminement ou plus loin d'approvisionnement, de conservation et de vieillissement des vins ; il comprend une tâche essentielle, le lissage des qualités.

Le négociant peut procéder ainsi à divers traitements œnologiques pour faire disparaître des défauts, stabiliser et aider la conservation des vins. Il peut aussi les mélanger :

« Il faut autant que possible conserver les vins dans leur nature [...]. Mais lorsqu'un vin est altéré ou naturellement mauvais, il est souvent impossible de le rendre potable sans le mêler avec d'autres. [...] quand les raisins n'ont pas mûri, les vins, même de bons crus, sont dépourvus de qualité et conservent longtemps une âpreté désagréable, tels ceux des récoltes 1805, 1809, et surtout ceux de 1816 et de 1817. » (Jullien, 1999 [1822]) : 142

Au début du XIXe siècle, le coupage est, au moins dans les ouvrages, essentiellement une méthode de rattrapage des incidents climatiques. En 1828, B. Lenoir dans son ouvrage pour les vigneron, remarquant que l'usage du coupage commence à se répandre dans les vignobles et touche des vins dans le haut de gamme quand auparavant elle semblait plutôt réservée aux vins médiocres. Elle tend ainsi à être « appliquée dans plusieurs vignobles à des vins de troisième et même de seconde qualité<sup>10</sup> » (Lenoir, 1828) : 539.

---

<sup>10</sup> Les négociants et marchands classent en effet les vins selon 5 qualités : les grands vins, les vins fins, les grands ordinaires, les bons ordinaires et les vins ordinaires. Les premiers sont très précisément identifiés dans Maurial, L., 1865. *L'art de boire, connaître et acheter le vin et toutes les boissons : guide pratique du producteur, du marchand et du consommateur*. Librairie du "Petit journal", Paris.

Pour lui, c'est une technique de correction préférable et plus économique que la chaptalisation<sup>11</sup>.

« Le coupage a en général, pour but de compenser des défauts ou des qualités contraires. Ainsi on mélange des vins noirs avec des vins trop peu colorés, ou avec des vins blancs ; des vins légers et de peu de garde, avec des vins corsés qui assurent leur conservation ; des vins très-alcooliques, mais lourds et pâteux, avec des vins vifs et légers, etc. » (Lenoir, 1828) : 534

Le principal inconvénient du coupage soulevé dans ces manuels a trait au matériel qu'il exige : des foudres, des cuves en bois de grande capacité, pour effectuer le mélange des vins et obtenir une qualité homogène.

### *Des outils de cadrage des qualités et des prix*

Le « tableau d'équivalence des crus<sup>12</sup> », très utilisé d'après les négociants, encadre les changements de dénomination permettant de pallier les difficultés d'approvisionnement ou des déficiences de qualité dans les « petits millésimes ». La dénomination géographique régionale, large, désigne dans ce tableau un style de qualité et l'appellation plus restreinte des crus indique plutôt un niveau hiérarchique de qualité au sein de ce style de vin. Au sein de la famille Beaujolais, on distingue ainsi les crus de Brouilly, Moulin à vent, Saint Amour... dont le tableau des équivalences des crus éclaire et guide les possibilités de substitution :

« On servit de l'excellent Brouilly sous le nom de Moulin-à-Vent, parce que c'était le meilleur vin du beaujolais que l'on avait pu trouver pour faire honneur à l'appellation sous laquelle il fut servi. » (Laneyrie, 1926) : 19

Le tableau d'équivalence des crus régit l'association entre le niveau qualitatif et les dénominations. Le Moulin à vent est habituellement le meilleur beaujolais. Mais il arrive dans de mauvaises années que celui-ci vienne à manquer ou ne soit pas bon. Dès lors le Brouilly, si son niveau qualitatif le permet, peut devenir un Moulin-à-Vent. Dans le tableau des équivalences, l'origine des vins désigne le style de vins d'une région de

---

par un domaine Château Margaux, Latour, Lafite et Haut Brion en grand vin rouge de Bordeaux, un Clos Vougeot en Côte d'Or, ou le clos de la Migraine dans l'Yonne, ou encore par une sélection que l'on peut penser attachée à un producteur : les premiers choix de Verzy dans la Marne ou les meilleurs Jurançons dans les Basses Pyrénées. Pour les vins fins, les appellations deviennent plus larges ou signalent des seconds choix d'appellations produisant de grands vins, en Gironde, Ludon, Macau, bon bourgeois et paysans de communes portées aux grands vins, Thorins Chénas en Saône et Loire.

<sup>11</sup> Addition de sucre fermentescible préconisée par Chaptal, L.C., 1819. *L'art de faire le vin*. Jeanne Laffitte. notamment, pour uniformiser les teneurs alcooliques des vins.

<sup>12</sup> F. Laneyrie dans son ouvrage de 1926 parle de « l'usage séculaire de l'équivalence des crus » ; de nombreux auteurs proposent des classements des crus Jullien, A., 1816. *Topographie de tous les vignobles connus, contenant leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargements et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés etc... suivie d'une classification générale des vins*. André Jullien, Mme Huzard et L. Colas, Paris. : 292 et sq. Morelot, D., 1831. *Statistique de la vigne dans le département de la Côte d'Or*. V. Lagier, Dijon. : 253 et sq. Lavalley, J., 1855. *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or. Avec le concours de MM. Joseph Garnier, delarue et d'un grand nombre de propriétaires et vigneronns*. Dusacq; Dijon : Picart ; Gray : Joeger, Paris..

production assortie d'une hiérarchisation fine des différentes productions qui la composent.

Les différents classements publiés par les négociants font état dans le détail, d'assez grandes différences, comme le montre le tableau 1 ci-dessous.

<b>Jullien (1816) Crus de 1° classe<sup>13</sup></b>	<b>D. Morelot (1831) Têtes de Cuvée</b>	<b>Crus cités</b>
11	--	Bonnes-Mares
2	1	Chambertin
12	--	Clos à la Roche
--	2	Clos de Bèze
--	17	Clos de Côteaux
10	3	Clos de Tart
8	--	Clos du Prémeau
14	21	Clos Morgeot
7	11	Clos Saint-George
15	--	Clos Saint-Jean
4	6	Clos Vougeot
--	12	Corton
--	16	Epeneaux
--	13	La Bataillère
16	--	La Perrière
6	10	La Tâche
--	5	Les Amoureuses
--	19	Les Caillerets
--	18	Les Champans
--	14	Les Fèves
--	15	Les Grèves
13	--	Les Verailles
9	4	Musigny
3	9	Richebourg
1	7	Romanée Conti
5	8	Romanée Saint Vivant
--	20	Santenot

Tableau 1 Le classement des vins de bourgogne par D. Morelot et A. Jullien

Ce défaut de consensus, que l'on retrouve dans tous les guides de produits de qualité et notamment les guides de vins contemporains, n'est pas le signe d'une hiérarchie illusoire.

Tout d'abord, comme toute liste synthétique, la hiérarchie comporte des approximations et des erreurs que les négociants s'efforcent de corriger en publiant leurs propres hiérarchies. Ensuite, la production viticole est inconstante ; les efforts des vignerons sont essentiels pour obtenir de bons « vins de base » et les correctifs publiés sont semblables à des mises à jour de la hiérarchie existante qui tiennent compte des réussites de l'ensemble des vignerons.

La hiérarchie des crus n'est ni un classement figé comme peut l'être celui des crus de 1855, ni la compilation de visions personnelles sans lien commun. C'est une hiérarchie évolutive, toujours en train de se faire et de s'adapter aux évolutions que les auteurs notent dans les vignobles.

Dans la pratique courante de travail des vins et d'ajustement des noms, des négociants et des courtiers, l'équivalence entre les vins passe ainsi de la description à la performance : c'est grâce à leur bon travail de négociant que les vins sont conformes à leur style particulier d'origine et à leur hiérarchie qualitative.

<sup>13</sup> Niveau A, numéros 1-7 ; niveau B numéros 8-16.

### *L'ajustement à la demande étrangère « non avertie »*

Enfin en bons commerçants, les négociants sont attentifs aux particularités de la demande, en particulier à l'étranger. Pour conquérir et alimenter des marchés de buveurs moins avertis au sujet de la qualité des vins, ils réalisent un travail d'ajustement inverse de celui des millésimes qui adapte le style des vins aux goûts locaux :

« Les portions adoptées pour le mélange [coupage des vins] varient, non seulement suivant la qualité de chacun des vins qui doit en faire partie, mais encore suivant le goût des consommateurs auxquels ils ont adressés. Ceux que l'on prépare pour l'Angleterre ne sont pas les mêmes que ceux que l'on expédie pour la Russie et pour l'Allemagne ; et l'on traite encore différemment des vins destinés pour Paris et l'intérieur de la France : d'où il résulte que les étrangers sont souvent étonnés de ne pas trouver aux vins qu'ils boivent chez nous le goût de ceux qu'ils ont bus dans leur pays, sous le même nom et comme provenant d'une même récolte. » Les vins des premiers crus de Bordeaux, que l'on boit en France, ne ressemblent pas à ceux que l'on envoie à Londres : ceux-ci, dans lesquels on met une certaine quantité de vins d'Espagne et du midi de la France, subissent des préparations qui leur donnent un goût et des qualités sans lesquels ils ne seraient pas trouvés bons en Angleterre. Les vins de Malaga et des autres vignobles d'Espagne, destinés pour le même pays, sont plus spiritueux que ceux que l'on envoie en France, parce que les expéditeurs, qui connaissent le goût des Anglais, ont soin d'y mêler de l'eau-de-vie. C'est sans doute pour le même motif que les vins de Porto, dits de *factorie*, dont la plus grande partie s'exporte en Angleterre, ne peuvent être mis, au sortir de la cuve, que dans des tonneaux contenant déjà un douzième de leur capacité en eau-de-vie. » (Jullien, 1999 [1822]) : 145-146

### *Professionaliser le travail des négociants*

Dans l'ouvrage qu'il destine à tous les producteurs, marchands et consommateurs, le négociant L. Maurial s'agace de « l'inconséquence » du consommateur :

« [Le consommateur] exige ce liquide avec sinon la réalité, au moins les apparences d'un vin moelleux, corsé, agréable de goût, avec le plus de bouquet possible et une robe brillante dont la couleur ne tâche pas son linge. [...] Le fournisseur a-t-il le devoir de prévenir son client que tel vin qu'il trouve bon n'est que le résultat d'un mélange de plusieurs vins ? En principe il devrait en être ainsi ; mais en pratique, il arrive que le consommateur repousse la boisson que tout d'abord il trouvait à son goût si le marchand avoue qu'elle est le produit d'un mélange. » (Maurial, 1865) : 134

Cette fidélité des clients aux vins « purs », non coupés, et de moindre qualité gustative, n'est-elle pas, en effet, étonnante ?

### *Dénonciations de « tripotages » et suspicions de fraude*

Tous les ouvrages que nous avons pu consulter pointent les suspicions de fraude dont les vins coupés sont l'objet. Le négociant L. Maurial lui-même, revient sur le risque inacceptable de tromperie que représente le coupage :

#### **« Des mélanges**

Cette question est la partie la plus délicate de la tâche que j'ai entreprise : elle soulève dans le monde des consommateurs tant d'objections, elle suscite tant de méfiance, et, il faut bien le dire elle favorise si bien la tromperie, qu'il est bien difficile de fixer les limites où la bonne foi s'arrête et celles où la fraude commence. » (Maurial, 1865) : 134

Mais cette tromperie concerne moins le mélange de vins d'origines diverses que la « sophistication » des vins. Le négociant V. Argenson dans un petit opuscule sans doute à destination de ses clients va plus loin en rapportant les propos du chimiste F.-V. Raspail :

« Quant au commerce des vins, je pose en fait qu'à Paris, on boit bien peu de bouteilles de vin qui soit de vin de crû, et il en est plus d'un dont je ne voudrais pas me mettre un demi-verre dans l'estomac. Vous êtes heureux de n'avoir pas assisté, la nuit, comme moi, à la saleté de tous ces tripotages. » F.-V. Raspail, *Annuaire de la santé*, 1860, cité par (Argenson, 1871) : 3

Pour F.-V. Raspail, le coupage des vins qui exige l'ouverture de tonneaux et leur mélange est aussi le moment où le négociant peut recourir à des techniques d'amélioration des vins, avec l'ajout de différents produits édulcorants, clarifiants, stabilisants comme le plâtrage par exemple, dont certaines sont à son avis totalement malsaines. Il poursuit en proposant une méthode radicale permettant de garantir la pureté des vins :

« Comment se fait-il que l'Administration, qui a apporté tant d'entraves au commerce des vins, dans l'intérêt du fisc, n'ait jamais rien imaginé pour protéger la bonne foi des consommateurs contre tous ces genres de fraudes ? Rien ne serait plus simple pourtant. Que l'on connaisse la contenance d'une cuve et le chiffre de quintaux de raisins qu'on y vient fouler ; la fermentation terminée, qu'on scelle la cuve jusqu'à la mise en tonneau, que le tonneau soit visité et qu'un cache y soit apposé sur toutes les traces de faussets. » F.-V. Raspail, *Annuaire de la santé*, 1860, cité par (Argenson, 1871) : 3

La demande de vins purs des clients est une demande pour des vins « non trafiqués », ni « sophistiqués », exempts de manipulations suspectes quelles qu'elle soit. Les négociants associent ces accusations de fraude et le comportement précautionneux de la demande qui privilégie les « purs » qui en découle, à l'incapacité de la profession à assurer une garantie d'authenticité des vins qu'elle commercialise.

En France, depuis sa création en 1312 jusqu'à la fin de l'Ancien Régime, la corporation des gourmets certifiait à la fois la provenance des vins et leur qualité ; son travail a été régulièrement contesté et ses statuts, maintes fois remaniés. Après la révolution, la corporation s'est progressivement transformée en association professionnelle (Compagnie des Courtiers-Gourmets de Paris, 1942). A Paris, un décret du 15 décembre 1813 régleme le commerce des vins. Sa section V est consacrée aux Courtiers-gourmets-piqueurs de vins. Elle stipule leurs fonctions :

« 1° De servir, exclusivement à tous autres, dans l'entrepôt, d'intermédiaires, quand ils en seront requis, entre les vendeurs et acheteurs de boissons ;

2° De déguster, à cet effet, lesdites boissons, et d'en indiquer fidèlement le crû et la qualité ;

3° De servir aussi, exclusivement à tous autres, d'experts en cas de contestation sur la qualité des vins, et d'allégation contre les voituriers et bateliers arrivant sur les ports ou à l'entrepôt, que les vins ont été altérés ou falsifiés. » (Bravard-Veyrières, 1855) : 154-155

Suit un ensemble de mesures destinées à limiter leur possible compromission, fixant leur rémunération et stipulant qu'ils doivent rester de stricts intermédiaires ne pouvant commercer pour leur propre compte. Les courtiers sont donc des contrôleurs qui garantissent par la dégustation que le goût des vins est bien en accord avec son crû, c'est-à-dire sa provenance déclarée, et qu'ils sont authentiques. Mais seuls les gros négociants y ont recours, ceux qui officient aux entrepôts de Paris notamment. La

garantie des courtiers est aussi une garantie à destination des négociants, non des consommateurs. Enfin, comme toutes les garanties, elle n'est jamais absolue.

Dans l'incapacité de répondre aux suspicions de clients, les négociants se voient confrontés à demande des clients à la fois radicale et préjudiciable, car elle va à l'encontre de la reconnaissance du travail qualitatif qu'ils réalisent sur les vins. M. Laudier, qui défend la meilleure qualité des vins coupés par rapport aux vins « sophistiqués » par les différents procédés œnologiques, recommande de faire bon usage du coupage.

### *Deux qualités de vins : purs et coupés*

Cette technique a en effet ses limites. La version revue et très augmentée de 1852 de l'ouvrage à destination des marchands de M. Laudier qui en détaille les bons usages indique que la pratique n'est pas adaptée pour nombre de vins de moindre qualité :

« Du mélange des vins en tonneaux

[...] Tous les vins ne sont pas propres au mélange. Ceux qui ont un mauvais goût de terroir ou qui sont âcres, verts, acides, peu corsés ou faibles, tels que les vins d'entre deux mers, des îles de Ré, d'Oléron, de la Brie et autres pays, sont rarement bonifiés par leur mélange avec des vins meilleurs. » (Laudier, 1852) : 52-53

Lorsque le coupage ne mène qu'à l'amointrissement des qualités de chacun des produits mélangés, il est inutile de gâcher la marchandise. Ne vaut-il mieux pas dès lors appeler un chat un chat et le vendre pour ce qu'il est, pur, avec ses caractéristiques propres :

« Il conviendrait peut-être mieux de laisser [les mauvais vins que l'on ne peut améliorer avec les coupages] dans leur état naturel ; le consommateur en serait mieux traité, les vins se conserveraient sans doute davantage : ils conserveraient du moins leurs qualités particulières, leur bouquet, leur couleur naturelle, tandis que les vins coupés ne conservent entièrement ni les uns ni les autres de ces qualités. » (Laudier, 1852) : 52

Les vins qui ne sont pas d'une grande qualité ont ici le mérite d'être « authentiques ». Cette dernière qualité est en effet de plus en plus prisée des consommateurs qui mettent en cause les pratiques de coupage des négociants.

Mais lorsque le coupage est bénéfique, il faut au contraire ne pas chercher à vendre les vins coupés pour ce qu'ils ne sont pas, des vins purs, et mettre en valeur ces vins de coupage comme vins de coupage, et qui sont meilleurs que les vins purs :

« Mais il faut dans le commerce des vins qui ne soient pas purs : il faut en vendre de première, de seconde, de troisième classe, et même de quatrième. Cependant on ne devrait jamais les vendre pour purs lorsqu'ils sont coupés ; on doit, au contraire, les donner pour ce qu'ils sont : autrement on trompe l'acheteur qui ne connaît pas les mélanges. » (Laudier, 1852) : 52-53

### *La nécessaire compétence gustative des professionnels et des buveurs*

Si l'on instaure deux catégories de vins, les vins purs et les vins coupés, il faut être capable de faire la différence et reconnaître les uns des autres. Comme beaucoup d'autres auteurs, il se tourne vers la dégustation, une épreuve permettant d'analyser le vin, d'en retracer le procédé de fabrication, de reconnaître les vins de coupage qui

« ...sont aisément reconnus par les dégustateurs, les propriétaires et les consommateurs qui ont quelque expérience des vins. » (Laudier, 1852) : 53

Les négociants s'attachent alors à discuter les performances et conditions d'utilisation du coupage dans l'espoir que son utilisation parvienne à contenir, voire étouffer les soupçons et favoriser ainsi les relations entre les marchands et leurs clients.

Dans leurs ouvrages, la dégustation est présentée comme une technique délicate qui doit faire l'objet d'un apprentissage et d'une grande rigueur de la part des professionnels :

« Pendant que l'acte de la dégustation s'accomplit, le dégustateur doit réfléchir et garder dans sa mémoire le souvenir de toutes les impressions produites sur la langue, les joues, les gencives, et surtout l'arrière-bouche ; il doit enfin s'écouter goûter avec une grande attention [...] il pourra donner une conclusion certaine à son opinion sur le mérite d'un vin ainsi analysé. » (Maurial, 1865) : 172

Glissant des experts aux professionnels qui élaborent les vins et aux consommateurs, l'auteur enjoint à ses lecteurs de faire attention et distinguer la valeur ou la nature des vins qu'on leur livre :

« Les notions les plus élémentaires sur les boissons manquent non seulement à un très grand nombre de consommateurs mais encore à la plupart des producteurs et commerçants. Obligé moi-même d'avoir recours aux ouvrages publiés sur ces produits, j'ai remarqué la lacune qu'il y avait à combler et, malgré mon insuffisance, j'en ai entrepris la tâche.

Mon but est de mettre ce petit volume à la portée de tous. Producteurs, marchands, consommateurs, ouvriers tonneliers ou vigneron y trouveront des enseignements sur des produits dont la plupart ne soupçonnent pas l'existence, et pourront, avec son aide, affirmer l'origine exacte des produits naturels de tous les pays. » (Maurial, 1865) : 1

Il y détaille les qualités des différentes productions des régions de France, dans l'espoir qu'un acheteur bien informé pourra mieux...

« ...approprier ces boissons à sa santé d'abord, à ses ressources relatives, connaître leurs propriétés, leur effet, les conséquences de leur assimilation, soit qu'on les consomme en santé ou en maladie, par plaisir ou par besoin. » (Maurial, 1865) : 2

L'optimisme de L. Maurial n'est pas toujours partagé. Pour MM. Ravon et Malepeyre, tout le monde ne parvient pas à maîtriser l'art difficile de la dégustation :

« L'appareil le plus propre à juger de la qualité d'un vin et de ses principales propriétés, est l'organe du goût. Sa délicatesse, quand il est bien exercé, est véritablement extrême et il n'est pas facile de lui en imposer. Mais tout le monde n'a pas cette délicatesse organique. » (Ravon and Malepeyre, 1858) : 2

Ils recommandent donc, pour juger de façon « fiable » la qualité, de s'en tenir à l'essentiel, c'est-à-dire au degré alcoolique parce qu'il peut être mesuré par des instruments bien plus sûrs.

Cependant, le degré alcoolique ne donne qu'une vision étroite de la qualité des vins ; en particulier, elle ne permet pas d'en détecter les défauts, ni l'origine. M. Laudier conseille donc de s'en remettre à des experts, en faisant bien attention de s'en tenir à leur domaine d'expertise. En effet, chacun a toujours ses préférences, ses goûts, dont il faudrait pouvoir se départir pour juger la qualité des vins qui n'y correspondent pas :

« Pour bien juger un vin que l'on ne connaît pas, dit judicieusement M. Julien, il faut s'être informé des qualités qui le font estimer, oublier toutes celles que l'on aime à rencontrer dans d'autres, et n'y chercher que le goût et le caractère qu'il doit avoir. Ainsi, je pense que les gourmets de chaque vignoble sont seuls capables de bien choisir les vins de leur canton" Voilà qui est bien pensé ; mais le même auteur ajoute : "Qu'il n'appartient qu'à l'homme habitué à goûter sans prévention de toute espèce de vins, de juger le

mérite de ceux de *tous les pays*.” Cela implique contradiction, car s’il est des dégustateurs capables de sainement apprécier les °produits de tous les vignobles, on ne peut pas soutenir en même temps que dans chaque contrée les vins ne sont bien choisis que par un homme local. L’une de ces assertions détruit l’autre. Il faut donc s’en tenir à l’expérience de l’homme local. » (Laudier, 1852) : 13-14

La question de la compétence des experts, de leur capacité à faire abstraction de leurs préférences personnelles et s’adapter aux styles attendus des vins, est un point très débattu et controversé : le degré requis d’intimité avec les vins est-il compatible avec une connaissance généraliste des qualités ? Oui, assure M. Jullien ; non, répond M. Laudier.

### « L’authenticité » comme qualité supérieure des vins

Tous les négociants ne sont pas également convaincus de la capacité de la profession à discipliner ses pratiques. Ils se rangent avec les consommateurs et les partisans des vins « purs ». Le rejet de l’arrangement de ces vins requiert une disposition particulière du buveur, une tolérance envers une qualité « authentique » très variable, parfois bonne et parfois moins. V. Argenson, marchand de vins, rapporte dans un petit texte d’information sur la vigne et le vin, à l’usage de ses clients, la confiance d’un de ses fournisseurs :

« “Je ne vous vendrais pas ma récolte, me disait en 1858 un bon et vieux paysan, habitué dès son enfance à la culture de la vigne, je ne vous vendrais pas ma récolte, si je pensais que vous mélangiez mon vin.” Je parus le rassurer en lui citant ce proverbe si vulgaire et si véridique :

“si mauvais que soit vin nature,  
Est toujours mieux que vin coupé”. » (Argenson, 1871) : 5

Il vaut mieux des vins « qui sont ce qu’ils sont, mais ont le mérite d’être purs ». Cette remarque vient opposer les vins purs, provenant d’une région ou d’un vigneron comme dans cette citation, aux vins travaillés et bonifiés par les négociants, arrangés par le coupage ou d’autres pratiques œnologiques de traitement ou d’enrichissement, destinées à les rendre plus conforme à ce que l’on peut attendre d’eux comme vin d’origine ou comme « bon vin ». L’authenticité prend ses distances avec la conformité ; le métier marchand de vins « authentiques » les prend également avec les autres négociants. Il limite ses interventions sur le vin au seul travail de vieillissement et d’affinage des vins. La mise en valeur de la qualité se restreint aux mots et à l’explication des qualités propres de chaque vin qu’il devient plus difficile de conformer à un style préétabli. En contrepartie, il peut prétendre vendre une qualité sûre de vins.

### Le recul de la contribution du négociant à la qualité

Les négociants ont certainement joué un rôle considérable, au moins jusqu’au début du XXe siècle, dans l’association entre origine des vins et style gustatif. À trier les bons représentants de chaque style d’origine, écarter les mauvais, améliorer les moins bons, ils sont la cheville ouvrière du respect et de la pérennisation année après année des styles et des hiérarchies qualitatives. « Le » tableau des équivalences et les ajustements qualitatifs qui l’accompagnent ont ainsi vraisemblablement contribué à stabiliser les caractéristiques gustatives et technologiques des vins selon leur région d’origine. Grâce à lui les vignobles ont pu être associés à des particularités qualitatives, mises en valeur

et bonifiées par le travail des négociants qui s'allouent un poids déterminant pour décider ce qu'est ou doit être la qualité des vins, et les bons moyens pour y parvenir.

Dans les ouvrages antérieurs à 1870, le vigneron est un intermédiaire anonyme du processus de vinification, entre le vignoble et le négociant ; il fournit la matière première, du vin en barriques<sup>14</sup> qui est ensuite souvent « assemblé » - ou « coupé » - dans les entrepôts ou les caves des marchands. La « bonne » qualité des vins relève du « bon » négociant ou de la « bonne » origine des vins, non du vigneron.

Mais les soupçons de fraude qui pèsent sur le travail des négociants semblent aider et renforcer une autre interprétation de la qualité qui privilégie « l'authenticité » du vin. Le retrait du négociant du processus de vinification, la transformation de son métier en sélectionneur de bons vins semble ouvrir de nouveaux horizons à ces acteurs œuvrant entre vignoble et négociant, et restés jusque là plutôt silencieux.

Une anecdote liée à l'organisation et la préparation de l'exposition universelle de 1855 racontée en grand détail par (Markham, 1999) montre que l'attachement qu'ils portent à la qualité peut pousser les producteurs à rejeter l'anonymat du vigneron et s'affirmer comme contributeur déterminant de la qualité du vin.

### *L'étiquetage et la catégorisation des vins*

La Chambre de Commerce de Bordeaux est sollicitée par le comité d'organisation de l'exposition universelle de 1855 pour faire figurer ses vins aux côtés de ceux de Bordeaux ou de Champagne. Pour présenter la diversité de l'offre des vins de Bordeaux, elle entreprend de recourir à une classification hiérarchique des différents vins. S'agissant des vins des appellations les plus courantes, portant un nom de village, les échantillons envoyés par les producteurs doivent être présentés de façon anonyme, comme représentants particuliers de l'ensemble de la production du village. Pour les vins les plus connus, les domaines sont identifiés individuellement et répartis selon 5 classes de qualités. Afin de limiter les inévitables contestations de cette classification hiérarchique, la Chambre de Commerce s'appuie sur les courtiers et les fourchettes de cours atteintes par les vins, tenant compte des variations qualitatives avec les millésimes.

La Chambre n'innove pas avec cette classification, elle ne fait que rendre public le classement relativement consensuel des courtiers qui encadre les transactions marchandes : un second cru classé doit avoir un prix compris entre 2500 et 2700 FF, un cinquième entre 1400 et 1600 FF, ce qui correspond à des hiérarchies de qualité suffisamment souples pour tenir compte des effets de millésimes, mais aussi suffisamment rigides pour ne pas avoir à rediscuter de fond en comble le prix des vins à chaque nouvelle vendange.

---

<sup>14</sup> Les bouteilles sont encore rares, les négociants anglais procèdent à l'embouteillage des vins dès le XVIII<sup>e</sup> siècle, mais en France il n'y a guère que les vins mousseux qui soient présentés en bouteilles, qui cassent fréquemment et sont coûteuses. La bouteille que le consommateur est le seul à déboucher et qui permet d'identifier celui qui a opéré la mise en bouteille, n'est guère utilisée pendant la première moitié du XIX<sup>e</sup> que par les marchands une fois que le vin est élevé, c'est-à-dire devenu « limpide, ayant acquis toute sa maturité par un séjour d'une année et demie ou deux dans le tonneau » Laudier, M., 1852. *Nouveau manuel complet des marchands de vins, des débitants de boissons et du jaugeage : contenant 1<sup>o</sup> la théorie élémentaire de la science des commerçants en vins.... nouv. éd. très augm. par MM. Malepeyre, François et Vasserotn, Charles Roret*, Paris. : 44.

Le classement des grands crus de Bordeaux de 1855<sup>15</sup>, réalisé sur la commande de la chambre de commerce des vins de Bordeaux. « officialise » en quelque sorte le tableau d'équivalence des crus. Comme lui, il réunit différentes appellations de vin sous des niveaux hiérarchiques de qualité équivalents, les premiers, second, troisième, quatrième et cinquième crus. A la différence du « tableau d'équivalence des crus » cependant, le classement de 1855 fait apparaître des marques de propriétés viticoles, autrement dit des vignobles géographiquement délimités et assortis de noms commerciaux.

Ce classement associe la qualité des vins à des domaines viticoles indépendamment des millésimes, des vinificateurs ou de toute autre variable susceptible de contribuer à la qualité. La chambre de Commerce de Bordeaux n'admet de faire figurer sur les étiquettes que le nom des villages pour les vins non classés et celui du domaine s'il est classé. Les propriétaires donnent souvent leur nom à leurs domaines, quand ils n'adoptent pas celui de leur domaine dans l'espoir de faire déteindre selon les cas, le prestige de leur vin sur leur nom, ou au contraire de leur patronyme sur le domaine. Dans le bordelais, les noms des vins et des propriétaires sont donc en général très liés. Mais ce n'est pas toujours le cas.

Château Lafite a acquis une notoriété incontestée de premier des crus de la Gironde sous la houlette du gérant du domaine. Les noms du domaine, du propriétaire et de son gérant sont distincts : le nom des propriétaires du domaine, Scott, est relativement méconnu ; M. Monplaisir Goudal, comme gérant ne peut lui donner son nom. Mais, comme le fait remarquer D. Markham, sur le papier officiel du domaine, le nom de Monplaisir Goudal est écrit en plus grosses lettres que celui de château Lafite, montrant ainsi que pour le gérant, la réputation du vin lui revient autant, sinon plus qu'au vignoble.

Dans ces années 1850, M. Monplaisir Goudal, éprouve des difficultés à commercialiser deux millésimes, 1846 et 1848, réputés faibles par les négociants, mais qu'il estime avoir de son côté particulièrement bien réussis. Le prix qu'ils lui en proposent ne lui semble pas à la hauteur de la qualité du vin et il refuse de les leur céder. Il accepte la demande de la chambre de commerce de la Gironde d'envoyer des échantillons, pensant qu'il pourra ainsi présenter ses vins directement aux consommateurs et les vendre ainsi à leur juste prix, en contournant les négociants. Mais il doit pour cela faire figurer son nom sur l'étiquette afin que les clients sachent vers qui se tourner pour acheter ses vins de 1846 et 1848 qu'il refuse de vendre aux négociants et qui sont donc absents de leurs catalogues.

Cette revendication est l'objet d'un véritable bras de fer entre le gérant de Lafite et la Chambre de Commerce qui voit dans la figuration du nom du gérant, l'introduction d'une variable qui menace la stabilité et la pérennité de son classement.

L'exemple de Lafite peut être pris comme l'indice d'une « animosité » entre le « négoce » et la « propriété » relevée par de nombreux ouvrages<sup>16</sup>. Mais l'opposition épouse ici

---

<sup>15</sup> Markham, D., 1999. *1855, Histoire d'un classement*. Editions Féret, Paris.

<sup>16</sup> Cette opposition est très fréquente dans la littérature de l'époque ; A. Stanziani la note également : « Les commerçants sont en général méprisés en tant que nouveaux riches, parvenus "sans scrupules" et sans tradition Butel, P., 1991. *Les dynasties bordelaises de Colbert à Chaban*. Perrin, Paris, Daviet, J.-P., 1997. *La société industrielle en France*. Paris, Guy, K., 1999. "Oiling the wheels of social life: myths and marketing in champagne during the Belle Époque". *French Historical Studies* 22, 211-239. » Stanziani, A., 2005b. "Histoire de la qualité alimentaire, XIXe-XXe siècles". Le Seuil, Paris, p. 440. : 79

moins les cloisonnements professionnels que la vision de ce qui doit être la qualité du produit. Le combat de M. Monplaisir Goudal pour figurer sur l'étiquette, parce que les éléments d'identification du vin forment autant de signes qui peuvent devenir des « causes » de sa qualité, fait du régisseur le responsable de la qualité de son vin. Or introduire une cause, c'est aussi, comme l'a bien compris la chambre de Bordeaux, introduire une source de variabilité qui peut mettre à l'épreuve les classifications stabilisées, que ce soit celle du classement de 1855 ou les délimitations géographiques.

### **L'amorce de deux régimes de qualité des vins**

Au milieu du XIXe siècle en effet, deux qualités des vins, de négoce et de propriété, semblent coexister avec leurs produits, leurs marchands, leurs clients, leurs prix et leurs occasions de consommations... Il ne s'agit pas de deux « filières » et plutôt de deux « régimes » de commercialisation ; la vente et l'achat de vins « authentiques » ne sont certainement pas mutuellement exclusives. Ces deux qualités sont cependant plus que deux catégories ; elles reposent sur des arguments de qualité, des dispositions de buveur, des stratégies d'achat des négociants comme des consommateurs différents.

La variabilité des vins notamment y est également diversement interprétée. Conséquence de l'authenticité assumée, la variabilité devient corrélativement un signe de bonne qualité d'un côté, mais qui nécessite un examen ultérieur du vin et éventuellement du travail du vigneron. Cette variabilité est à l'opposé, la raison d'être du savoir faire œnologique des négociants qui s'astreignent à l'effacer pour fournir une qualité aussi constante et fidèle que possible au « style » de l'appellation géographique.

On peut être surpris de retrouver en ce milieu de XIXe siècle un débat similaire à celui qui anime les appellations d'origine viticoles française aujourd'hui, où s'affrontent des partisans d'une stabilisation du style des vins et réclament une liberté des pratiques permettant d'y parvenir et les tenants d'un contrôle des pratiques, prêts à assumer la variabilité résultant d'une limitation des possibilités d'arrangement des vins.

## 2. La multiplication des innovations et des qualités de vin

### La concurrence déloyale des mauvaises pratiques œnologiques

Les tensions précédentes qui traversent l'organisation marchande vitivinicole sont ordinaires, communes à toute organisation collective. Vu des ouvrages que nous avons consultés, les acteurs semblent « faire avec » pendant les trois premiers quarts du XIXe siècle. La situation semble ensuite changer. La viticulture est encouragée dans la seconde moitié du XIXe siècle et le vignoble connaît un développement sans précédent en France quand surgit une maladie de la vigne, le phylloxéra, qui détruit non seulement la récolte comme l'oïdium et le mildiou, mais aussi rapidement les pieds de vigne. À la « démocratisation » du marché qui consacre une forte augmentation de la production et des ventes fait suite une « crise » du phylloxéra où pendant laquelle la production chute brutalement.

Les auteurs d'ouvrages sur les vins à la fin du XIXe siècle notent une transformation profonde de la production et du marché, jugée souvent préoccupante, notamment par les pouvoirs publics qui constatent à l'aune des statistiques antérieures, l'effondrement des exportations<sup>17</sup>. Ils s'attèlent à la « reconquête » d'une domination perdue, que ce soit en matière de volumes ou de prestige et donc de qualité et de prix.

### La démocratisation, le phylloxéra et la dénonciation d'une « dérive » qualitative

J. Guyot, scientifique à qui le gouvernement a confié vers 1860 la mission de visiter tous les vignobles de France souligne l'intérêt agricole, économique et social de la vigne dans la préface de sa somme restée célèbre :

« Le produit brut de la vigne constitue le quart du produit total agricole (abstraction faite du bétail), réalisé sur la seizième partie du sol cultivable : ce produit est donc mathématiquement quatre fois plus grand, à surface égale, que celui de toutes les autres cultures prises ensemble.

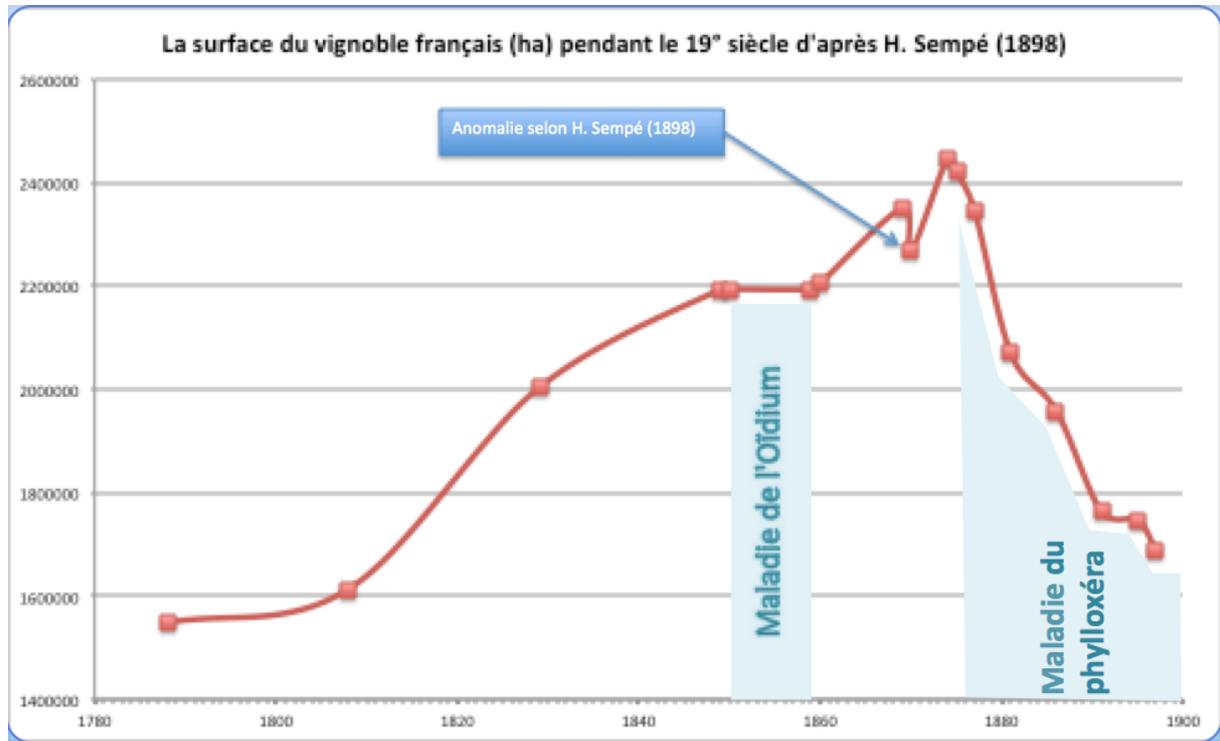
Partout où la vigne mûrit bien ses fruits, elle double le revenu des propriétés, grandes ou petites [...] La culture de la vigne est des plus faciles, des plus simples et des plus lucratives. [...] la vigne s'accommode de toutes les formations géologiques ; elle prospère dans les terrains les plus arides et les moins propices aux céréales, aux racines et aux fourrages ; elle est donc le complément de toute bonne agriculture, tandis qu'elle en est le commanditaire, par l'argent qu'elle produit ; la force et la ressource, par les bras et les bouches qu'elle entretient.

Le vin est la boisson alimentaire la plus précieuse et la plus énergique ; son usage habituel, aux repas de la famille, épargne un tiers du pain et de la viande ; et, de plus que le pain et la viande, le vin stimule la force du corps, chauffe le cœur, développe l'esprit

---

<sup>17</sup> Voir Roudié, P., 1988. *Vignobles et vignerons du Bordelais 1850-1980*. CNRS, Paris. : 225.

de sociabilité ; il donne l'activité, la décision, le courage et le contentement dans le travail et dans toute action. °Aucune boisson bière, cidre, etc. ne peut le remplacer dans son heureuse et complète influence aussi devra-t-il constituer bientôt la boisson alimentaire de toutes les familles, riches, ou pauvres, partout où la civilisation étend ses bienfaits. » (Guyot, 1868a) : ii-iii



De leur côté, les médecins mettent en avant les vertus de cette boisson hygiénique<sup>18</sup> et salubre et demandent qu'elle soit accessible à tous. F. Chaverondier, notable sans doute vigneron et agronome<sup>19</sup>, publie en 1876, un ouvrage de viticulture et œnologie où il défend la « démocratisation » du vin grâce à l'intensification de la production de vins ordinaires « habilement vinifiés ».

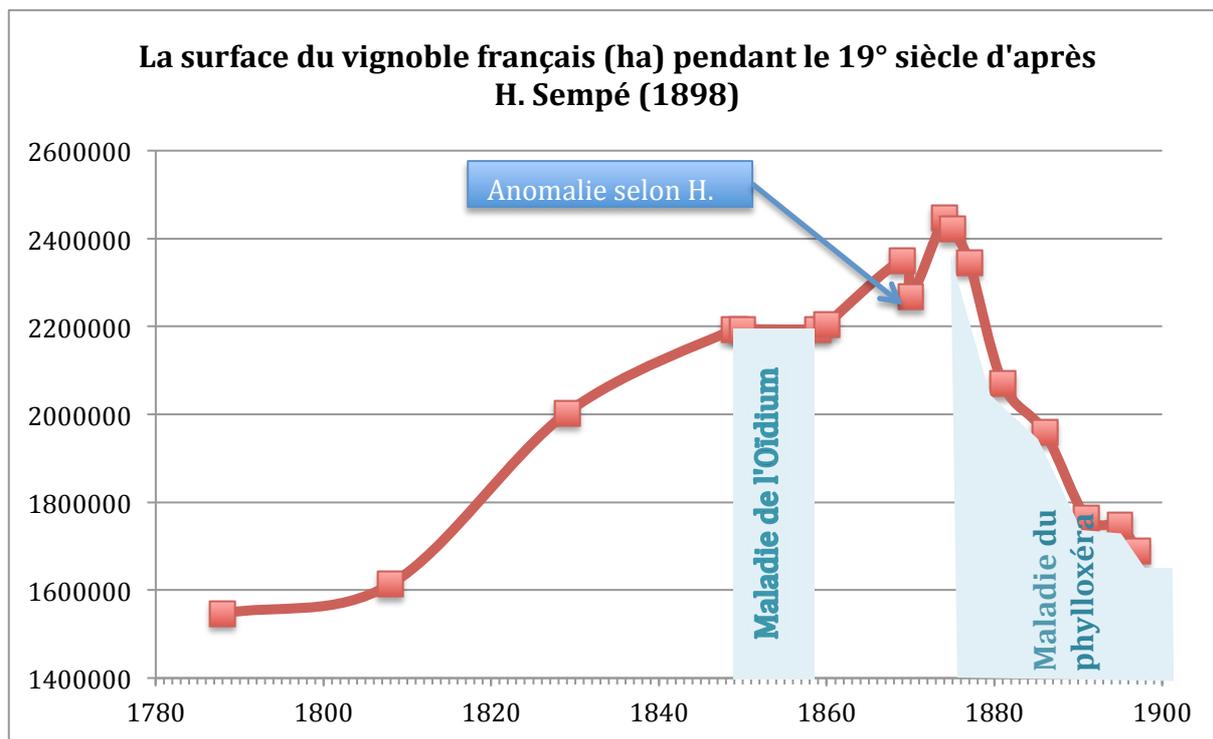
« Les vins fins sont destinés à la table du riche, c'est-à-dire à l'exception, tandis que les bons vins ordinaires s'adressent à la grande consommation, et leur usage se répandra de plus en plus si, par un judicieux choix des cépages et par une vinification raisonnée, on les améliore de manière à en faire une boisson aussi agréable que salubre, °tout en la produisant avec le moins de frais possible, afin de la rendre accessible à toutes les bourses. » (Chaverondier, 1876) : 14-15

Leur enthousiasme est sans doute partagé : si l'on en croit les statistiques présentées par H. Sempé dans sa thèse (Sempé, 1898), jusqu'en 1870, la culture de la vigne connaît une forte hausse<sup>20</sup>.

<sup>18</sup> Ce point a fait l'objet de nombreux ouvrages historiques, voir par exemple Bologne, J.-C., 1991. *Histoire morale et culturelle de nos boissons*. Laffont, Paris..

<sup>19</sup> La page de titre de son ouvrage indique que M. F. Chaverondier est « chevalier de la légion d'honneur ; vice-président de la société de viticulture et d'arboriculture de la Loire et de la société d'agriculture de l'arrondissement de Roanne ; lauréat de la médaille d'or au concours régional de 1871 ; membre correspondant de plusieurs sociétés d'agriculture ; président du tribunal et de la chambre de commerce de Roanne ; membre du conseil générale de la Loire et de la commission départementale. »

<sup>20</sup> Ces statistiques sont assez différentes de celles que l'on peut donner aujourd'hui. La stagnation liée à l'oïdium et la chute associée au phylloxéra sont loin d'être aussi marquées ; Voir par exemple



Les raisins une fois cultivés doivent être vinifiés et vendus, ce qui ménage plusieurs stratégies possibles.

#### *Le difficile maintien de la qualité face à la démocratisation du vin*

Faire des vins fins ou ordinaires, relève, pour F. Chaverondier, de choix technique, économiques et commerciaux différents. Or, il note que la stratégie vins ordinaires semble beaucoup plus attrayante que la production de vins « de qualité ».

« La production des vins communs ne cesse de s'accroître et celle des bons vins diminue sensiblement. En effet, dans beaucoup de vignobles on ne plante presque plus de fins cépages et l'on arrache une partie de ceux qui restent pour les remplacer par des cépages grossiers qui sont plus productifs ; on sacrifie la qualité à la quantité. » (Chaverondier, 1876) : 7

La cause est due, pour cet auteur, à ce que les producteurs veulent simplement produire le plus possible ; ils ne s'intéressent pas à la qualité de leur production et cultivent la vigne sans « discernement ».

« M. Guyot conseille [...] de ne laisser sur chaque branche à fruit que le nombre de grappes que le cep peut raisonnablement porter, et d'abattre toutes les autres. Mais combien y a-t-il de vigneron qui se décideraient à mettre en pratique un aussi sage précepte et à supprimer une partie de leur récolte ? Je sais que les horticulteurs de Montreuil agissent ainsi [...] Mais il n'y a aucune comparaison à établir entre les horticulteurs de Montreuil, ayant pratiqué leur art pendant de longues années et le connaissant parfaitement, et nos vigneron taillant comme ont taillé leurs pères, et souvent sans réflexion et sans discernement. » (Chaverondier, 1876) : 150-151

Lachiver, M., 1988. *Vins, vignes et vigneron - histoire du vignoble français*. Fayard, Paris. ou Roudié, P., 1988. *Vignobles et vigneron du Bordelais 1850-1980*. CNRS, Paris..

Mais F. Chaverondier reste optimiste, pour lui la raréfaction des bons vins en augmente la valeur ; elle va bientôt les rendre recherchés, chers et faire délaisser la production de mauvais vins<sup>21</sup>. Mais pour cela ajoute-t-il, il faudrait que les vigneronns apprennent à faire des comptes, car beaucoup perdent de l'argent sans même s'en rendre compte, faute de pouvoir dire quel bénéfice – ou perte – ils dégagent chaque année de leur activité de production (Chaverondier, 1876) : 15.

La démocratisation élargit la consommation à des buveurs décrits comme « peu exigeants » en matière de qualité gustative ; elle est aussi jugée pernicieuse par tous ceux qui y voient non une opportune baisse des prix du vin, grâce à des économies d'échelle par exemple, mais une stratégie de production dans laquelle « la quantité prime devant la qualité ».

### *Les innovations œnologiques sur la sellette*

La chimie renouvelle les techniques et procédés de fabrication agroalimentaires au XIXe ; ses techniques connaissent un engouement tout particulier à la fin du XIXe en vinification : elles permettent une maîtrise de la production en corrigeant ou se substituant partiellement aux procédés naturels. Mais la capacité de la chimie à mimer la nature soulève des polémiques. A. Thiébaud de Berneaud s'indigne toujours et encore en 1850 dans la 5<sup>e</sup> édition de son livre des vins « factices » :

« C'est un art cruel et perfide que celui qui vient substituer des imitations insalubres et tout artificielles, à des boissons agréables, saines et naturelles. Il est du devoir de l'honnête homme de les dénoncer, de les poursuivre, fussent-elles placées sous la protection des agents du pouvoir, fussent-elles admises à figurer, comme en 1827, aux expositions solennelles des produits de l'industrie nationale. » (Thiébaud de Berneaud, 1850) : 313 identique dans (Thiébaud de Berneaud, 1873) : 336

On reproche à la chimie d'attenter à la santé des consommateurs et à l'authenticité naturelle des produits en laissant penser que le produit naturel et son double de synthèse sont identiques.

Les questions sanitaires sont arbitrées par les médecins. La fuchsine, très utilisée, est suspecte, tout comme le plâtrage dont ils dénoncent les dangers. Les tensions sont vives particulièrement dans le midi où il est très utilisé pour stabiliser les vins (Stanziani, 2003a). Mais toutes les pratiques œnologiques ne sont pas préjudiciables à la santé. Lorsque l'arbitrage des médecins fait défaut, les auteurs en appellent à la morale, à la culture et au sursaut national. Car toutes ces pratiques portent atteinte à la réputation des vins français :

« Dans un pays tel que la France, où la vigne joue un rôle aussi important, sous le double point de vue de l'agriculture et du commerce, où elle occupe et alimente la population presque entière de plusieurs départements, c'est un crime de tenter de la sorte d'affaiblir la haute réputation, la réputation justement méritée de nos vins et de nos eaux-de-vie. Laissez vos liqueurs factices, vos vins frelatés à la jalouse Angleterre, à la sauvage Sibérie ; portez-leur si vous êtes satisfaits d'une découverte désastreuse ; mais, si vous restez sur le sol sacré, sachez le respecter, ne venez point déshériter vos compatriotes d'une production naturelle, qui met chaque année en circulation, dans l'intérieur, un milliard six cents millions, et qui verse également, chaque année dans le commerce

---

<sup>21</sup> Chaverondier, F., 1876. *La vigne et le vin : guide théorique et pratique du vigneron (2e édition)*. Librairie agricole de la "Maison rustique" Paris. : 16

extérieur des vins et des eaux-de-vie, pour une valeur de plus de deux cents millions de francs.

En août 1827, j'ai élevé la voix contre l'honneur accordé aux vins de Chablis et d'Anjou factices, de siéger auprès de nos productions agricoles et manufacturières ; j'ai regardé cette faveur comme un outrage fait à ma patrie, comme une coupable concession à la fraude, comme un attentat à la sûreté publique, puisqu'il encourage l'art odieux de frelater les vins, et je dus m'indigner et appeler sur l'auteur, l'animadversion de tous les bons citoyens.[...] Tous ces mélanges illicites sont pernicieux ; en leur donnant accès à la table de la famille, c'est assumer sur sa tête une grande responsabilité, c'est partager le crime de leur auteur. »<sup>22</sup> (Thiébaud de Berneaud, 1850) : 313-314

Les vins « chimiques » portent atteinte à l'honneur, mais le préjudice est aussi économique et moral parce qu'ils font une « concurrence déloyale » qui affaiblit les réputations et qui prive ainsi les producteurs de leur juste revenu.

### *Le phylloxéra et l'aggravation de la dénonciation de « dérive » qualitative*

De nouveaux événements viennent redoubler ces craintes au sujet de la qualité des vins. Pendant la seconde moitié du XIXe siècle, une succession de maladies d'importation américaine le mildiou, l'oïdium, le phylloxéra notamment, détruisent les récoltes voire les vignobles. La production chute brutalement. E. Métay parle en 1883 d'une diminution de 20 millions d'hL sur 55 millions produits en France avant l'invasion du phylloxéra, qui monte à 75% pour le département de l'Hérault, parmi les premiers touchés par la maladie<sup>23</sup>.

« Dès 1881, *L'Économiste français* évaluait que la destruction des vignes par le phylloxéra amenait une diminution du capital foncier de la France d'un milliard au moins, que 500 000 vignerons étaient de ce fait sans ouvrage ou réduits à un salaire minime, sans compter le trouble porté dans les petits industriels accessoires à la culture de la vigne (tonneliers, marins, charretiers). » (Sempé, 1898) : 28

Les pouvoirs publics, les acteurs économiques et des associations professionnelles, syndicats... voient le phylloxéra détruire année après année l'outil de production des vignerons et viticulteurs. Ils se montrent particulièrement préoccupés. La recherche est mobilisée, des aménagements fiscaux sont mis en place et continuellement réclamés pour permettre le maintien des producteurs sur leurs domaines (Chaverondier, 1876) : 10-11, (Gautier, 1891) : 2 et sq. Les manuels fleurissent qui expliquent comment pallier le manque de raisins frais pour faire du vin (Audibert, 1880; Bedel, 1887; Leroux, 1894b, a). Ils sont additionnés d'eau, de sucre, d'alcool, de matière colorante, acidifiés, produits à partir avec des raisins secs, de marcs mouillés ou de piquettes. Pendant toute la période de pénurie, des innovations viennent suppléer le manque de raisins. Le débat autour des vins factices devient virulent et la dénonciation des pratiques d'amélioration ou de fabrication des vins, par alcoolisation, sucragé, acidification, coloration... se durcit.

---

<sup>22</sup> Extrait du chapitre 12 : Des vins factices, et des moyens de les reconnaître. Le texte est inchangé dans la 6<sup>e</sup> édition revue et augmentée de 1873 Thiébaud de Berneaud, A.-. 1873. *Nouveau manuel complet du vigneron français, ou L'art de cultiver la vigne, de faire les vins, eaux-de-vie et vinaigres...* (6<sup>e</sup> éd. revue et augmentée par Roret Malepeyre, François (1794-1877)), Paris..

<sup>23</sup> Cf Métay, E., 1883. *Ce que l'on boit aujourd'hui quand on croit boire du vin*. Ghio, A., Paris. : 7-8  
Le Bourdellès, R., 1885. *De la Sophistication des boissons, considérée à ses différents points de vue et particulièrement au point de vue pénal*. Marchal et Billard, Paris..

L'appel à un plus grand respect de l'authenticité des vins trouve un écho dans les débats et réflexions menés par les pouvoirs publics. Les metteurs en marché sont tout à fait légitimes à innover pour pallier le manque de raisins et proposer aux consommateurs des succédanés non seulement acceptables, mais plus encore plébiscités par les consommateurs. Mais dans quelle mesure ces innovations ne sont-elles pas préjudiciables au redressement progressif du vignoble ?

En effet, à partir des années 1880, des remèdes agronomiques et non plus œnologiques ou chimiques à la maladie voient le jour : on plante des hybrides de vignes américaines, ou l'on greffe des vignes « françaises » sur des porte-greffe de vignes américaines dont les racines résistent au puceron. Le vignoble se reconstitue. La crise du phylloxéra est venue enrichir la palette des ressources techniques viticoles, puis viticoles, avec par exemple de nouveaux plants hybrides résistants à la maladie, et qui « sans être d'une grande finesse », présentent un très bon rendement par exemple.

Au tournant du XX<sup>e</sup> siècle, l'outil de production viticole est en voie de reconstruction. Le phylloxéra a apporté un renouveau drastique des techniques de production. On ne plante plus les vignes en foule. On ne multiplie plus les vignes en couchant les bois d'une plante dans le sol. Il faut des porte greffe de nouvelles variétés de vignes américaines, résistantes au phylloxéra, et les greffer avec des vignes françaises. Les paysages changent, ne restent plus que les rangs de vigne avec leurs plants bien séparés et bien alignés. Mais la pénurie a aussi changé les pratiques de production et de consommation et laissé des traces dans l'économie avec le recul des exportations.

### **Relancer le marché du vin le marché intérieur, les exportations et la qualité**

Après la restauration du vignoble, les pouvoirs publics entreprennent celle du commerce vinicole. Comment aider les vins français à retrouver leur place ? Faut-il tenter de restaurer autant que faire se peut un état antérieur ou chercher des voies de développement nouveau dans un environnement qui a changé ? Deux réponses et deux façons de penser le marché se structurent. Chacune conçoit différemment les interactions marchandes et le recours aux ressources techniques, en particulier, au coupage.

### ***Le coupage arme du développement des marchés***

Des deux orientations qui sont proposées, à la fin du XIX<sup>e</sup>, pour restaurer la suprématie passée du vignoble français, la première insiste sur la nécessité de développer ce solide marché intérieur qui n'a pas faibli malgré la pénurie, de choisir les cépages et organiser la culture de sorte à alimenter un vaste « marché de masse ». H. Sempé l'appuie :

« Ce qu'il faut, avant tout, ouvrir, et aussi largement que possible, c'est notre propre marché intérieur : nous avons vu qu'il reste encore beaucoup à faire dans ce sens. Le grand client de la France, c'est la France elle-même. Notre consommation dépassant notre production, nous devons tendre à cesser d'être tributaires de l'étranger. Une fois nos marchés intérieurs développés et pourvus, nous trouverons encore à l'étranger un écoulement considérable de nos vins, les marchés internationaux, pour les raisons ci-dessus exposées devant tendre à s'ouvrir plutôt qu'à se resserrer. » (Sempé, 1898) : 309

Pour garder des prix abordables attachés au commerce « de masse »<sup>24</sup>, E. Viard, chimiste auteur d'un manuel de viticulture, d'œnologie et de contrôle de qualité, défend la science du coupage des négociants :

« par des coupages bien combinés, ils arrivent à donner aux consommateurs des produits qui leur plaisent et à des prix qu'ils ne pourraient obtenir sans cela.» (Viard, 1892) : 215

Cette technique a un autre double mérite : celui d'élargir le marché à de nouveaux consommateurs tout en utilisant des vins qui sans elle ne se vendraient pas<sup>25</sup> et qui permettent de maintenir des prix bas. De plus, elle permet de simplifier l'offre à l'export :

« Cette méthode [le coupage] bien étudiée et bien faite, donne des types uniformes de vins qui réduisent à un très petit nombre les vins communs de France et facilite leur exportation, avantages dont ne bénéficient encore ni l'Espagne, ni l'Italie. » (Viard, 1892) : 215

En résumé, grâce au coupage, le vin peut être un produit populaire, de qualités constantes et dont le commerce est structuré par une offre claire.

### *Restaurer la qualité en la protégeant des consommateurs et des producteurs*

« Comment se fait-il qu'en dépit des ravages toujours croissants du phylloxéra, le prix du vin n'augmente pas d'une manière plus sensible ? C'est que, moins les vignes en donnent, plus l'industrie en fabrique. » (Métay, 1883) : 1

Pour les auteurs précédents, l'accessibilité du vin est primordiale : il doit être bon marché et sans surprise. D'autres, plus attachés à l'idée de qualité des vins, pointent depuis longtemps un « coupable ». Le bon fonctionnement du marché dépend du discernement dont font preuve les consommateurs. Or, pendant toute la durée de la crise, faute de matière première, les ajustements qualitatifs des vins deviennent de plus en plus audacieux. Pourtant, l'immense majorité des buveurs semble s'accommoder de la situation de pénurie de vin et faire avec les « vins de substitution » qui lui sont proposés. Ce point préoccupe les pouvoirs publics et quelques acteurs du marché : ils jugent en effet préjudiciables ces arrangements qui font fi de la qualité ancienne. Ils regrettent que les clients préfèrent faire des « concessions » sur la qualité du vin plutôt que de s'en passer ou de le payer plus cher. À leur grand dam, les consommateurs ne sanctionnent pas ces fabricants qui « dénaturent » le vin et contribuent ainsi au commerce de toutes ces innovations de production, alimentant ainsi une inquiétante « perte qualitative » des vins. Pire encore, à s'habituer aux mauvais vins, ils se

---

24

« Il y a aussi la question de prix, avec le coupage, tout négociant peut arriver à fournir à la clientèle des vins de bonne qualité aux prix fixés par les clients eux-mêmes. » Viard, É., 1892. *Traité général de la vigne et des vins, étude complète, au point de vue théorique et pratique, de la vigne, de la vinification, des vins, des résidus de la vigne et des vins et des falsifications ; méthodes de recherches et d'analyses précises et douteuses, description de tous les appareils employés...* Nouvelle édition du "Traité général des vins et de leurs falsifications", entièrement refondue et considérablement augmentée. É. Viard, Nantes. : 215

25

« Sans la possibilité de couper les vins, une grande quantité de ceux-ci ne pourraient aborder la consommation et périraient plus par faute d'emploi que par leur faible constitution. » *ibid.* : 215

corrompent le goût<sup>26</sup>, ce qui en fait des consommateurs incompetents et incapables d'aider au retour de la qualité ancienne des vins français.

Des auteurs préoccupés par la situation cherchent à alerter les buveurs et publient des manuels pour les éclairer en leur expliquant « ce qu'ils boivent quand ils pensent boire du vin » (Méday, 1883), les procédés de falsification utilisés (Viard, 1892), comment reconnaître les vins « sophistiqués », « factices », « industriels »<sup>27</sup> (Bastide, 1884), les bons procédés de test à cet effet (Gautier, 1891), ou encore pour rappeler aux uns et aux autres la législation et la jurisprudence en la matière (Le Bourdellès, 1885).

Dix-sept ans après F. Chaverondier, R. Masserlt se montre dans son ouvrage bien moins optimiste que lui au sujet des dynamiques marchandes vertueuses qui sélectionnent les bonnes pratiques et qualités. Le marché lui semble impuissant : le consommateur achète ce qu'on lui offre et qu'il est contraint d'acheter. Il désigne alors l'autre responsable de la dérive qualitative des vins, les vigneronns. Il met en garde contre leur insouciance technique, les conjurant de faire attention à la qualité des vins :

« Nos tarifs douaniers seront suffisants pour protéger les marchés français ; quant aux marchés étrangers, le moyen le plus sûr de les reconquérir, ou tout au moins d'en partager les bénéfices avec nos concurrents, réside dans l'amélioration continue de notre production vinicole. Faire de bons vins, voilà le but que tout viticulteur soucieux de ses intérêts doit poursuivre. Qu'il ne se laisse plus guider par la routine, qu'il traite ses vignobles et fasse son vin d'après les procédés scientifiques que l'expérience de ces dernières années a consacrées, qu'il s'impose une surveillance de tous les instants, une activité sans cesse en éveil, une application constante à faire toujours mieux. Alors, mais seulement alors, nos vignobles nous fourniront en abondance des vins qui, par leurs qualités, sauront s'imposer, non seulement en France, mais à l'étranger. [...] C'est dans le but de donner aux viticulteurs les meilleures méthodes de culture et de vinification que ce livre a été écrit. » (Masserlt, 1893) : 4-5

Les pouvoirs publics prennent acte de l'incapacité de la demande à appuyer la différenciation qualitative des vins pour restaurer les qualités et pérenniser les réputations. C'est elle qui fait le lit de la « concurrence déloyale » : les consommateurs mal informés, incompetents, irrespectueux des produits n'exercent pas cette pression marchande vertueuse que l'on attend d'eux ; au contraire, ils encouragent des producteurs et vendeurs à leur vendre des vins qui ruinent la « véritable bonne qualité ». La réflexion épouse un double programme d'action : forger des instruments réglementaires pour pallier les déficiences des consommateurs ; cadrer la floraison des pratiques vitivinicoles et contraindre les producteurs à adopter de « bonnes » pratiques.

### La lutte contre la « concurrence déloyale » des vins sophistiqués

Certes les consommateurs achètent les vins qu'on leur vend ; mais ils s'insurgent contre la « fraude » et leurs accusations sont monnaie courante (Sempé, 1898) : 178-180. Tous les ouvrages que nous avons pu consulter en parlent. Les pouvoirs publics réfléchissent à une réglementation des pratiques des producteurs. Pour faire la part entre la fraude et

---

<sup>26</sup> A. Stanziani, A., 2005b. "Histoire de la qualité alimentaire, XIXe-XXe siècles". Le Seuil, Paris, p. 440. : 123 cite une pétition rédigée par la chambre de commerce de Bordeaux du 23 mars 1881 : « Ces vins [artificiels] corrompent le goût et tendent à faire perdre l'habitude de nos vins salubres et nutritifs par excellence. »

<sup>27</sup> Hors l'ouvrage d'E. Bastide, tous parlent de « fraudes ».

le « vrai » produit, ils doivent indiquer quels sont les produits de « substitution » ou des pratiques de correction acceptables et ceux qui ne le sont pas.

Le tri n'est pas aisé. L'inventaire des pratiques innovantes jugées blâmables et qualifiées de « falsification » ou « sophistication » a engendré une succession de 22 lois et règlements de 1851 à 1897<sup>28</sup>, pour tenter d'interdire les pratiques qui altèrent la qualité « naturelle » des produits alimentaires et tout particulièrement le vin. Le vin « naturel » produit selon les pratiques traditionnelles, non « chimiques », émerge comme une référence forte du « vrai » produit.

L'inventaire des vins « sophistiqués » que l'on peut lire dans les différents ouvrages confère un rôle essentiel à la vigne dans la production des ingrédients du vin.

« Peu m'importe que l'analyse chimique démontre que ces vins factices contiennent toutes les substances qui se trouvent dans les vins proprement dits ; ils n'en sont pas moins le résultat d'un mélange étranger à la vigne. » (Thiébaud de Berneaud, 1850) : 314

Pour ce pharmacien, la chimie peut tenter de faire par synthèse des produits en y assemblant l'ensemble des molécules de ses ingrédients, la création artificielle n'est toujours qu'une approximation des produits issus de procédés « naturels » de transformation :

« Le vin, comme tous les produits destinés à l'alimentation, ne saurait être fabriqué par le chimiste. Dans les laboratoires on arrive certainement à reconstituer quelques produits naturels. Ces produits ont bien la même composition chimique que les produits fabriqués dans l'immense laboratoire de la nature, mais il leur manque... *quelque chose* que la science est incapable de leur donner. » (Bastide, 1884) : 54

La qualité « naturelle » se définit moins par un goût particulier ou une composition spécifique du vin dont le « quelque chose de différent » reste particulièrement difficile à saisir, que par un procédé de fabrication. Les pratiques œnologiques aident la transformation des raisins en vins. Pour faire un vin naturel, il ne faut garder que les pratiques nécessaires et donc bannir toutes les techniques œnologiques d'arrangement qualitatif, mais de correction et de rattrapage de produits défectueux. Elles ne sont envisageables que lorsque la météorologie est défectueuse, et que sa responsabilité envers la qualité du produit est ainsi hors de cause. Hors ces mauvais millésimes, le vigneron doit s'efforcer d'être un bon artisan et donc se passer de toutes ces techniques de correction. Il faut donc interdire ce palliatif qui permet à de mauvais vignerons de déguiser leurs mauvais vins et de venir ainsi concurrencer déloyalement les bons. En 1896 en Anjou, naît un syndicat « de garantie ou association libre de propriétaires viticulteurs pour la garantie de leurs produits contre le sucrage, le mutage, et les falsifications de toute nature des Vins d'Anjou » (Favreau et al., 1985).

Bien entendu tous ne sont pas aussi radicaux que ce syndicat dans la disqualification des techniques correctrices. Il ne faut pas, dit E. Bastide (Bastide, 1884), jeter le bébé et l'eau du bain ; la chimie est très utile, elle permet même de pallier les déficiences inévitables

---

<sup>28</sup> Lois du 27 mars 1851, 13 mai 1863, 14 décembre 1875, circulaire du 27 juillet 1880, loi du 29 juillet 1884, décret du 22 juillet 1885, lois du 27 mars 1887, 1<sup>o</sup> décembre 1887, 24 juillet 1888, première loi Griffé du 14 août 1889, loi du 19 juillet 1890, loi Jamais du 26 juillet 1890, loi du 5 août 1890, circulaire du 25 mars 1891, Seconde loi Griffé ou Loi Brousse, du 11 juillet 1891, lois du 11 et du 25 janvier 1892, du 24 juillet et du 14 novembre 1894, du 6 août 1897, décret du 24 décembre 1897, et la loi du 29 décembre 1897. Inventaire réalisé en 1898 par F. Houdaille, professeur à l'école d'Agriculture de Montpellier Houdaille, F., 1898. *Législation des vins*. de Grollier, Montpellier..

de certains millésimes qui rendraient le vin imbuvable. L'ajout de sucre préconisé par le Comte Chaptal (Chaptal, 1819), permet en augmentant le degré alcoolique, d'améliorer sensiblement les vins de vignobles septentrionaux ou de millésimes peu ensoleillés. Ce procédé de chaptalisation ou macquérisation<sup>29</sup> est tout particulièrement discuté : l'ajout de sucre dans les moûts permet de hausser le degré d'alcool et de bonifier et donc d'améliorer la qualité de vins dits « faibles », qui manquent de corps, sont souvent très acides et se conservent mal. Cette technique permet de « corriger des déficiences » d'ensoleillement, mais aussi d'augmenter les rendements de la vigne au détriment de la qualité du produit « naturel » obtenu. Entre le redressement d'une nature capricieuse, dans l'intérêt du consommateur et donc, du vigneron, et l'optimisation de ses seuls intérêts par le vigneron au détriment de celui de ses clients, la frontière est mince et difficile à apprécier.

Les « techniques correctives » qui permettent de modifier le taux alcoolique, la couleur et les principaux composants du vin pour contourner tantôt la législation fiscale, avec le mouillage par exemple, le manque de soleil ou de très gros rendements, avec le vinage, la coloration, la chaptalisation ou l'acidification, ou encore à rattraper les effets secondaires d'autres manipulations, font l'objet d'une série de réglementations visant à en restreindre ou encadrer l'usage (Stanziani, 2003b).

Le vin « naturellement » produit, non « retouché » est un repère essentiel mais il est insuffisant pour définir le vin. La matière première, le raisin, forme une autre composante essentielle du procédé de fabrication.

Pour pallier la pénurie de raisins frais pendant la crise, des négociants et producteurs ont proposé des vins de raisins secs achetés en Turquie notamment. A. Stanziani<sup>30</sup> a rendu compte dans le détail des débats sur l'étiquetage des vins de raisins secs. La direction des douanes considère la qualité du point de vue de la composition ; le vin de raisins secs est de ce point de vue du vin car il renferme les mêmes composants que les autres vins. L'administration des contributions indirectes considère de son côté le vin du point de vue de son usage<sup>31</sup>. L'utilisation de raisins secs n'est en effet pas réputée faire un mauvais vin à éliminer ; mais elle est jugée conférer une qualité gustative différente, à un prix modique, tout comme les vins de marcs ou piquettes. Pour elle, ce n'est pas du vin, car il est utilisé comme des succédanés à l'instar des vins de sucre.

Une dizaine d'années après le début de la crise phylloxérique, la loi Griffé parachève la différenciation et exclut de l'appellation « vin » tout ce qui n'est pas le produit de la fermentation de raisins frais :

« Art. 1. Nul ne pourra expédier, vendre, mettre en vente, sous la dénomination de vin un produit autre que celui de la fermentation de raisin frais » (Griffe, 1889)

---

<sup>29</sup> Du nom de Pierre Joseph Macquer, précurseur du Comte de Chaptal dans l'invention de l'ajout de sucre dans les moûts de raisins pour augmenter le degré d'alcool, et qu'il cite largement dans son ouvrage Chaptal, L.C., 1819. *L'art de faire le vin*. Jeanne Laffitte.. Viel, C., 2001. "L'ajout de sucre au moût de raisin: chaptalisation ou macquérisation?". *Revue d'histoire de la pharmacie* 89, 169-174..

<sup>30</sup> Stanziani, A., 2003c. "La falsification du vin en France, 1880-1905 : un cas de fraude agro-alimentaire". *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 50-2, 154-186.

<sup>31</sup> Stanziani, A., 2005b. "Histoire de la qualité alimentaire, XIXe-XXe siècles". Le Seuil, Paris, p. 440. : 120

Les produits de la vigne, vins de raisins secs et piquettes, qui sont exclus de l'appellation « vin » et constitués en une catégorie à part, nécessitent dorénavant un étiquetage *ad hoc* pour informer le consommateur.

La fermentation des marcs additionnés d'eau, les vins à base de sucre et de raisins secs, s'ils ne sont pas étiquetés comme tels, constituent désormais des falsifications. Mais l'application de la loi semble délicate en particulier souligne H. Sempé, parce que les négociants accusés de couper leurs vins avec des vins de raisins secs renvoient l'accusation sur les producteurs dont les livraisons ne sont pas contrôlées. Les législateurs entreprennent alors de tracer les raisins secs, mais, toujours d'après H. Sempé, la procédure s'avère rapidement compliquée à mettre en œuvre (Sempé, 1898) : 139 et sq. Les vins de raisins secs seront finalement interdits pour des raisons de balance commerciale et de taxation fiscale des boissons alcoolisées.

### *Un problème international de dénomination*

Le problème du vin n'est pas qu'intérieur. Les exportations se tassent. Les statistiques sur l'export indiquent une chute des deux tiers à partir de 1876 jusqu'à la première guerre mondiale. Pour les pouvoirs publics français, la situation économique viticole est préoccupante :

« Les statistiques nous montrent que les plus fortes exportations de vins français se placent dans la période comprise entre 1869 et 1879, c'est-à-dire immédiatement antérieure à l'invasion phylloxérique : les chiffres annuels y oscillent entre 2.794.987 et 3.981.431 hectolitres. A partir de 1880, on voit se dessiner une décroissance presque régulièrement constante qui aboutit, pour l'année 1921, au total de 1.671.371 hectolitres. Cette ligne descendante correspond à peu près exactement, en sens contraire, à la ligne ascendante des quarante années allant de 1830 à 1869. » (1922a) : 285

Le poste vin, une ligne essentielle de la balance commerciale française, s'effondre. Les marchés à l'export ne sont pas les seuls en péril. R. Masserlt pointe l'augmentation parallèle des importations en provenance d'Algérie, et aussi des pays qui ne sont pas ou pas encore atteints par l'invasion, l'Italie, l'Espagne, la Hongrie, la Dalmatie... ou de ce que l'on appelle aujourd'hui les vignobles du nouveau monde, l'Amérique (Chili, Argentine, Etats Unis...), l'Afrique du sud, puis d'Australie ; ces nouveaux venus sur le marché intérieur font une concurrence « désastreuse » à la production nationale (Masserlt, 1893) : 3.

Les noms de vins qu'utilisent les producteurs pour identifier leurs produits sont très souvent des noms de vignobles français connus.

« Citons enfin, comme moyen de répandre l'usage de certains vins, l'habitude de les vendre sous des noms indicatifs de leur origine, noms qui constituent de véritables marques demandées par le consommateur. C'est ainsi que les vins de Champagne, de Bourgogne, de Bordeaux jouissent d'une préférence marquée ; on les retrouve sur toutes les tables avec, cependant, des qualités bien diverses. » (Sempé, 1898) : 179

En effet, le sens de la référence à l'origine des vins peut différer fortement selon les uns ou les autres. Pour les négociants de la section précédente, ce sont des styles de vin qui ont un lien technologique, traditionnel ou historique, avec la région en question. Dans le tableau d'équivalence des négociants, ce style peut s'être affranchi de la géographie pour devenir un goût plus ou moins abstrait, ou « générique » ou idéal et qui laisse la place à des variations entre les différents vigneron ou millésimes.

Les noms de lieu peuvent aussi désigner un procédé de fabrication ou une recette utilisée dans le vignoble en question : une variété de raisin et une technique de vinification. Cet usage des noms d'origine français pour désigner la « recette » de leurs produits est courante chez nombre de nouveaux concurrents étrangers, nouveaux entrants sur le marché, qui ont cherché à ajuster leur production aux repères qualitatifs en vigueur. Ils ont ainsi souvent planté et vinifié selon les recettes connues du marché, et appelé leurs vins selon les dénominations qui correspondaient à ces procédés de production : Bordeaux, Bourgogne...

Cette pratique ne constitue-t-elle pas une menace pour la balance commerciale française ? H. Sempé s'en inquiète dans sa thèse intitulée *Le régime économique des vins*, examine les dysfonctionnements du marché du vin :

« L'écueil de ces appellations génériques, c'est la tendance à vendre sous le couvert de la marque [,] des vins d'une autre origine, de qualité inférieure, à prix avili.

Ce danger s'est surtout manifesté à l'occasion des vins de la Gironde. On peut difficilement apprécier l'énorme quantité de soi-disant « bordeaux » qui entrent dans la consommation. » Sempé, 1898 #491} : 179

Il juge ces pratiques dangereuses, non seulement parce la production n'est pas de la même qualité – il la juge inférieure – que les véritables vins d'origine français mais aussi à cause de son bas prix. Il n'est pas plus explicite sur le danger en question, mais on devine qu'il craint que les prix bas des nouveaux venus n'entraînent une dérive de la qualité pour baisser les coûts et s'aligner sur ces « vils » prix.

Sur un marché au fonctionnement satisfaisant, les prix viennent récompenser les qualités selon leurs mérites respectifs. Si les acheteurs ne reconnaissent pas ces mérites individuels, la dénomination commune en vient à empêcher la reconnaissance des mérites et l'ajustement entre prix et qualités. Dans quelle mesure une même classe ou dénomination peut-elle regrouper une diversité de produits, sans créer de préjudices aux uns ou aux autres ? Quelle est la diversité acceptable au sein d'une même dénomination ? Autrement dit, quelles sont les limites de la « concurrence déloyale » au delà desquelles les mérites de chacun ne sont plus reconnus ?

### *Les fruits de la nature peuvent-ils faire l'objet de marques commerciale ?*

La « concurrence déloyale » préoccupe les pouvoirs publics depuis très longtemps, et notamment depuis la loi du 7 mars 1791, qui a supprimé les maîtrises et les jurandes encadrant la traçabilité et la qualité de la production artisanale et industrielle. Cette liberté de production retrouvée par l'industrie a bientôt suscité une exigence, celle du maintien d'une « concurrence honnête, probe et loyale » (Pouillet, 1883) : 448 où les marques et leur législation sont une ressource clef (Calmels, 1858; Rendu, 1858).

Les dénominations sont donc un enjeu de la concurrence déloyale car elles contribuent à rendre comparables et similaires ou au contraire incomparables et incommensurables des ensembles d'objets, et donc ce faisant, à canaliser les réputations sur des ensembles ciblés de produits.

Le droit des marques confère aux producteurs ou propriétaires d'unités de production, la possibilité de nommer les produits qu'ils commercialisent et de permettre ainsi leur différenciation par les consommateurs. Grâce à ce lien, les opérateurs de marché sont souvent supposés « tenus », s'ils souhaitent pérenniser leur entreprise, d'être

« responsables » des produits qu'ils commercialisent ; leur engagement ou leur défaut d'engagement pour satisfaire leurs clients peut en effet alors être reconnu par les consommateurs, et ainsi agir par le truchement des réputations.

E. Pouillet, avocat à la cour d'appel de Paris s'interroge sur les questions de concurrence déloyale. Il rappelle qu'il existe dans la loi française un dispositif de protection des marques commerciales avec la loi de 1824 complétée de celle de 1857 qui garantit « l'origine » des produits :

« On peut dire avec vérité que la marque est un moyen matériel de garantir l'origine de la marchandise aux tiers qui l'achètent, en quelque lieu et en quelque main qu'elle se trouve ; c'est la définition très juste que nous rencontrons dans un arrêt. » (Pouillet, 1883) : 10

Mais cette « origine » concerne exclusivement les mains humaines qui en assurent l'élaboration :

« Ainsi, retenons-le, la marque doit s'entendre de tout signe, quel qu'il soit, servant à distinguer **la personnalité d'un fabricant ou d'un commerçant.** » (Pouillet, 1883) : 11 [souligné par l'auteur]

Mais les produits agricoles sont-ils assimilables à des produits manufacturés ? La terre productive d'un champ peut-elle être traitée comme l'usine de production d'une entreprise ? E. Pouillet rapporte dans son ouvrage des éléments de discussions entre juristes à propos de la question du marquage des produits de l'agriculture.

« ...les produits naturels du sol qui se vendent sans préparation ni manipulation préalable sont laissés par la loi de 1824, en dehors de ses dispositions. [...] leur désignation générique ne peut appartenir °privativement et exclusivement à personne. » (Pouillet, 1883) : 413-414.

Selon E. Pouillet, les raisins sont le fruit de LA nature. Les hommes ne peuvent pas revendiquer de droits de propriété à leur égard.

Ce n'est pas l'avis de M. Rendu, lui aussi juriste, qui pense au contraire que les produits agricoles ne sont pas des « produits naturels du sol », du fait que leur qualité est le résultat des pratiques de culture spécifiques de l'agriculteur. A ce titre, les raisins, mais surtout le vin sont donc bien des produits élaborés<sup>32</sup> et non un pur produit de la nature. Ils peuvent donc de ce fait être protégés par une marque. C'est donc le viticulteur ou le vigneron qui confère au vin son origine.

D'autre part, comme les producteurs élaborent des vins dont les qualités dépendent des lieux de production, ils peuvent choisir comme nom de marque, le nom du vignoble d'où sont issus les raisins. Il a ainsi été jugé<sup>33</sup> le 8 juin 1847 que

---

<sup>32</sup> Les juristes disent « fabriqué », mais ce terme employé dans un sens différent des vignerons et négociants risquerait de porter à confusion. C'est pourquoi nous lui préférons le terme « élaboré ».

<sup>33</sup> L'appellation Champagne joue un rôle moteur et déterminant dans le renforcement de l'interprétation juridique. E. Clémentel rapporte les étapes de ce cheminement qui fait de l'appellation d'origine un « droit » des vins :

« Le 12 juillet 1845, la chambre Criminelle de la Cour de Cassation eut à statuer sur une poursuite intentée contre des marchands de vins de Touraine qui ont apposé sur des bouchons de bouteilles le nom de veuve Clicquot et ceux d'Ay ou de Verzy. Elle estima qu'il y avait là une usurpation de nom tombant sous le coup de l'article premier de la loi du 28 juillet 1824.

En 1847, la Chambre des Requêtes de la Cour de Cassation dédia que les propriétaires et les vignerons avaient droit à la protection de celle loi pour es vins provenant de leurs récoltes. Gamble, P.R., Simon,

« les vins doivent être placés dans la classe des produits fabriqués, et que les propriétaires et vigneronns doivent jouir, pour les vins provenant de leur récolte, de la protection que la loi de 1824 accorde aux fabricants d'objets manufacturés ; il suit de là que les propriétaires d'un cru ont seuls, mais aussi qu'ils ont tous, le droit de marquer les vaisseaux contenant leur vin par une estampille qui rappelle ce cru. » (Pouillet, 1883) article 424, p. 414

Les parcelles de vignoble toutes différenciées par leur nom assurent un repérage non ambigu des productions et permettent ainsi de jouer le rôle d'identification des marques commerciales. Les vins peuvent donc, pour des raisons de bon fonctionnement des marchés, être associés à une origine géographique.

« Il importe [aux agriculteurs et éleveurs] de pouvoir s'assurer l'usage exclusif d'une marque pour distinguer leurs produits et appeler la confiance du public. » loi de 1857 Art. 20

Cette association n'est pas liée à des particularités naturelles des différents vignobles ou parcelles de vigne, et plutôt au savoir faire de chaque viticulteur ou vigneron qui en transformant les fruits de la nature, dote ses produits de qualités particulières.

Le nom du vignoble, les parcelles ou le domaine agricole, est finalement considéré comme une marque support de réputation et de différenciation. Mais à la différence des registres de marques commerciales, les noms géographiques sont regroupés dans des structures collectives, les communes, départements, pays, régions... Et le propriétaire peut aussi bien utiliser comme nom, la région de production que le nom d'une des parcelles qu'il exploite.

La réservation du nom à destination des produits issus des raisins de provenance déterminée protège les producteurs de « copies » faites ailleurs et épousant les mêmes qualités, de la même façon qu'une marque commerciale. Le vigneron reste dans tous les cas libre d'adopter selon les cas, le nom de ses parcelles à la manière d'une marque individuelle, ou un nom collectif plus large, Bordeaux, Bourgogne... désignant une région plus vaste au sein de laquelle se trouvent les parcelles du vigneron. Les noms géographiques collectifs, régions, communes... regroupent donc des produits qui n'ont en commun que le fait d'être issus de ces lieux partagés.

---

r., Taddei, J.-C., 2008. "Restructuring and Rebranding: The Need for Another Revolution in the Loire". *Market Management* 8, 6-31.

Le 4 mars 1870, la Cour d'Angers estima fondée une instance dirigée par des propriétaires °de vignobles d'Ay, de Bouzy, de Sillery et par des négociants acquéreurs de leurs produits contre les négociants d'une autre contrée qui écoulaient sous ces noms des vins champagnisés dans l'Anjou.

Le 19 juillet 1887, la même Cour a dit que l'appellation « Champagne » devait être réservée aux vins de provenance et de fabrication champenoises.

Le 11 avril 1889, elle a déclaré que l'indication frauduleuse du mot Champagne pour du vin qui n'a pas été fabriqué et récolté en Champagne constituait un délit prévu et puni par l'article premier de la loi du 28 juillet 1824. Elle a estimé qu'il fallait entendre par Champagne ou vin de Champagne le vin tout à la fois récolté et fabriqué en Champagne, ancienne province de France [...] Le 26 juillet 1889, la Cour de Cassation rejeta le pourvoi formé contre cet arrêt.

Enfin, le 18 novembre 1892, la Cour de Paris a confirmé, par adoption de motifs, un jugement °du tribunal de commerce de Reims du 17 juillet 1891 [...] : "attendu dès lors que la désignation de Champagne ou vin de Champagne, n'était pas tombée dans le domaine public, ne peut s'appliquer à des vins mousseux non champenois"... » Clémentel, E., 1914. *Un drame économique: les délimitations. Le passé, l'avenir*. P. Lafite et Cie, Paris. : 68-70

### *L'origine comme « information » sur les produits*

Si l'origine géographique désigne une information sur le vin, son utilisation comme indication de « recette » ou de qualité gustative constitue-t-elle alors une tromperie ?

Lors des discussions de la loi de 1857, un amendement a été proposé qui voulait punir la tromperie sur l'origine des produits. Il a été rejeté, et selon F. Houdaille, juriste, « il devait l'être [car il] n'avait aucun rapport avec la loi en discussion. ». F. Houdaille associe la marque à la question de l'identification d'un produit transformé en dehors de toute précision sur le processus de fabrication ou l'origine des matières premières. La marque « clos de la pierre verte » est une marque commerciale réservée à l'usage du propriétaire du Clos de la pierre verte. Le nom de lieu ne garantit pas une provenance ; c'est une marque réservée au propriétaire du Clos de la pierre verte, mais qui n'a aucun lien nécessaire avec un « Clos de pierre verte » particulier. C'est un instrument de traçabilité permettant d'associer des fabricants à ce qu'ils fabriquent et ainsi de les rendre responsables de leurs fabrications. Le Clos de la pierre verte n'est pas le fabricant du produit, il n'est pas responsable de sa qualité.

Toutefois, note M. Huard, la marque peut aussi parfois constituer un élément d'information sur le produit. Si elle reprend un lieu d'origine d'un produit, alors elle est soumise à la loi de 1857 en vertu de laquelle les « indications propres à tromper l'acheteur sur la *nature* du produit » constituent des délits passibles d'amendes ou d'emprisonnement (loi de 1857, titre III. Pénalités, Art. 8). (Rendu, 1858) : 377

Selon lui, le terme « nature » de l'expression « nature du produit » de la loi est un terme volontairement vague pour pouvoir inclure tous les caractères distinctifs d'un produit et parmi eux, la provenance. En conséquence, dans son interprétation, la loi punit l'usage de « marques qui indiquent une origine mensongère ». Les marques commerciales associent des produits à une unité de fabrication via un nom de marque qui peut être éventuellement géographique. Mais, dans la mesure où la provenance géographique contribue à la nature du produit, le nom de marque est contraint de référer au lieu dont elle porte le nom.

La dénonciation des « copies » de Bordeaux ou de Bourgogne ou d'ailleurs par les propriétaires de ces vignobles épouse cette interprétation de la marque incluant les indications de provenance. La convention de Paris pour la protection de la propriété industrielle du 20 mars 1883 complétée par la conférence de Rome (1886) puis de Madrid<sup>34</sup> (1891<sup>35</sup>) tente d'étendre à d'autres pays voisins cette protection des marques d'origine des vins en adjoignant à la protection de la propriété intellectuelle par les marques, celle des indications de provenance.

La jurisprudence a consacré l'usage en réservant à la dénomination d'origine le nom du lieu de récolte des raisins et non celui du lieu de vinification. Ce nom est de plus, la propriété collective de tous ceux qui y cultivent la vigne. Mais, avance E. Pouillet, la loi n'est pas juste ; elle favorise le vignoble, lieu de production des matières premières au détriment du lieu de vinification, une autre information pertinente sur le vin. Un

---

<sup>34</sup> L'arrangement de Madrid du 14 avril 1891 spécifie que les produits vinicoles sont toujours des indications d'origine. Leur dénomination ne peut donc être dite « générique ».

<sup>35</sup> Ces conventions ont ensuite été périodiquement révisées à Bruxelles le 14 Décembre 1900, Washington, le 2 juin 1911, La Hague, le 6 Novembre 1925, à Londres le 2 juin 1934, à Lisbonne le 31 octobre 1958, à Stockholm le 14 juillet 1967 - amendée le 28 septembre 1979.

négociant ajoute-t-il, exerçant le commerce de ces vins aurait un droit à se plaindre de l'usurpation (Pouillet, 1883) : 384 et sq.

La loi de 1857 qui régit l'usage des noms géographiques laisse de nombreuses personnes insatisfaites qui demandent soit à ce que les marques soient totalement libres et détachées des noms de cadastre, soit à ce que la marque devienne un instrument plus contraignant d'information sur la qualité des vins. Mais cette mesure exige d'une part de préciser ce en quoi consiste la qualité des produits et elle va bien sûr à l'encontre de la liberté d'innovation technique, du secret sur le procédé de production, ou de la souplesse logistique que peuvent revendiquer les unités de production.

### Les prémisses d'une controverse

Les « crises » passées, deux façons de relancer le marché émergent des discussions.

La première s'appuie sur le récent développement du marché intérieur ; il cherche à favoriser une production accessible et disponible ; le coupage et les techniques d'amélioration qualitatives y sont encouragés pour favoriser l'accessibilité des vins dont la « qualité » est confiée aux consommateurs et au marché.

La seconde en revanche mise sur la qualité supérieure et anciennement réputée des produits français ; elle cherche à prémunir la différenciation qualitative des vins de la « concurrence déloyale », un dysfonctionnement du marché imputable à des producteurs qui veulent profiter de réputations acquises mais aussi à l'incompétence des consommateurs qui ne font pas les différences attendues entre les vins.

Dans le premier cas, la variabilité de la production est un handicap résolu grâce au coupage et aux techniques d'œnologie amélioratrices et correctives qui contribuent à la réduire, et avec elle les « incertitudes » des consommateurs reconnues freiner leur achats.

Mais le recours à ces techniques constitue la cause même d'une situation de concurrence déloyale dans le second cas. Car ces autres producteurs veulent au contraire que leur différences et particularités et savoir faire soient reconnus. Ils mettent en avant leur refus des techniques correctives et tentent d'imposer leur qualité de « vins purs », exempts de toute « sophistication ».

Appliqué aux produits agricoles, le droit des marques instaure un lien physique entre le nom géographique et l'unité de production. Cette solution permet de maintenir à l'écart les « copies » étrangères de « Bordeaux » ou « Bourgogne » pour lesquelles les dénominations réfèrent au mieux à un processus de production ou une recette. Elle constituerait aussi une solution pour le marché intérieur, par l'identification précise de chacun des produits si les noms géographiques constituaient un simple état civil cadastral. Mais ces noms sont regroupés dans des structures collectives, les noms de régions, départements ou communes qui sont partagés par les vigneron qui en exploitent les vignobles. Les dénominations viticoles regroupent ainsi une variété de vigneron, et notamment des partisans du coupage et de l'accessibilité des vins et ceux de la différence qualitative. L'information sur l'origine des vins vient ainsi réintroduire une variabilité qui relance le débat.

## **SECONDE PARTIE**

**La lutte contre la concurrence déloyale**

**Donner un sens partagé aux catégories**

**marchandes**

### 3. La loi de 1905 : la double « authenticité » des produits

La réglementation progressive des pratiques œnologiques ne tarit pas tous les soupçons. Les plaintes de fraude se concentrent sur l'origine des vins et toujours accompagnées d'accusations de « concurrence déloyale ». Les négociants et le coupage sont particulièrement visés.

#### Des vins à leur dénomination

L'administration doit-elle aller plus loin et renforcer la réglementation ? Mais comment procéder ? Au nom de quoi peut-on décider de ce qui doit constituer la qualité d'un vin ?

Cette dernière question est celle que pose E. Clémentel, élu député en 1900, vice-président de la Chambre de 1909 à 1914 et président de la Commission de l'Agriculture<sup>36</sup>. Dans l'ouvrage qu'il écrit en 1914, il revient sur les motifs d'une intervention publique sur la qualité des produits, dès lors qu'ils sont salubres :

« Beaucoup de gens voudraient de nos jours encore laisser uniquement à l'acheteur le soin de discerner le vrai du faux, voire simplement de l'excessif, dans les offres qui lui sont faites, dans les assurances qui lui sont données par son fournisseur.

°De quel droit, disent-ils, lorsque la question d'hygiène ne se pose pas, l'Etat vient-il se mêler d'assurer à chacun l'authenticité des produits, d'intervenir dans leurs étiquetages, de définir leur nature, de délimiter les régions dont ils portent le nom ?

Qu'importe si, pour des profanes, le vin de Champagne est simplement un vin mis dans de belles bouteilles dont les bouchons dorés sautent avec fracas ? » (Clémentel, 1914) : 22-23

L'argument semble simple en effet : l'authenticité des vins n'est-elle pas ce que chacun en fait ? Comment l'administration viendrait-elle réglementer la multiplicité des interprétations individuelles ?

Pourtant, le Ministre de l'Agriculture refuse de s'en tenir à cette vision qu'il juge réductrice. Elle doit le faire pour des principes moraux, au nom du tribut illégalement prélevé sur les consommateurs, par les fraudeurs qui usurpent la nature du vin, son procédé de production et son origine, au détriment des producteurs :

« Ces esprits tolérants oublient que la tromperie sur la nature ou la quantité, l'espèce ou l'origine de toutes les marchandises cause un préjudice très important aux consommateurs sur lesquels les fraudeurs prélèvent chaque année un tribut qui se chiffre par millions. En

---

<sup>36</sup> Particulièrement porté sur les questions économiques, cet homme politique devient rapporteur du budget général en 1914 ; il est ensuite ministre des colonies, puis de l'agriculture et enfin des finances. Il a publié en 1914 un livre sur la question des délimitations des appellations d'origine Clémentel, E., 1914. *Un drame économique: les délimitations. Le passé, l'avenir*. P. Lafite et Cie, Paris..

outre, les producteurs sont lésés, car toute fraude se double d'une concurrence déloyale. »  
(Clémentel, 1914) : 23

Conformément à la jurisprudence de la loi de 1857, E. Clémentel considère le nom d'origine du produit comme une information sur la nature du produit. Les techniques de production réglementées, le problème de la fraude se déplace vers les dénominations des vins et les usurpations dont elle est l'objet.

A la même époque, le député de Gironde J. Capus<sup>37</sup> insiste sur les conséquences de cette utilisation « déloyale » des noms des vins sur leur réputation. Le producteur est particulièrement démuni pour lutter contre l'usurpation de réputation qu'entraîne l'utilisation d'une dénomination par des produits qui n'en épousent que la qualité « apparente » et non véritable. Chaque producteur a droit à une rémunération juste de son travail, ce qui requiert une bonne « information » des clients ; il a aussi le droit de bénéficier des fruits indirects de son travail comme sa bonne réputation. Or, un concurrent déloyal se l'adjuge sans y contribuer, et pire encore, il peut y nuire dès lors que l'acheteur juge après avoir acheté le vin, que sa qualité est insuffisante. L'usurpation des noms de vins français constitue selon cette argumentation un frein à la restauration de la qualité et du prestige des vins français.

Il faut donc pour E. Clémentel et J. Capus, faire respecter le bon usage des noms d'origine des vins.

### **Les réticences du commerce plutôt opposé à la réglementation**

L'engagement de J. Capus et de E. Clémentel dans la lutte pour la qualité et contre la concurrence déloyale n'est pas partagé. On peut lire l'opposition peut-être sourde et passive qu'elle génère dans les comptes rendus du Congrès International du Commerce des Vins qui se tient à Paris à l'occasion de l'exposition universelle de 1900. Les participants sont d'abord des négociants et des distillateurs. Les quelques propriétaires qui assistent au congrès ont tous des vignobles à l'étranger ou en Algérie.

Ce congrès est composé de cinq sections<sup>38</sup>. Celle qui porte le nom de « Législation » a pour objet toutes les fraudes en matière de qualité et d'origine des vins et en particulier :

« les diverses règles législatives, dans tous pays, relatives au commerce des boissons, notamment celles touchant à la protection des marques et du nom des localités, la reconnaissance du pays d'origine, la répression de la contrefaçon et des falsifications. Possibilité d'unifier ces diverses législations. » (Exposition universelle, 1900) : 8

Le président est un négociant ; il est assisté de vices présidents, un distillateur belge et un autre parisien, un comte italien propriétaire à Florence, un négociant en gros d'Alsace ; le secrétariat est assuré par un membre du syndicat du commerce de gros des vins et spiritueux.

Le compte rendu des travaux de la section est presque entièrement consacré à des exposés ou discussions sur la fiscalité, la réglementation des débits de boisson, les bouilleurs de cru ou la contenance de la barrique bordelaise. La question de la protection des marques n'apparaît qu'avec le mémoire du Comte de Samodaes de

---

<sup>37</sup>37 Joseph Capus est directeur de la station de pathologie végétale en 1900, porte parole des défenseurs de la qualité des appellations d'origine et futur élu de Gironde en 1919.

<sup>38</sup>38 Le congrès comporte 5 sections : Statistique, Systèmes fiscaux, Transports, Législation et Hygiène.

Porto<sup>39</sup> qui saisit la commission pour défendre les appellations d'origine et demande à ce que les marques d'origine soient reconnues et protégées au même titre que les marques industrielles :

« Il faut que l'on assure le droit de propriété, non seulement aux individus, mais aux collectivités qui sont connues par un nom de région. On peut négocier licitement en vins mousseux, pourvu qu'on ne leur donne le nom de Champagne. [...] Le commerce doit être libre pour qu'il soit fécond, mais la loyauté y est indispensable, et on ne saurait tolérer que l'on falsifie les noms de région, comme ceux des sociétés et des individus. » (Exposition universelle, 1900) : 139

La section *Législation* qui examine la demande en souligne le principe louable et juste ; mais il lui semble impossible d'en préciser l'application :

« Peut-on dire par l'énoncé d'une formule absolue, devant s'appliquer à tous les cas sans distinction que les noms de localités ou régions connues comme lieu de provenance de produits naturels ne pourront jamais être employés pour désigner un genre de produits indépendamment de la provenance.

Outre que l'adoption d'une pareille disposition entraînerait le droit pour l'acheteur d'exiger la preuve matérielle que le produit expédié de l'endroit est bien le produit naturellement récolté dans cet endroit, preuve qui serait quelquefois impossible à fournir, il y a à cela un autre danger qui est le suivant : certains négociants de l'Etranger peuvent acheter des vins et eaux-de-vie en leur donnant des soins qui coûtent du temps, de l'intelligence, de l'argent. Ne pourrait-il point arriver, à la faveur d'une disposition comme celle citée plus haut, que ce vin et cette eau-de-vie bien que naturels, mais ayant perdu par le temps, par le changement de récipients, la mise en bouteille par exemple, le caractère d'évidence de leur origine, cessent de pouvoir être vendus sous leur dénomination d'origine, voilà ce qu'il faut prévoir. » (Exposition universelle, 1900) : 141

Le compte rendu de la commission soulève un argument rappelant celui de E. Pouillet qui soulignait le caractère injuste d'une loi favorisant les vigneron viticulteurs au détriment des vinificateurs négociants. Mais la description de l'injustice est ici plus précise : les négociants qui vinifient dans leurs chais ne peuvent pas démontrer l'origine de leurs vins aussi aisément que le viticulteur. Les documents d'une « traçabilité » n'existent pas toujours ce qui rend cette interprétation de la loi sur l'origine inapplicable ; et si elle l'était, elle aurait un coût plus important pour les négociants que les producteurs.

Au nom de l'égalité entre vigneron et négociants, mais aussi de la lourdeur administrative de mesures de traçabilité, il faut selon le compte rendu, renoncer à légiférer à ce sujet :

« À la commission nous avons pensé hier qu'il y avait un danger pour le commerce en général à vouloir établir des règles trop précises qui pourraient se retourner contre le commerce et même contre les viticulteurs qu'on veut protéger. » (Exposition universelle, 1900) : 141

et s'en tenir aux déclarations de principe<sup>40</sup>.

---

<sup>39</sup> Une notice des éleveurs-exportateurs de vins de Malaga qui va dans le même sens semble rajoutée à la dernière minute car elle n'apparaît pas dans le descriptif des mémoires de l'introduction.

<sup>40</sup> « La conclusion de ces observations présentées à votre section a été que la protection des marques est une question de fait qui ne peut être réglementée dans la pratique par une formule absolue ; et qu'il convient de se borner sur ce point à des déclarations de principe. » Exposition universelle, 1900.

La question des marques d'origine occupe finalement 2 pages sur les 64 du compte rendu de la section et ses conclusions laissent la question de la protection de la propriété des « marques d'origine » ouverte. Au vu de ce compte rendu, les négociants réunis dans ce congrès semblent très réticents à avancer vers une législation plus précise en matière de respect des indications d'origine des vins et préfèrent en faire un engagement moral de bon professionnel.

### L'origine comme source de qualité du vin

Les difficultés de traçabilité soulevées par la commission *Législation* du Congrès International du Commerce des Vins ne font pas reculer les pouvoirs publics français.

La précédente loi Griffe de 1889 (Griffe, 1889) différenciait le vin « authentique », celui issu de la fermentation de moût de raisins frais, des « faux vins », ceux qui ne l'étaient pas. La loi de 1905 qui ne s'en tient plus aux vins et vise l'ensemble des biens marchands, reprend ce point sur la « qualité minimale » des vins et va plus loin. Le « vrai » produit est celui qui présente les « qualités substantielles » que l'on attend de lui tant en ce qui concerne sa composition que son origine. Elle inclut ainsi explicitement l'origine dans les caractéristiques intrinsèques des marchandises et donc du vin :

« Art 1°. - Quiconque aura trompé ou tenté de tromper le contractant :

Soit sur **la nature, les qualités substantielles**, la composition et la teneur en principes utiles de toutes marchandises ;

Soit sur leur espèce, **leur origine** lorsque, d'après la convention ou les usages, la désignation de l'espèce ou de l'origine faussement attribuée aux marchandises, devra être considérée comme la cause principale de la vente ; [...] sera puni de l'emprisonnement, pendant trois mois au moins, un an au plus, et d'une amende de 100 Fr au moins, de 5000 Fr au plus, ou de l'une de ces deux peines seulement. [...]

Art. 11. – Il sera statué par **des règlements d'administration publique** sur les mesures à prendre pour assurer l'exécution de la présente loi, notamment en ce qui concerne :

[...] 2° **les inscriptions et marques indiquant** soit la composition, soit **l'origine des marchandises, soit les appellations régionales et de crus particuliers** que les acheteurs pourront exiger sur les factures, sur les emballages ou sur les produits eux-mêmes, à titre de garantie de la part des vendeurs, ainsi que les indications extérieures ou apparentes nécessaires pour assurer la loyauté de la vente et de la mise en vente ; » (Loubet and Ruau, 1905)

Cette nouvelle loi introduit un nouveau critère pour l'identification de différentes qualités de vins au sein de l'ensemble des vins. Mais pour E. Clémentel, l'origine n'est pas une simple information sur le lieu de production. Quand cette information importe, et c'est ce que la loi protège, c'est qu'elle annonce des qualités substantielles particulières, et recherchées.

« Définir le Champagne et le Cognac, n'est-ce pas avant tout, définir la région d'où sont tirés ces produits qui doivent au sol et au climat des qualités si subtiles que l'analyse chimique est impuissante à les saisir ? » (Clémentel, 1914) : 91

Autrement dit, pour E. Clémentel, la loi reconnaît le fait que la nature locale, repérée par la géographie des noms, est liée à la qualité particulière des vins que. Toutefois,

---

"Congrès international du commerce des vins spiritueux et liqueurs tenu à Paris du 16 au 21 juillet 1900. Compte rendu in extenso des travaux. Ministère du commerce, de l'industrie, des postes et des télégraphes". Paris : Imprimerie de la Bourse de commerce, p. 247. : 141

l'outillage analytique humain, sans doute trop fruste, est incapable d'expliciter ce lien, reconnu par les clients et les réputations. De son point de vue, la loi de 1905 n'est donc pas qu'une loi de répression des fraudes qui décide d'un seuil qualitatif minimal acceptable de qualité. Elle accorde une reconnaissance légale à des qualités particulières conférées par une zone de nature et recherchées dans les vins.

### La difficile application de la loi de 1905

La loi de 1905 a soulevé une vive hostilité parmi les commerçants. Dans l'ouvrage qu'il consacre à l'instauration des appellations d'origine, le ministre de l'Agriculture E. Clémentel rapporte la fronde contre la loi de 1905 qui donne une mesure de leur hostilité :

« C'est en invoquant le principe de liberté que l'on organisa dans certains milieux la résistance à l'application de la loi [de 1905]. Cette curieuse circulaire, adressée en 1907 aux commerçants pour les exhorter au "bon combat" et lue à la tribune de la Chambre dans la séance du 18 novembre en témoigne surabondamment.

"Il ne vous échappera pas que, en présence des excitations contre la liberté du commerce, il s'impose, pour nous tous, de nous défendre collectivement et individuellement.

Toute investigation policière, tout prélèvement d'échantillon sont une atteinte grave à la réputation de la maison où elles se produisent, et la presse ne manquera pas, pour exciter l'opinion publique emballée, de citer ces faits.

Dès qu'une indiscretion de ce genre est commise, avisez-nous-en : nous intenterons en votre nom aussitôt contre le journal délateur une action au civil et demanderons aux tribunaux des dommages-intérêts en proportion des termes dans lesquels l'information aura été publiée.

[...] À l'égard des particuliers, dès qu'il sera à notre connaissance que l'un d'eux se sera fait délateur, assurez-vous de témoins ; nous l'actionnerons dans les mêmes conditions que les journaux.

Ce procédé de prévention ne tardera pas à décourager les dénonciateurs et nous ferons ainsi cesser l'action dite de répression des fraudes qui n'est qu'une atteinte odieuse contre la liberté du commerce.

[...] Dans certains cas, nous poursuivrons nous-mêmes [les] fonctionnaires [de la répression des fraudes] en justice." » (Clémentel, 1914) : 81-82

En matière de qualité des vins, les commerçants et négociants sont tenus par la variété imprévisible des situations concrètes qu'ils affrontent et qui nécessite, de leur point de vue, qu'ils puissent jouir d'une grande liberté d'action. Mais, pour les pouvoirs publics et les auteurs de la loi de 1905, celle-ci exige en contrepartie l'assurance que la vigilance des commerçants est tendue par un but partagé, la protection de la qualité des vins et la lutte contre la concurrence déloyale.

« Affirmer le principe de responsabilité en face du principe de liberté, consacrer en les précisant, en les complétant, les dispositions antérieures contre la fraude, tel a été le but de cette importante loi. » (Clémentel, 1914) : 78

La loi de 1905 vient canaliser la liberté jugée « irresponsable » des commerçants parce qu'elle ne respecte pas assez « la qualité » des vins.

## Le problème persistant de l'origine

L'échange précédent en dit long sur le climat d'hostilité que génère la loi de 1905 au moment de sa publication. Car elle ne se contente pas de demander aux commerçants d'être responsables ; elle doit aussi vérifier qu'ils le sont. Ce point exige de préciser l'objet de cette responsabilité : le respect des « qualités substantielles » et de « l'origine » des vins.

La notion de « qualité substantielle » indique une qualité « authentique » par delà la qualité qui peut être « perçue » d'un produit. Mais hormis le fait que les vins doivent résulter de la fermentation de moûts de raisins frais, la loi de 1905 ne spécifie pas plus que l'ancienne loi Griffe de moyen ou de procédure permettant de savoir précisément en quoi elle consiste. De la même façon, elle cherche à imposer le respect de l'origine des produits ; mais elle ne précise pas non plus comment arbitrer entre ses diverses interprétations.

L'application de l'article 11 de la loi de 1905 a ainsi généré de fortes dissensions au sujet de l'origine. Souvent les vins sont appelés d'un nom de commune ; mais pour les plus grandes d'entre elles, Bordeaux notamment, la région de plantation des vignobles produisant les vins à leur nom dépasse largement les limites communales. Une seconde loi, du 5 août 1908 (Fallières and Ruau, 1908) vient préciser la façon dont doit se faire la délimitation des origines et spécifie :

« Art 1° - [...] Cette délimitation sera faite en prenant pour bases **les usages locaux et constants.** » (Fallières and Ruau, 1908). (souligné par nous)

Cette précision permet au conseil d'état d'adopter le premier décret de délimitation, celui de la Champagne, le 17 décembre 1908, qui donnera lieu à de violentes émeutes en 1911 (Wolikow, 2009).

Dans le Bordelais, l'interprétation des usages loyaux et constants en matière de désignation de l'origine des vins est tout d'abord réalisée en 1909 par une commission composée du préfet de Gironde et de 52 personnes, dont une grande part d'élus<sup>41</sup>. La première délimitation qu'ils proposent ajoute à la Gironde 41 communes de la Dordogne et 22 du Lot-et-Garonne. Trop large pour les propriétaires de châteaux, trop étroite pour les négociants, elle est dénoncée de tous côtés et une nouvelle commission est créée, sans parlementaires, constituée de techniciens, agriculteurs, professeurs, membres d'associations viticoles ; cette dernière réduit l'appellation Bordeaux au seul département de la Gironde<sup>42</sup>.

Cette délimitation « administrative » des vignobles d'appellation, par négociation réussie entre des représentants des acteurs, ne met cependant pas fin au débat, ni aux craintes des partisans de la qualité.

Les terrains d'une commune sont hétérogènes et plus ou moins propres à la viticulture. Le fait de classer toute une commune en appellation d'origine laisse anticiper des actions opportunistes de la part de vigneron. Le député André Lefèvre explique ainsi à l'assemblée en 1911, alors que de graves émeutes secouent la champagne, les dangers de la loi de 1908 qui légalise une « concurrence déloyale » :

---

<sup>41</sup> Il s'agit en grande partie d'élus (députés, maires, conseillers généraux), des viticulteurs et des négociants, et 10 représentants du département de la Dordogne, et 6 du Lot et Garonne.

<sup>42</sup> Décret du 18 février 1911.

« La loi est dangereuse, parce qu'en attribuant administrativement une valeur fictive à tout ce qui est récolté dans le périmètre, on donne une prime à ceux qui seraient tentés de planter, dans de mauvaises terres, des cépages °douteux, donnant des vins de qualité médiocre et qui, cependant, en vertu de la délimitation administrative, auront très légalement et très régulièrement droit aux noms réputés qu'on a voulu leur donner. » (Capus, 1947) : 15-16

Pour le député J. Capus, l'explicitation jugée trop vague de la provenance des raisins ne permet pas de réduire la « concurrence déloyale » et les dérives qualitatives qu'elle entraîne.

Mais il se heurte à une opposition qui rétorque qu'une délimitation trop sévère va elle aussi à l'encontre de la qualité. La délimitation instaure en effet une frontière qui gêne les ajustements des négociants pour pallier les aléas climatiques et homogénéiser les qualités. Or l'année 1910 est particulièrement mauvaise en Champagne et le volet « origine » de la loi sur la répression des fraudes les empêche de s'approvisionner ailleurs qu'en Champagne délimitée, dans l'Aube où ils ont coutume de le faire. De plus, le phylloxéra persiste dans les zones les plus septentrionales du pays et occasionne des coûts de production très élevés dans la zone d'appellation Champagne. Le mécontentement gagne tout le monde : les producteurs de l'Aisne et de l'Aube qui ne peuvent plus vendre leur raisin quoique leurs prix soient attractifs ; les négociants qui ne peuvent plus s'approvisionner comme ils le souhaitent ; les producteurs de Champagne qui accusent les négociants de braver la loi qui les protège et dont ils mettent les boutiques et entrepôts à sac.

La loi de 1905 jugée trop vague par les uns, trop précise par les autres, vient appuyer l'opposition entre les deux conceptions de la qualité des vins qui se précisent. La qualité est définie d'un côté comme un résultat qui requiert une certaine liberté technique pour être atteint. De l'autre, elle est le résultat d'une expérience collective locale et historique dont il faut sauvegarder « l'authenticité » notamment de la concurrence déloyale. Dans ce second cas, la qualité est moins un résultat qui peut être copié qu'un savoir faire qui n'est pas respecté pour parvenir à la véritable qualité authentique du produit. Jusqu'à la loi de 1905 ce savoir faire incluait l'utilisation de raisins « d'origine » ; ensuite, il se restreint à un savoir faire essentiellement humain.

## 4. Le projet Pams Dariaç et la marque d'origine

La loi de 1905 ne met pas fin au mécontentement et aux soupçons de fraude sur les vins ; appliquée aux vins, elle fait au contraire ressortir les difficultés que posent l'identification des usages locaux et la délimitation de l'origine. Un nouveau projet de loi, appelé Pams Dariaç, spécifique aux vins s'élabore ; il tente d'échapper aux délimitations administratives unanimement jugées trop arbitraires.

### L'impossible codification de la qualité et le retour vers le consommateur

Le projet Pams Dariaç cherche à préciser l'idée de qualité d'origine, la clef des délimitations pour les appellations d'origine ; son élaboration suscite une vive réaction des syndicats viticoles bourguignons.

O. (Jacquet, 2009) rapporte les pressions exercées par le syndicat des vins de Bourgogne qui soutient que « la qualité n'est pas codifiable et, "reste du ressort de l'acheteur"<sup>43</sup> ». Cette affirmation ne porte que sur les « qualités substantielles » et non sur l'origine. Cette dernière est selon eux plus facile à délimiter ; il ne s'agit que de trouver un compromis entre les différentes délimitations territoriales et le passé récent a montré qu'il est possible de parvenir à un consensus à ce sujet. En revanche, disent-ils, comment apprécier les « qualités substantielles des vins » ? Sur quels « usages locaux et constants » se fier à cet effet ? Ils exigent que l'on ôte la mention « qualités substantielles » du projet de loi Pams-Dariaç (Jacquet, 2009)<sup>44</sup>. O. Jacquet suggère qu'un grand nombre de producteurs ont vu dans l'indication d'origine une opportunité leur permettant de s'affranchir des négociants auxquels ils reprochent de « fortifier » les vins de Bourgogne à l'aide notamment des vins algériens (Jacquet, 2001) et, en vendant ces vins coupés sous le nom de Bourgogne, de leur faire une « concurrence déloyale ». Il reste que la question posée n'est pas un simple prétexte et soulève d'importantes difficultés d'interprétation.

L'authenticité d'origine ne coïncide pas pour tout le monde avec une supériorité gustative quand bien même la réputation des vins de Bourgogne est, pour tous, tout à la fait réelle voire justifiée. C'est même en son nom et pour la pérenniser que les négociants utilisent les vins algériens pour étoffer le goût des vins authentiques qui,

---

<sup>43</sup> Bulletin du Syndicat viticole de la Côte Dijonnaise, Juillet 1911, p. 179 à 181. Cité par O. Jacquet

<sup>44</sup> L'article de G. Trimaille, G., 2011. "La loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine et la difficile définition des "usages locaux, loyaux et constants"", in: Wolikow, S., Jacquet, O. (Eds.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècles*. Editions Universitaires de Dijon, Dijon, pp. 135-143. Décrit les débats à l'assemblée à ce sujet.

selon eux, nécessitent d'être arrangés et bonifiés. Cet ajout au contraire biaise<sup>45</sup> la concurrence du point de vue des producteurs et empêche une compétition à armes égales entre tous les metteurs en marché.

Cette concurrence est pour eux doublement perverse car non contente de défavoriser les producteurs, les pratiques de coupage permettent aux négociants de faire pression sur les prix et les qualités.

Un bourgogne doit être fait avec des raisins de Bourgogne, affirment-ils donc, ce qui écarte les coupages des négociants. Mais une fois contrôlée la provenance des raisins, on ne peut que confier aux interactions marchandes l'encadrement des ajustements qualitatifs, car qui pourrait dire ce en quoi consiste la qualité d'un bourgogne sans soulever immédiatement d'intenses disputes ?

Sans la mention des « qualités substantielles », l'origine devient une indication de provenance de la matière première, un élément de traçabilité d'un produit à un vignoble plus ou moins large :

« De même qu'un fils porte le nom de son père, de même le vin récolté en Gironde, par exemple, s'appelle du Bordeaux uniquement parce qu'il est originaire de cette région » M. Dariac, rapporteur du projet de loi Pams-Dariac le 27 février 1913, cité par (Capus, 1947) : 17.

La qualité n'est pas codifiable et « reste du ressort de l'acheteur », disent les syndicats bourguignons étudiés par O. (Jacquet, 2009). Personne ne peut dire ce en quoi consiste la qualité des vins de Bourgogne. Dès lors, chacun doit en rester le juge individuel. Les syndicats appuient ainsi une séparation entre les notions d'authenticité d'origine, codifiable, et celle d'authenticité des qualités substantielles, qui ne l'est pas et sera donc soumise à l'appréciation de chacun des clients.

L'appellation d'origine en tant que signe apposé sur la bouteille doit constituer une « marque » qui permet que le consommateur sache d'où proviennent les raisins. Mais, dans la mesure où cette information intéresse le buveur pour faire ses choix, elle lui permet aussi, s'il s'intéresse à la « qualité » des vins au-delà de leur seule provenance, d'en faire un signe de qualité individuel, c'est-à-dire d'attribuer la qualité qu'il goûte à celui ou ceux qui ont produit les raisins et les vins.

La provenance peut être collective et regrouper plusieurs vigneron, ou individuelle et référer à un clos, une parcelle. Dans tous les cas ce lien géographique limite considérablement le travail d'arrangement des négociants dont les possibilités d'approvisionnement sont alors fortement limitées.

### La fronde des négociants

P. Maigne, négociant, qui cite L. Maurial 56 ans plus tard, avertit son lecteur au sujet du coupage, avant d'indiquer les pratiques en cours dans les différents vignobles :

« Cette opération [le coupage] en réalité fort naturelle, soulève cependant des objections de tout genre et suscite une méfiance en quelque sorte générale, parce que faite par des mains déloyales, et il n'y en a malheureusement que trop, elle favorise à tel point la fraude qu'il est

---

<sup>45</sup> On pourrait être tenté d'ajouter un autre argument, une accusation de transformation de la notion même de qualité des vins bourguignons que les producteurs voudraient ainsi réaccaparer. Mais nous n'avons nulle part trouvé cet argument dans les ouvrages de cette époque.

à peu près impossible de fixer les limites où la bonne foi s'arrête et où commence la tromperie. » (Maigne, 1921) : 456

P. Maigne s'avoue désarmé au moment de faire le tri dans les rangs des négociants, car la frontière entre bonnes et mauvaises pratiques de coupage est trop difficile à tracer. Mais il reproche à la législation de chercher à trop limiter les ressources et les techniques utilisées par les négociants pour assurer la qualité des vins, en particulier le coupage.

Des négociants prennent la plume pour expliquer l'importance de leur rôle dans la mise en valeur des vins, le respects des styles propres à chaque type de vin, ainsi que les nombreux dysfonctionnements marchands auxquels ils pallient. Il ne s'arrête en effet pas à l'arrangement des qualités ; comme l'explique F. Laneyrie, ils jouent aussi sur les prix en essayant de contrecarrer la pression néfaste que les consommateurs exercent sur les prix à demander des vins à des tarifs toujours plus accessibles :

« La mauvaise qualité des vins que l'on boit à Paris est occasionnée bien plus par les bas prix auxquels on veut les obtenir que par les abus dont on accuse le commerce ; car les marchands qui approvisionnent la capitale font aussi de très grandes affaires en Normandie, en Picardie et en Flandre, et l'on rencontre dans ces provinces, un grand nombre de caves bien approvisionnées en vins naturels et de première qualité [...]. Toutes les fois que la température a été favorable à la vigne, ils achètent, dans l'année de la récolte un certain nombre de pièces de vin qu'ils conservent avec soin [...] Il résulte de cette manière d'opérer que le vin nouveau qu'ils ont acheté ne leur coûte pas plus cher que du vin vieux d'une qualité bien inférieure, et que si les récoltes manquent, ils ne sont pas exposés à payer cette liqueur à des prix trop élevés, ou à boire les vins d'une mauvaise année. » (Laneyrie, 1926) : 219

Les négociants ont une forte capacité de stockage grâce à laquelle ils tentent de stabiliser les relations entre les prix et les qualités, cherchant à limiter en particulier les hausses de prix liées à la raréfaction momentanée de l'offre. Ils essayent aussi de lisser des perturbations de prix liées aux modes et « tocales » des consommateurs ou à leur méconnaissance des vins.

« Il est facile de donner des exemples de l'illusion qui s'attache aux noms et de l'espèce d'hallucination qu'ils créent. Si l'on offre à un convive du Chambertin, il s'attendra à boire du vin excellent, mais qu'à la place du Chambertin, on lui propose du clos de Bèze et il se demandera ce que peut bien être ce vin dont il ignore le nom. Pourtant Clos de Bèze et Chambertin sont deux vins d'égale valeur, et si le second nom a été choisi, comme porte étendard, c'est parce qu'il sonne mieux que le premier, les deux vins étant récoltés dans des clos contigus et considérés par les professionnels comme étant de même qualité [...]

C'est cette ignorance du public qui est cause de l'augmentation injustifiée des prix de certains vins, à noms sonores et de la diminution, non moins injustifiée de certains autres de qualité égale. » (Laneyrie, 1926) : 20

Quand les défenseurs de la qualité se plaignent de la pression à la baisse sur les prix produite par la concurrence déloyale, les négociants se plaignent eux de celle à la hausse exercée par les producteurs en vue et qui nuit à la commercialisation en détournant les consommateurs des meilleurs vins.

Ils éclairent enfin leurs clients au sujet des différentes distorsions dont ils sont victimes :

« Notre intérêt, en effet, est d'éclairer nos clients, de leur faire remarquer qu'à qualité égale, ils paient un vin projet-étendard beaucoup plus cher qu'un autre. °[...] Ils replacent alors d'eux-mêmes le sens du goût dans la bouche d'où il n'aurait jamais dû sortir et se permettent de rire quand un propriétaire de cru, à nom sonore, essaye de leur faire croire que parce

qu'un vin s'appelle Pommard, il est nécessairement meilleur qu'un autre qui s'appellera modestement Pernand Vergelesses ou Auxey-Duresses. » (Laneyrie, 1926) :15-16

Les négociants décrivent leur rôle marchand comme un arbitrage entre « ce que sont les vins », leur « qualité », et les clients. Ils jouent avec la composition finale des vins, l'affinage, le stockage, les prix, les noms, les différents « segments » de demande... Ces commerçants se disent engagés dans des arbitrages complexes et au cas par cas, en matière de qualité des produits, de vigilance et de régulation des dysfonctionnements marchands. Ils revendiquent à cet effet une grande autonomie dans ces arbitrages.

Ils affirment également leur double rôle dans la protection de la qualité des vins. Ils la protègent des prétentions indues des producteurs et de la mésinformation des consommateurs. Entre leurs mains, la qualité est une notion précise, reconnaissable, mais elle admet aussi quelques aménagements : qualité d'un bien marchand, elle doit bien sûr pouvoir être reconnue des consommateurs qui la recherchent ; elle doit aussi parfois faire preuve d'une certaine flexibilité pour être ajustée à des demandes particulières ou en suivre les variations.

Dans tous les cas, ils revendiquent une liberté technique, le coupage, mais aussi les ressources nouvelles apportées par la science de la chimie appliquée à la production agricole, très prolifique à la fin de XIX<sup>e</sup> siècle et qui permettent une maîtrise de plus en plus fine des caractéristiques du produit final.

Les négociants se revendiquent comme les meilleurs défenseurs de la qualité au regard des délicats compromis à produire entre stabilité et ajustement, pour maintenir la qualité, faire perdurer les bonnes réputations et en même temps pérenniser sinon élargir le marché. Les pouvoirs publics cependant, suivant sans doute les suspicions persistantes de fraude sur l'origine des vins dénoncées par des buveurs, des producteurs et d'autres négociants, ne se rangent pas à leur solution et jugent nécessaire le renforcement d'une loi pour limiter ou du moins cadrer l'emploi des dénominations.

### Réglementer : traçabilité de l'origine, conformité ou supériorité du résultat ?

Le débat met en scène trois interprétations de la concurrence déloyale.

Pour les **négociants**, la qualité est une notion diverse ou plurielle qui désigne ce qui se vend. Elle est rigidifiée dans différents tableaux différenciant et hiérarchisant les qualités d'appellations. Ces tableaux encadrent le travail de mise en valeur des vins de l'année qu'ils achètent et dont la qualité peut fortement varier selon les conditions météorologie de l'année notamment. Les négociants sont parfois tenus à des adaptations supplémentaires : à l'offre par exemple, quand il n'y a plus de raisins, ou à la demande », au « goût suédois » entre autres, tout en s'appuyant sur les noms des catégories de vins reconnues par les professionnels et demandées par les acheteurs. Dans les ouvrages, ces derniers ajustements « à la demande » sont traités « à part », un peu comme des entorses nécessaires pour ouvrir de nouveaux débouchés commerciaux.

La qualité se juge par la dégustation qui permet de reconnaître le goût particulier prédéfini de chaque qualité de vin. Et la constance qualitative de leurs vins est jugée une clef de leur succès. Grâce à elle, les ajustements marchands entre les consommateurs et les produits peuvent se produire et se répéter sur la base des expériences passées. Le marché a ses dysfonctionnements, ses modes, ses abus de position dominante... mais les négociants veillent à ce que ceux-ci ne viennent pas perturber les « véritables » hiérarchie et structure des qualités.

Le **syndicat bourguignon** rejette lui aussi toute prédéfinition de la qualité résultante des vins par le projet de loi de Pams Dariac ; la qualité doit relever des interactions marchandes. Mais pour lui, ce n'est pas tant aux négociants d'en décider qu'aux clients qui se plaignent de la fraude et réclament des vins « purs ». Le nom Bourgogne est pour eux, de même qu'une marque collective, un élément de traçabilité du produit à ses producteurs implantés en Bourgogne et auxquels le Bourgogne doit sa qualité. Ce nom doit donc être protégé de la concurrence déloyale des négociants auxquels ils reprochent de s'approvisionner à leur seul profit où bon leur semble tout en utilisant la réputation d'excellence de leur vignoble. Mais, ajoutent-ils, si l'indication de l'origine exclut les vins étrangers à la bourgogne de leur composition, elle est suffisante pour permettre aux bourguignons de bénéficier seuls de leur bonne réputation de qualité.

Cette défense d'une origine stricte est appuyée par ceux pour qui une réglementation sur la qualité est une entrave à la liberté de tout entrepreneur ou producteur :

« Peut-on contester au détenteur d'un vignoble le droit de faire du nom de ce vignoble l'usage qu'il lui plaît, quand il l'applique bien entendu aux produits qu'il tire de son sol ? Si l'attribution du nom d'origine à un produit est subordonnée à certaines conditions, il est porté atteinte au droit de la propriété. » Louis de la Trémoille, Député de Bordeaux  
Débat à l'assemblée nationale du 13 novembre 1913

La marque d'origine doit rester de ce point de vue, une stricte information sur la provenance non pas seulement une information administrative et commerciale d'une entreprise, mais aussi de l'ensemble du vignoble qui produit les raisins, mais qui ne peut être reconnu comme producteur responsable de la qualité de sa production.

Pour **J. Capus**, la traçabilité de l'origine ne résout pas le problème de la « baisse qualitative » des vins, enregistrée pendant toute la seconde moitié du XIX<sup>e</sup>, et qui menace le capital collectif essentiel que représente la « réputation » acquise par les producteurs de toute une région de production. Il insiste ainsi sur le caractère de bien collectif de la réputation et donc de la propriété collective de l'appellation d'origine, contrairement aux syndicats Bourguignons qui en font un droit individuel. De quelle utilité en effet, peut être un certificat d'origine dans la lutte pour la restauration de la qualité ? Aucune !, répond-il. Il est même dangereux, car, dans une même appellation, il lie le sort des bons producteurs à l'opportunisme des mauvais ; il autorise et favorise même la concurrence déloyale contre laquelle il a entrepris de lutter. Il est donc nécessaire que la délimitation de l'origine s'appuie non seulement sur la géographie, mais aussi sur la « bonne » qualité de ses produits.

Pour E. Clémentel et J. Capus, les négociants sont les premiers soupçonnés d'alimenter la chute qualitative, par la « falsification » des vins et l'entretien d'une grande hétérogénéité derrière une qualité de façade. Mais le retour de la qualité des vins ne peut être confié, ni aux négociants, ni aux consommateurs, ni même aux producteurs ; la crise du phylloxéra a amplement montré que les buveurs ne sont pas assez exigeants en matière de qualité, eux qui ont acheté en masse des vins de qualité très douteuse. Quant aux producteurs, ils ne pourront reconstruire leur réputation que lorsqu'ils seront libérés des effets délétères de la médiocre qualité de leurs produits sur la réputation collective. Une loi de défense de la qualité des vins ne saurait donc se réduire à une simple affaire de contrôle de traçabilité à un lieu de production, ce qui fait reposer la réputation sur les jugements des consommateurs et des négociants. Pour préserver la supériorité qualitative des vins menacée par la « concurrence déloyale » de la « mauvaise qualité », ils faut selon eux, renforcer l'information au consommateur en lui

« permettant de distinguer facilement les appellations qui recouvrent des vins de qualité de celles qui ne s'appliquent qu'à des vins ordinaires » (Capus, 1947) : 35.

**« Il faut rendre la concurrence *loyale* ! »**

La qualité des vins est un problème, l'accord sur ce point est à peu près unanime. Personne ne soutient un fonctionnement du marché qui en fait le résultat *hic et nunc* collectif, situé, distribué, et toujours imprévisible des échanges marchands.

Mais une opposition de plus en plus nette se dessine entre les différentes options d'inscription de la qualité dans les interactions marchandes : par un autocontrôle professionnel, par la traçabilité de l'origine, ou par une réglementation d'une qualité associant origine et bonne qualité. La confrontation entre ces points de vue n'engage pas que des visions du bon fonctionnement du marché et des acteurs partisans de l'une ou de l'autre solution : elle engage aussi des modes de présence et d'explicitation de la « qualité » et des devoirs de chacun à son égard.

## 5. L'explosion des noms des vins

Le projet de loi Pams, sans la mention des « qualités substantielles » dont les syndicats viticoles bourguignons ont obtenu la suppression, est transmis au Sénat. Le rapport du sénateur Jenouvrier déposé le 22 juillet 1914 tente de remettre au premier plan la question de la qualité supérieure en insistant sur l'idée de propriété collective historique de la réputation :

« La renommée qui s'attachait ainsi à des produits était le résultat et la récompense des efforts prolongés de générations successives. Elles avaient lutté et travaillé toujours pour mieux faire, dans la paroisse, dans la commune, parfois dans toute la région, apportant chaque jour à l'œuvre de la veille une amélioration sensible. » Rapport Jenouvrier cité par (Capus, 1947) : 19-20

L'idée de réputation est un élément clef de la discussion car aux yeux de J. Capus, la bonne réputation fait le lien entre l'origine et la qualité supérieure ou particulière et reconnue du produit ; elle naît de ce que l'engagement et les efforts des vignerons portent leurs fruits en améliorant sans cesse la qualité des vins.

La guerre de 1914-18 suspend un temps les débats autour de la protection de l'origine. Ils reprennent en 1919 et aboutissent à la promulgation de la loi relative à la protection des appellations d'origine du 6 mai 1919 (République Française, 1919) qui reprend la position des tenants de l'origine stricte.

Dans la mesure où personne n'en conteste l'usage auprès des tribunaux, la loi permet donc aux récoltants de faire enregistrer une appellation d'origine, un lieu de production, une ou un ensemble de parcelles qu'ils possèdent ou exploitent, et de l'associer à un produit fini, ici, le vin. Tous les producteurs dont les terres sont situées dans la zone d'appellation d'origine peuvent disposer du nom de l'appellation pour désigner les produits qui en sont issus. Ils sont de plus soumis à un régime fiscal particulier.

En mars 1922, soit trois ans après la promulgation de la loi sur les appellations d'origine, a lieu à Paris, à l'initiative de l'Association Nationale d'Expansion Economique « La Semaine Nationale du Vin<sup>46</sup> ». J.-Ch. Leroy, Chef du contentieux du Service des appellations d'origine au ministère de l'Agriculture, auteur du rapport sur les « mesures prises pour assurer la loyauté des vins de France. Partie Législation – Action administrative » y interprète l'appellation d'origine comme une « marque commerciale » :

---

<sup>46</sup> Cette manifestation réunit tout ce que la France compte d'agronomes, de professionnels, d'hommes politiques et groupements divers intéressés par la production et la commercialisation du vin. Elle présente les travaux visant à l'amélioration des exportations et de la production nationale, soumis par trois sections consacrées à l'impact de la guerre sur la production, au commerce vinicole et enfin au tourisme vinicole.

« **Légitimité de cette protection** [des appellations d'origine] — Peu à peu, la notion de l'existence d'un droit de propriété, d'une nature spéciale, sur les appellations d'origine, droit dont il fallait assurer la défense, s'était dégagée de l'ancienne conception d'une simple répression des fausses indications de provenance. La nouvelle formule permet de faire jouer plus aisément aux appellations d'origine **leur rôle de marques commerciales collectives**, dont l'usage doit être réservé aux populations qui les ont rendues célèbres. » (1922a) : 179

Ce texte n'interprète plus l'appellation d'origine comme une information sur la provenance, mais comme un droit de propriété sur les produits qui sont issus du lieu d'appellation. Le nom d'origine est ainsi rapproché de celui du nom d'auteur : il associe un producteur à sa production par un nom qui lui est réservé, comme une entreprise à ses produits ou une œuvre à un auteur. L'œuvre peut être individuelle ou collective. En effet, il permet, dans la mesure où les parcelles sont situées dans un espace à appellation plus large, d'utiliser le nom le plus large de la même façon qu'un produit particulier d'une gamme de production d'une entreprise peut utiliser la marque globale de l'entreprise ou une marque spécifique qu'elle a déposée. Comme la marque commerciale ou le nom d'auteur, le lien n'apporte aucune garantie sur la qualité du produit.

J.-Ch. Leroy insiste sur le caractère collectif de la marque, propriété partagée par un ensemble de vignerons. La marque d'une entreprise peut elle aussi être vue comme une marque collective dans la mesure où sa réputation résulte de la contribution de tous ses employés. Et il appartient à l'entreprise et ses dirigeants de veiller à ce que le comportement de chacun ne nuise pas à la qualité de ses produits et à sa réputation. Le projet Pams Dariac prévoit une telle vigilance avec la possibilité de défendre en justice les droits et intérêts d'une appellation par un syndicat ou association viticole. Mais il ne s'agit là que de défendre les appellations d'usurpations de nom par des personnes étrangères à l'appellation et non du comportement interne de ses ayant droit.

#### **Le « désastreux succès » de la loi de 1919**

Loin de s'apaiser, les oppositions radicalisent après le vote de la loi de 1919.

Les tribunaux interprètent souvent l'origine selon des éléments géographiques administratifs, commune, région, et non agronomiques. Des terrains réputés impropres à la production de la vigne se trouvent inclus dans l'appellation. De plus, ils n'interprètent pas tous le projet de loi de la même manière et rendent des décisions non concordantes. La bataille législative reprend de plus belle. L'article 1<sup>o</sup> de la loi notamment, est l'objet de vives discussions.

« Art 1<sup>o</sup> - Toute personne qui prétendra qu'une appellation d'origine est appliquée à son préjudice direct ou indirect et contre son droit à un produit naturel ou fabriqué et contrairement à l'origine de ce produit ou à des usages locaux, loyaux et constants, aura une action en justice pour faire interdire l'usage de cette appellation. » (République Française, 1919)

Pour J. Capus largement élu député de la Gironde, la rédaction de l'article n'est « pas très claire » : on peut interpréter le terme « usages locaux, loyaux et constants » soit comme des usages en matière de viticulture et vinification, soit, interprétation des tenants d'une protection de l'origine stricte, en matière de délimitation géographique. Il soumet son

interprétation à la cour de cassation qui confirme, contre ses attentes, l'interprétation géographique stricte de la notion d'usage<sup>47</sup>.

Pour le député, le succès que rencontre la loi de 1919 est une calamiteuse dérive due à « l'incompréhensible aveuglement des députés ». Pour tenter de faire marche-arrière, il dénonce les transformations accélérées des techniques de vitiviniculture et de la commercialisation des vins qu'il attribue à la loi de 1919 et les accuse d'empêcher la juste mise en valeur des efforts qualitatifs des vignerons.

La loi autorise l'enregistrement de toute appellation d'origine par les personnes qui saisisent les tribunaux à cet effet ; elle connaît un grand succès tant en volume<sup>48</sup> qu'en diversité, avec la floraison d'un grand nombre d'appellations qui sont parfois des noms de domaines :

« La proportion des vins déclarés avec appellation s'est accrue en 15 années d'une manière inquiétante. C'est là, à notre avis, une des causes essentielles de la crise qui pèse si lourdement sur les vins à qualité réelle. » M. Lafforgue, directeur des services agricoles de la Gironde, cité par (Capus, 1947) : 31

Cela n'est pas partout le cas, mais des producteurs utilisent l'enregistrement des noms d'origine à la façon d'un dépôt de marque commerciale, individuelle ou collective<sup>49</sup>, c'est-à-dire comme signe de différenciation, se réservant un nom pour désigner un produit qu'ils étaient les seuls à produire.

Il décrit les interprétations selon lui « perverses » de la protection de l'origine *stricte* : les vignes de bons cépages français arrachées et replantées en « hybrides franco-américains à grand rendement d'une °culture plus facile, résistant aux maladies, mais dont les vins [sont] de beaucoup inférieurs aux vins produits par les anciennes vignes françaises de cette région. » (Capus, 1947) : 21-22. Il cite ce producteur qui a déposé l'appellation « Noah », nom d'un cépage hybride réputé donner des vins de mauvaise qualité voire impropres à la consommation, ou encore ce vigneron des palus de Barsac qui surgreffe sa vigne de rouge en blanc pour avoir le droit à l'appellation prestigieuse de son village quand bien même le sol de sa parcelle est inadapté à la production de blanc liquoreux. Les délimitations des appellations d'origine s'appuient en effet sur le zonage administratif et incluent toutes les terres d'une commune indépendamment de leur destination :

---

<sup>47</sup> L'article 13 de la même loi qui porte sur le bordereau d'expédition des vins penche aussi un peu dans ce sens :

« Art 13. L'expédition de régie délivrée à la sortie des pressoirs, celliers et caves indiquera l'appellation d'origine, figurant ans la déclaration de récolte ou celle, plus générale, résultat des usages locaux, loyaux et constants » 1919, *Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine*JORF du 8 mai 1919 p. 4626-4627 Cet article devient plus clair si l'on ajoute à la fin « en matière de délimitation géographique, car la zone d'appellation pouvait être plus large que l'étendue de la commune, comme dans le cas de Bordeaux par exemple.

<sup>48</sup> La production des vins à appellation d'origine double entre 1923 et les années 30 Capus, J., 1947. *L'Evolution de la législation sur les appellations d'origine ; Genèse des appellations contrôlées*. INAO– Editions Louis LARMAT, Paris. : 31.

<sup>49</sup> O. Jacquet attribue à cette loi de 1919 l'essor de la viticulture en montrant qu'elle a permis aux viticulteurs de devenir des producteurs de vin commercialisant leur propre production Jacquet, O., 2009. "Les appellations d'origine et le débat sur la typicité dans la première moitié du XXème siècle : le rôle du syndicalisme viti-vinicole bourguignon". *Territoires du vin [en ligne]* Pour une redéfinition des terroirs..

« Les appellations d'origine portent des noms de régions ou de communes ; mais dans le périmètre géographique ou administratif de ces communes ou de ces régions, il y a toujours plusieurs "natures de culture", selon l'expression du cadastre. S'il y a des terres à vigne, il peut y avoir aussi des terres arables, des prairies, des bois, des landes... » (Capus, 1935) : 523

Les innovations techniques, agronomiques ou œnologiques, qui ont fleuri pendant les années de vignes maigres de la fin du XIX<sup>e</sup> et les politiques commerciales audacieuses qui accompagnent l'application de loi de 1919 bousculent, et pour J. Capus, menacent, les « usages loyaux et constants » de vitivinification. Cette diversification anarchique de l'unité de la production de certaines appellations, qu'elle soit technique ou qualitative, est en effet à l'opposé de l'homogénéisation de la production recherchée, qui, en limitant la concurrence déloyale, permettra de retrouver le bon fonctionnement passé des marchés.

Une communication à l'Académie d'Agriculture de France de P. Gervais en 1935 décrit elle aussi cette transformation des usages loyaux et constants. Après avoir exposé l'augmentation du rendement viticole français moyen passé de 35 hectolitres par hectare en 1875, année de production record, à plus de 50 hectolitres par hectare en 1934, nouvelle année record, l'auteur ajoute :

« Les vins à "Appellation d'origine" figurent pour 15 720 755 hectolitres, ce qui a de quoi surprendre quand on sait que les vins de cru ne dépassent guère 4 à 5 millions d'hectolitres, mais ce qui s'explique quand on sait d'autres part que, cette année, sur certains points des régions à appellation d'origine, les rendements ont été jusqu'à dépasser 150<sup>50</sup> hectolitres à l'hectare. Il y a de ce côté, à n'en pas douter, quelques abus auxquels il devient urgent de porter remède. » (Gervais, 1935) : 137

La loi soumet les vins d'appellation à un régime fiscal particulier. Pour assurer la collecte des taxes associées aux vins d'appellation, la circulation des vins s'accompagne de certificats et bordereaux d'expédition. J. Capus souligne aussi l'amalgame que permet ce bordereau sur des marchés éloignés où il se substitue aux informations sur le produit :

« Avant la loi de 1919, un vin ne pouvait être authentifié que par ses qualités propres ; c'est la probité et la confiance, la valeur professionnelle du commerçant, intermédiaire entre le producteur et le consommateur, qui était la caution auprès de ce dernier, de l'origine du vin. Désormais, c'était le titre de mouvement qui authentifiait le vin, quelle qu'en fut la nature. [...] Or, ce titre était délivré alors pour tous les vins d'une région, quelle que fut leur valeur. » (Capus, 1947) : 25

Le bordereau d'origine est « mal utilisé » : les acheteurs infèrent du nom prestigieux qu'il peut porter, des garanties « qu'il n'apporte pas »<sup>51</sup>. Là encore, il ne peut qu'en

---

<sup>50</sup> J. Capus parle dans une intervention à la même séance de l'Académie de rendements de « 120 à 200 hL/ha, c'est-à-dire avec des rendements quadruples de ce que devrait être celui d'un vin à appellation. » Capus, J., 1935. "Protection des appellations d'origine viticoles". *Comptes Rendus de l'Académie d'Agriculture de France* 21, 522-533. : 526.

<sup>51</sup> Le caractère rétrospectif et « partisan » de l'ouvrage de J. Capus ne permet pas de savoir si cet usage était répandu ou non. On peut penser qu'il l'a été. En effet, la multiplication des noms de vins qui a suivi la loi de 1919 ne s'est pas accompagnée d'une multiplication des intermédiaires marchands qui appréciaient la qualité des vins. Les courtiers qui avaient pour mission de garantir les qualités, goûtaient les vins du négoce, dans les entrepôts ; la production des « petits producteurs échappait certainement à leur contrôle à moins qu'ils ne se soient trouvés débordés par l'augmentation drastique du nombre de barriques différentes à goûter. L'histoire réglementaire très détaillée de la profession de

résulter l'écroulement des réputations les mieux établies pour le plus grand dommage des bons producteurs, et donc de l'ensemble de la viticulture française réputée.

La transformation de la production vitivinicole qui fait suite à la loi de 1919 et dont des témoins préoccupés de l'époque assurent tous qu'elle fut drastique, fonde la contre-offensive de la part des tenants de l'interprétation qualitative de l'appellation d'origine. Elle fournit en effet, dans les mains de J. Capus les exemples concrets de « ce qu'il ne faut pas faire » pour ramener le vignoble de qualité d'avant la crise.

### La restriction des pratiques œnologiques et qualités de vin acceptables

En 1921, un décret vient préciser les modalités d'application de la loi de 1905 aux vins et eaux de vie. L'article 1 du décret du 19 août 1921 (1921) signale les vins défectueux. Les vins piqués sont définis par la présence d'une acidité volatile<sup>52</sup> anormale, supérieure à 1,8 g(SO<sub>2</sub>)/L ou 1,5 g(SO<sub>2</sub>)/L si le goût est particulièrement intense. Les autres « maladies » sont associées à des teneurs anormales en acide tartrique et en ammoniacque. De tels produits défectueux ne constituent plus du vin et ne peuvent donc entrer dans sa composition ; il devient interdit de mélanger ces vins à d'autres de façon par exemple, à abaisser leur taux d'acidité volatile ou pour tenter d'en masquer les défauts.

L'article 2 interdit les différentes techniques d'arrangement des vins :

« Sont considérées comme frauduleuses les manipulations et pratiques qui ont pour objet de modifier l'état naturel du vin, dans le but soit de tromper l'acheteur sur les qualités substantielles ou l'origine du produit, soit d'en dissimuler l'altération et notamment le coupage de vins avec des vins impropres à la consommation. » (1921) : article 2

Les pratiques licites sont explicitement nommées : (dans le cas des vins) coupage des vins entre eux, édulcoration - en une seule fois, à la propriété ou chez le marchand en gros - des vins blancs secs, congélation, pasteurisation, filtrage, soutirage, traitement par l'air ou l'oxygène pur, collage avec des produits listés, addition de sel, de tanin, encadrement de la coloration et décoloration des vins, de l'addition de soufre, d'acide citrique.

Ce décret vient encadrer les techniques de production et plus particulièrement les pratiques œnologiques. Ces dispositions touchent tout particulièrement les négociants qui ne peuvent intervenir que pendant la période de conservation et d'élevage des vins. Elles redonnent ainsi une plus grande place au vignoble et aux déterminants climato-agronomique, mais aussi au travail du vigneron dans l'expression finale du produit au détriment du négociant<sup>53</sup>.

---

courtier que publie la Compagnie des Courtiers-Gourmets de Paris en 1942 Compagnie des Courtiers-Gourmets de Paris, 1942. *Notice historique sur les Courtiers-Gourmets Piqueurs de Vins 1312-1813*. Compagnie des Courtiers-Gourmets de Paris., ne fait aucune mention des différentes lois de réglementation de la qualité des vins. Ce silence suggère qu'ils sont sans doute restés en marge des différentes tentatives de régulation par les pouvoirs publics qui n'ont peut-être guère touché leur activité de contrôle à la demande dans le commerce de gros.

<sup>52</sup> Taux d'acide acétique ou vinaigre.

<sup>53</sup> On trouve dans la semaine nationale du vin, en 1922, des traces d'un malaise persistant entre les deux professions :

### *Le droit au coupage revendiqué par les négociants*

J. Capus n'est pas le seul à dénoncer les méfaits de la loi de 1919. Un professeur du lycée de Dijon, M. Peyre, publie en janvier 1935, avant la loi sur les appellations d'origine, un article où il se fait l'écho des mécontents de la loi de 1919 dans le vignoble de Bourgogne « qui sont surtout les négociants, les propriétaires des communes qui se disent déshérités et les propriétaires de l'arrière côte » dont les négociants commercialisent les produits moins réputés. Ils s'inquiètent en effet de la transformation de leur métier dont les savoir faire techniques sont progressivement interdits ou transférés aux vignerons.

La nouvelle loi interdit le coupage entre les années dans les vins d'origine, une entrave à l'innovation et au progrès pour M. Peyre. Après le coupage, ce sont les conditions du sucrage qu'il discute :

« Les propriétaires ont droit au sucrage. Pourquoi les négociants ne pourraient-ils pas travailler leurs vins ? Il faut, avant tout, plaire au consommateur. » (Peyre, 1935) : 94

Le sucrage doit être réalisé en une seule fois ; il devient donc une ressource des premiers agents de la production des vins, les producteurs des vignobles. Cette technique est donc elle aussi interdite de fait aux négociants. F. Laneyrie, propriétaire négociant en Bourgogne, réclame une répartition des pratiques entre les producteurs et les négociants :

« Le sucrage exagéré dénature les vins ; le coupage exagéré les dénature aussi. Puisque la propriété<sup>54</sup> qui, je le répète, n'est pas contrôlée, peut sucrer autant qu'elle veut, je demande que nous puissions agir de même à l'égard du coupage. » (Laneyrie, 1926) : 8

La loi qui interdit les pratiques ordinaires des négociants déplace l'élaboration du vin vers les producteurs, ce qu'ils contestent vivement. M. Peyre se plaint de ces limitations qui ne peuvent avoir qu'un effet contreproductif sur la qualité des vins et le bon commerce :

« Les vins, même les grands vins ont presque toujours besoin d'une mise au point soit pour les adapter au goût des acheteurs étrangers, soit pour corriger les défauts des années médiocres. » (Peyre, 1935) : 94

Ph. Maigne quelques années plus tôt, va plus loin ; le coupage ne fait pas que masquer les défauts ou les déficits des années difficiles. Il rappelle que c'est grâce au coupage que les vins acquièrent leur parfaite qualité, ainsi la pratique de « l'ermitage » qui assure le « fini » des vins de Bordeaux<sup>55</sup> :

« Les Bordelais corrigent la légère âpreté de leurs vins rouges en les mêlant, sur leur première lie, avec ceux de l'Ermitage, de Cahors, ou des meilleurs vignobles du

---

« Le vin est le seul de nos produits qui semble mettre en opposition systématique l'intérêt du producteur et celui du commerce intermédiaire. Aussi bien d'ailleurs parmi les producteurs eux-mêmes, il est loin d'y avoir toujours concordance d'intérêts ou, si l'on préfère, unité de vues. » 1922a. "Semaine nationale du vin. Compte rendu des travaux". impr. Dubois et Bauer, Paris, du 13-18 mars 1922. : 284

<sup>54</sup> Le terme de « propriété » désigne les installations de vinification des vignerons.

<sup>55</sup> Les vins de l'Algérie française ont pendant longtemps apporté aux petits millésimes couleur et degré.

Roussillon. Une fermentation très vive s'établit entre eux, et se termine par une fusion complète. » (Maigne, 1921) : 459

Dans certains cas, les vins du Mâconnais et du Beaujolais notamment, la qualité résultante dépasse de loin l'addition de celles des vins mélangés :

« Quoique les vins [du Mâconnais et du Beaujolais] soient admis parmi les vins de Bourgogne, ils sont loin de prétendre à la même perfection. Quelques-uns ont cependant une réputation bien méritée. [...] A Paris, où l'on en fait un grand usage comme vins d'ordinaire, les produits de ces divers crus sont désignés, d'une manière générale, sous le nom de vins de Mâcon. [...] Il est, en outre, à remarquer que le coupage, qui dénature la plupart des vins fins des autres vignobles, est, au contraire, favorable à ceux de ces deux territoires. En les mélangeant on obtient un vin parfait qui réunit le parfum et la finesse des uns au corps et à la force des autres. » (Maigne, 1921) : 65-66

Arranger, bonifier à l'aide du coupage ne signifie pas que l'on puisse faire n'importe quoi. Les producteurs s'en rendront compte à leurs dépens :

« Les propriétaires de grands crus veulent-ils sucrer ? Qu'ils sucent autant qu'ils voudront, mais qu'ils nous laissent améliorer à notre manière leurs vins défectueux ou insuffisamment bons. C'est le consommateur qui fera son choix en achetant, soit à la propriété, soit au commerce, les vins qui lui conviendront le mieux. » (Laneyrie, 1926) : 8

Mais pour ces négociants, la loi ne peut les priver de leur meilleur outil de travail, le coupage, un art difficile au cœur du savoir faire de leur profession<sup>56</sup>. Les bienfaits de l'art du coupage sont reconnus en Champagne, seul vin de coupage de toutes les appellations françaises ; ils en réclament la généralisation.

### *Une redéfinition du métier de négociant ?*

Les négociants signalent ou anticipent des pertes de clients déçus par la qualité irrégulière des vins :

« Les clients habitués à un type de vin tiennent à le retrouver semblable à lui-même, malgré la diversité du climat des années ; c'est par le mélange que le commerce arrivait à les contenter. » (Peyre, 1935) : 94

Ils ne pourront plus non plus développer les marchés à l'export, en ajustant les vins aux goûts particuliers des américains, des anglais, ce qui limitera l'exportation des vins,

« Il existe cependant des situations où les manipulations du goût peuvent prendre des distances avec les qualités de référence. Les négociants sont aussi des vendeurs qui savent que les réputations, et la qualité des vins dépendent de leur capacité à créer et maintenir des marchés aussi larges que possible, et donc à trouver sans cesse de nouveaux consommateurs. Leur travail de la qualité ne doit donc pas seulement tenir compte de la référence établie par la production, et aussi des « marchés » et du niveau de connaissance des consommateurs,

---

<sup>56</sup> « Faut-il pour la clientèle étrangère, qu'ils soient excessivement corsés, on y ajoute encore du sucre et on en arrive à vendre des vins authentiques sous l'Appellation d'origine des plus grands crus, que les vrais amateurs de Bourgogne se refuseraient à boire. Nous négociants en vins, nous procédons autrement. Notre but est d'offrir à nos clients des vins qui à des prix raisonnables, se rapprochent le plus possible des crus des grandes années, sous les noms desquels ils sont vendus et dont la nature n'est pas prodigue. Nous essayons d'y atteindre par des coupages, autrement plus difficiles et délicats que le procédé, vraiment trop élémentaire du sucrage, qui est à portée du premier venu » Laneyrie, F., 1926. *Résultat en Bourgogne des premières années d'application de la loi dite de protection des Appellations d'Origine. Étude documentaire (Première étape sur la voie de sa suppression)*. author's printing, Macon.

nouveaux clients ou grands connaisseurs. Il ajustent ainsi le goût des appellations « au goût, anglais, américain ou de toute autre nation » (Laneyrie, 1926) : 9

« Je demande que nous puissions hautement et loyalement, vendre des vins à appellation d'origine, au goût °français, au goût anglais, au goût américain, au goût approprié de chaque nation et de chacun de nos clients ce qui développera notre vente de rendra en même temps, à la propriété le plus signalé des services." (Laneyrie, 1926) : 8&9

Ils craignent une nouvelle répartition des ressources entre la « propriété » et le négoce qui transformerait fortement leurs activités. Ils se plaignent de voir leur rôle réduit à celui de distributeur à la merci des modes des consommateurs ou du renom des vins. Ils dénoncent l'élitisme caché de telles dispositions et l'arbitraire des pratiques obligatoires (Laneyrie, 1926)<sup>57</sup>. Et ils énumèrent tout comme J. Capus les situations paradoxales auxquelles aboutit la législation.

Les mauvais millésimes non arrangés déprécient les réputations :

« En 1928, les villages de la Côte de Nuits, dont les raisins n'avaient pas mûri, vendirent au commerce à bon prix leur verjus avec les appellations glorieuses de Nuits Saint-Georges, Vougeot, etc. Rien de tel pour déprécier nos grands vins à l'étranger. » (Peyre, 1935) : 93

En interdisant la régulation des quantités et des qualités des différents crus par le négoce, la loi de 1919 encourage, selon eux, la spéculation et donc la fraude et la baisse de qualité :

« Jadis était universellement admise l'équivalence des crus de qualité semblable et Pommard pouvait se fournir dans les communes voisines pour donner satisfaction à sa clientèle. Aujourd'hui Pommard ne peut suffire à la demande. Aussi y a-t-il fraude sur les acquits, déclarations exagérées de récoltes permettant de vendre plus que la production réelle, accroissement de la production à l'hectare par les engrais, la taille longue, le remplacement des échelas par des fils de fer, etc. » (Peyre, 1935) : 93

Tout en insistant sur l'indispensable lissage de la qualité, et leur rôle essentiel dans le suivi et la pérennité de cette qualité homogène des vins, les négociants semblent pressentir l'affaiblissement de leur contrôle sur la qualité des vins, conséquence de la loi de 1919<sup>58</sup> ; ils rejoignent ainsi J. Capus, dans l'exigence d'une plus grande surveillance de la « propriété ».

### Deux classes de produits, les vins d'origine et les vins courants

Le décret d'application du 19 août 1921 (1921) instaure un traitement différencié des vins d'appellation d'origine en matière d'étiquetage. Les règles d'étiquetage rendent notamment obligatoire pour les vins sans appellation d'origine, l'affichage du degré alcoolique acquis, considéré comme un indice majeur de qualité pour ces vins. Une circulaire de la Direction de la Répression des Fraudes en explique les raisons :

---

<sup>57</sup> Il est marchand de vin, peut-être négociant viticulteur.

<sup>58</sup> L'article de O. Jacquet Jacquet, O., 2001. "Le négoce dans la tourmente. Les AOC à l'épreuve des fraudes en Bourgogne", in: Vigneux, J., Wolikow, S. (Eds.), *Vignes, vins et pouvoirs, Territoires contemporains, Cahiers de l'IHC*, 6. Editions Universitaires de Dijon, Dijon, pp. 25-39. à travers l'histoire du procès qui opposa le négociant Charles Bouchard et le Marquis d'Angerville à l'origine de la création du syndicat Général de Défense des Producteurs de grands vins fins de la Côte d'Or, le rapprochement progressif des négociants avec les appellations d'origine.

« Lorsqu'il s'agit de vins vendus avec indication d'origine, l'indication du degré ne présente guère d'intérêt pour le consommateur; l'origine est ici la cause principale de la vente et les qualités substantielles des vins ainsi vendus ne sont nullement en rapport avec leur richesse en alcool. » (1922b) : 71

Cette interprétation appuie indirectement l'idée d'une qualité particulière des vins d'origine qui les dispense de règles auxquelles doivent souscrire les autres vins. C'est aussi une qualité acquise ou naturellement reproduite puisqu'elle ne fait appel à aucune mesure protectrice particulière. C'est curieusement la hausse de la qualité des vins de table qui semble aboutir à une progressive érosion de cette idée au fil des millésimes qui suivent.

Les années 1920 et 1930 connaissent de forts excédents de vins et trois lois successives, (République Française, 1931, 1933, 1934) tentent de contenir l'accroissement du vignoble et de la production en imposant une distillation obligatoire des vins sans appellation d'origine au-delà d'un certain quota de vin. Le syndicat des négociants de Gironde craint alors que les vins d'origine ne deviennent le refuge de vins ayant perdu le droit de commercialisation du fait de leurs rendements excessifs ou de leur insuffisance alcoolique et donc qualitative.

« J'appelle, dès lors, votre attention sur la nécessité d'empêcher que, pour se soustraire à l'obligation d'indiquer le degré alcoolique, les débitants ne recourent abusivement à l'emploi des dénominations d'origine. » (1922b) : 71

Quelques années plus tard, suite à une crise de surproduction en 1929, une nouvelle loi, du 1 janvier 1930, tente de réguler les quantités produites, et impose à cet effet un seuil qualitatif aux seuls vins « ordinaires » :

ART. 1er. Il est interdit d'importer de vendre, de mettre en vente, de détenir en vue de la vente, sauf pour la distillerie ou la vinaigrerie, des vins de coupage renfermant moins de 9 degrés d'alcool réel ainsi qu'une acidité fixe insuffisante pour qu'en ajoutant le chiffre de l'acidité au degré d'alcool la somme de ces deux chiffres soit supérieure à 12,5.

Est considéré comme vin de coupage tout vin résultant du mélange par un commerçant de vins différant entre eux par leur provenance. » (1930)

En 15 ans en effet, les volumes de vin en Appellation d'origine triplent, passant de « 5 à 6 millions d'hL, [en 1919-1930] volume considéré comme normal »<sup>59</sup>, à « 15,7 millions d'hL en 1934, ce qui représentait 20,9% de la récolte métropolitaine totale »<sup>60</sup>, une récolte pléthorique de 78,1 millions d'hL contre 51,8 millions l'année précédente 1933, et renouvelée l'année suivante 1935<sup>61</sup>.

En 1927, une nouvelle loi (République Française, 1927) dite aussi loi « Capus » complète celle de 1919 en précisant que les usages locaux, loyaux et constants se réfèrent à la délimitation géographique *et* aux cépages. L'innovation agricole est limitée : les hybrides producteurs directs sont explicitement exclus de l'appellation d'origine<sup>62</sup> ; le sucrage

---

<sup>59</sup> COFRADEP, 1974c. "Appellations d'origine Contrôlées -- Trois mots pour un programme (suite)". *Le progrès Agricole et Viticole*, 364-373. : 3.

<sup>60</sup> Boulet, D., Bartoli, P., 1995. *Fondements de l'économie des AOC et construction sociale de la qualité*. INRA-ENSAM, Montpellier. : 44.

<sup>61</sup> Lachiver, M., 1988. *Vins, vignes et vignerons - histoire du vignoble français*. Fayard, paris. : 583.

<sup>62</sup> Cette limitation est interprétée sans surprise comme une entrave au progrès par le négociant M. Peyre :

sera encadré en 1929<sup>63</sup> ; mais les autres pratiques et en particulier la maîtrise des rendements, ne sont pas citées. De plus, cette loi est « facultative ».

Pour les défenseurs de la qualité supérieure des appellations, la loi de 1919, même assortie de celle de 1927, ne permet pas favoriser la renaissance qualitative des vins français. Elle semble même devenir au contraire la dénomination des plus mauvais vins. Forts de toutes ces « incohérences », J. Capus et ses partisans préparent une nouvelle loi sur les appellations d'origine « contrôlées », adoptée en 1935, où la protection de l'origine inclut un encadrement des pratiques vitivinicoles autorisées et de quelques caractéristiques analytiques des vins afin de garantir la qualité « supérieure » des vins d'appellation.

---

« 6° La loi confirme les crus anciens dans leur primauté et interdit le progrès en privant de la dénomination Bourgogne des vins de cépage nouveaux (certains hybrides donnent, paraît-il, des vins estimables), ou des vins que les progrès de la vinification améliorent sensiblement. » Peyre, M., 1935. "Le vignoble de Bourgogne. La question des appellations". *Etudes Rhodaniennes* 11, 89–97. : 94

<sup>63</sup> Réglementation des contributions indirectes en 1926 ; complétée de la loi du 4 août 1929 Française, R., 1929, *loi du 4 août 1929 réglementant le sucrage des vins*.

## **TROISIEME PARTIE**

**La qualité comme patrimoine : encadrer la  
liberté d'innovation au sein de la catégorie**

## 6. Le décret loi de 1935 : sauvegarder un patrimoine

Pour J. Capus, le « désastre » de la loi de 1919 est dû à un oubli : la raison d'être de l'appellation d'origine est de signaler une « bonne qualité ».

« L'appellation d'origine n'est pas une simple indication de provenance ; il s'y attache une certaine idée d'originalité et de qualité.

Si un consommateur réclame un vin du Médoc, ce n'est pas seulement parce que ce vin provient du Médoc, dont il ignore d'ailleurs bien souvent la situation géographique exacte, mais parce que ce vin lui a fait éprouver un certain nombre de sensations particulières et agréables qu'il veut retrouver. » (Capus, 1947) : 8

En ne retenant que l'origine, la loi autorise et même suscite la perte de qualité des vins :

« ...il serait possible à quelques propriétaires de planter en cépage à grand rendement et de qualité médiocre certains sols impropres d'une région à grande renommée ; il auraient ainsi des vins d'une authenticité absolue, mais de qualité inférieure, capables de disqualifier la région. » (Capus, 1947) : 8

Tant que le lien entre l'origine et la bonne qualité ne sera pas encadré, les bons vins seront toujours victimes de la concurrence déloyale des produits d'une origine reconnue qui ne cherchent pas cette qualité « supérieure ».

Certes comme le répètent tous ceux qui s'impliquent dans le travail de réflexion sur la production et la commercialisation des vins français, nos terroirs, nos climats, nos sols sont des éléments incontournables de la qualité de nos vins. Mais ils sont insuffisants. Leur action sur la qualité des vins peut facilement être occultée par un mauvais travail du vigneron, ou un manque d'engagement dans la recherche de la qualité. Il faut donc aller plus loin dans l'explicitation des conditions de la qualité et inclure dans les règlements des AOC des contraintes supplémentaires des pratiques et en particulier les pratiques viticoles considérées comme des moyens essentiels de la production de qualité.

### La qualité supérieure des vins comme patrimoine national

Les appellations d'origine, toujours selon J. Capus, ne sont pas de simples marques collectives que l'on peut confier à leurs usagers ou à leurs syndicats. Les producteurs ne sont pas suffisamment conscients et attachés à la qualité de leurs vins d'appellation d'origine :

« Les viticulteurs ne voyaient dans une législation sur les appellations d'origine que le moyen de se protéger contre les empiètements du voisin ou les usurpations du commerce, et rien ne pouvait autant leur plaire qu'une théorie assimilant l'appellation d'origine à une propriété particulière. Cette idée ne leur venait pas que les producteurs sont solidaires, que l'appellation d'origine est un bien commun et que, si un seul d'entre eux met dans le commerce un produit défectueux, il entache la renommée de l'appellation.

Jenouvrier, en montrant que l'appellation est un droit collectif, l'a moralisée et a mieux mis en évidence le devoir qui incombait à tout producteur. Mais la question de la qualité lui a échappé. En faisant de l'appellation la propriété collective des producteurs qui en usent, il n'a pas vu que ceux-ci, sous de certaines influences, pourraient la compromettre. » (Capus, 1947) : 61

Dans l'histoire des appellations qu'il écrit quelques années plus tard, il souligne un tournant dans la réflexion. Le rapport de L. Jenouvrier interprète les appellations d'origine comme une propriété collective à respecter, mais il omet de préciser que les détenteurs de cette propriété collective y sont eux aussi tenus. On pourrait penser qu'en tant que propriétaires, ce respect pourrait être « naturel » ; les usages de la loi de 1919 montrent que ce n'est pas le cas. Mais au nom de quoi, exiger de quelqu'un qu'il respecte « sa propre propriété » ?

Il en appelle alors à l'Etat et demande à ce qu'elles soient considérées comme un « patrimoine national » :

« Selon la théorie développée dans le rapport "Jenouvrier" dont nous avons parlé plus haut, les appellations d'origine seraient la propriété collective des viticulteurs de la région d'appellation. Il est plus juste de dire qu'elles font partie du patrimoine national et qu'à leur égard, l'Etat a les mêmes droits et les mêmes devoirs, par exemple, qu'à l'égard de certains sites et des monuments historiques, protégés par une législation particulière. » (Capus, 1947) : 37

C'est donc l'Etat, protecteur de la nation et de son patrimoine qui doit par conséquent assurer la pérennité des appellations d'origine. Mais ce ne sont plus tant les dénominations d'origine qui sont visées ici que leur réputation : tout comme les objets de patrimoine, il n'existe de dénominations d'origine que si elles ont une bonne renommée due à une qualité remarquable. Protéger les appellations c'est donc protéger leur renommée et donc leur qualité. Pour y parvenir, l'Etat doit obliger les détenteurs des appellations à les respecter et enrayer l'inconséquence de leurs pratiques.

Dans le décret-loi de 1935, ce ne sont plus l'administration ou la justice qui encadrent l'identification des appellations<sup>64</sup>, mais un Comité National des Appellations d'Origine composé « de professionnels de la viticulture et du commerce des vins connus pour leur compétence et leur dévouement à la cause des vins fins » (Institut National des Appellations d'Origine, 1985) : 27. Les appellations sont ainsi remises entre les mains d'un ensemble de professionnels engagés à faire respecter la qualité des vins considérée comme un patrimoine national.

---

<sup>64</sup> Faute de disposer d'une définition des usages locaux et constants, l'administration pour la loi de 1905, puis la justice pour la loi de 1919 devaient s'en remettre à des experts compétents. Mais les experts étant rarement d'accord entre eux, les décisions des tribunaux étaient parfois contradictoires. L'administration évitait ce problème en se posant comme unique source d'arbitrage ; mais elle ne parvenait pas à se libérer des accusations de partialité :

« Quelles que soient les études sur lesquelles la décision arbitrale de l'administration s'appuie, quelle que soit son impartialité, le public est porté à croire que des considérations politiques ont seules pu la déterminer, que des pressions ont pu s'exercer de supérieur à inférieur, et faire incliner la balance dans un sens plutôt que dans un autre. » Clémentel, E., 1914. *Un drame économique: les délimitations. Le passé, l'avenir*. P. Lafite et Cie, Paris.

## Des appellations contrôlées

L'expérience de la loi de 1919 a montré que les conditions naturelles offertes par les régions géographiques, même renommées, sont insuffisantes à elles seules pour assurer la qualité du vin. Dans un rapport à la société industrielle de Bordeaux, (Capus, 1906), J. Capus exposait dès 1906 les « facteurs » de la qualité des vins du bordelais : la géologie, le climat, mais aussi l'encépagement, la culture et la vinification. La qualité est fortement déterminée par les conditions naturelles de production, la combinaison du lieu avec son climat, et la « recette collective » qui a émergé au fil de siècles de millésimes consécutifs. Il n'appartient donc pas à chaque vigneron de décider des pratiques les plus respectueuses de la qualité des appellations. Il est tenu de s'en remettre à cette recette traditionnelle collective, ensemble de pratiques et de choix que l'on peut associer à la qualité des vins.

## L'explicitation de l'engagement du vigneron envers la qualité des vins

Chaque appellation doit donc préciser les éléments de la « recette » ou des pratiques collectives de viti-vinification déterminantes dans l'obtention de la qualité particulière et remarquable des vins de l'appellation. Le Comité National des Appellations d'Origine Contrôlées est ainsi chargé de valider les dossiers de demande d'appellation d'origine contrôlées des syndicats de producteurs et notamment les

« ...conditions de production auxquelles devra satisfaire le vin ou l'eau-de-vie de chacune des appellations contrôlées. Ces conditions seront relatives à l'aire de production, aux cépages, au rendement à l'hectare, au degré alcoolique minimum du vin, tel qu'il doit résulter de la vinification naturelle et sans aucun enrichissement, aux procédés de culture et de vinification ou de distillation » (1935)

L'ensemble des bonnes pratiques génératrices de qualité et permettant ainsi la sauvegarde du patrimoine sont réunies en cahier des charges de production. La grande nouveauté du décret loi de 1935 réside dans le contrôle obligatoire de l'application des pratiques du cahier des charges auquel s'ajoute un seuil limite de qualité de produit portant sur le seul degré alcoolique<sup>65</sup>.

## Le défi de la reconnaissance de la bonne qualité gustative des vins

Le respect du patrimoine et des appellations doit être collectif et effectif : il est contrôlé. Il peut ainsi constituer, vu des acheteurs, une garantie de qualité des vins. L'intérêt des consommateurs pour le signe de qualité peut alors former une contrepartie financière à l'engagement des producteurs envers leur patrimoine.

---

<sup>65</sup> J. Capus ne donne pas les raisons de ce choix. On peut supposer ce critère avait l'avantage d'être primordial, unanime et sa mesure considérée comme sûre :

« L'appareil le plus propre à juger de la qualité d'un vin et des ses principales propriétés est l'organe du goût. Sa délicatesse, quand il est bien exercé est véritablement extrême, et il n'est pas facile de lui en imposer. Mais tout le monde ne possède pas cette délicatesse organique, ou bien n'a pas eu l'occasion d'exercer le sens du goût et de lui faire acquérir cette sûreté dans l'appréciation d'un liquide spiritueux. Dans tous les cas, il ne faut pas toujours s'en rapporter à ce sens, et comme la quantité d'alcool ou la vinosité, comme on dit, des vins est l'élément principal de leur qualité, c'est cet élément qu'il faut chercher à constater par des moyens physiques. » Ravon, Malepeyre, 1858. *Petit manuel du négociant d'eau-de-vie, liquoriste, marchand de vin et distillateur (Nouvelle édition...)*. Librairie encyclopédique de Roret, Paris. : 2

Hormis le degré alcoolique minimal, peut-on préciser cette « qualité » que le signe prétend garantir ?

« La coopération de tous les facteurs du vin donne à chacun un goût propre : non seulement la dégustation permet de reconnaître les caractères qui sont communs à tous les vins d'une vaste région, comme l'est le Médoc, par exemple, mais elle permet même de distinguer le cachet spécial ajouté par certaines influences purement locales, restreintes à une commune, à un terroir, à un seul cru ; c'est d'ailleurs la constance d'un certain caractère dû au terroir ou au cru qui fait que les connaisseurs attachent tant de valeur à la sincérité de la marque. » (Capus, 1906) : 21, reproduit dans (Capus, 1947) : 12

La qualité particulière liée à l'origine est une qualité « gustative » et la dégustation en forme l'épreuve « naturelle ».

C'est par la dégustation que les acheteurs évaluent le bien fondé de leurs achats ou la justesse des prétentions de qualité des vigneron ou réputations. Mais cette épreuve est pour beaucoup insuffisante ou imparfaite. En effet, si le marché du vin connaît des problèmes, n'est-ce pas notamment parce que les acteurs du marché ne sont pas toujours capables de reconnaître les meilleurs vins.

Les difficultés que présente la dégustation sont connues et persistantes. En 1921, P. Maigne recommande aux professionnels de ne pas se fier à n'importe qui pour juger les vins et témoigne de la pratique des négociants de Bordeaux qui recourent à des experts très entraînés et expérimentés :

« les négociants de Bordeaux font rarement des achats importants sans avoir recours à leurs courtiers, et ceux-ci afin de répondre complètement à la confiance qu'on a en eux et qu'ils méritent, d'ailleurs, pour la plupart, se sont spécialisés à tel point que chacun n'opère que sur un ou plusieurs groupes de crus, dont il a étudié avec le soin le plus minutieux la diversité des produits, depuis le moment de la fabrication jusqu'à l'âge le plus avancé. » (Maigne, 1921)

Il faut donc recadrer l'exercice de la dégustation qui « a une valeur purement subjective, qui dépend de la façon dont elle est appliquée » en la réservant à des dégustateurs compétents :

« ...il ne manque pas, dans chaque région, de connaisseurs éprouvés et d'une probité reconnue, capables de devenir des experts aussi rigoureux que consciencieux. » (Capus, 1906) : 22, reproduit dans (Capus, 1947) : 12

Toutefois, le décret loi de 1935 renonce à un contrôle gustatif de la qualité des vins quoique le goût reste l'indice majeur de la qualité des appellations d'origine :

« On demande à un vin connu le retour de certaines sensations gustatives agréables déjà éprouvées. Il suffit que cette légitime exigence existe chez un certain nombre de connaisseurs pour qu'ils aient droit à la protection de la loi. La dégustation, malheureusement ; n'est pas une science ; elle est impuissante à exprimer ses appréciations en caractères objectifs et concrets. » (Capus, 1906) : 21, reproduit dans (Capus, 1947) : 12

En effet, alors que la qualité du vin tient, pour J. Capus, dans un goût identifiable et recherché, ce que l'on pourrait appeler aujourd'hui, la typicité du vin, il est impossible d'en expliciter les éléments et de fonder ainsi une épreuve de reconnaissance de la qualité du vin. Il réitère ces griefs dans son rapport de 1947 contre cette épreuve qu'il trouve particulièrement opaque : la dégustation n'est pas inutile, loin de là ; mais ne

sachant pas en détail comment fonctionne cette épreuve, ni ce que la dégustation juge, il lui semble impossible d'en faire un instrument de contrôle. Par contre, la loi retient le degré alcoolique qui peut faire l'objet d'un test analytique de résultat. De plus, les cahiers des charges de chacune des appellations peuvent aller au-delà de cette obligation de base et porter sur le taux d'acide acétique (vinaigre), ou le taux de sucres résiduels du vin<sup>66</sup>.

Outre le degré alcoolique minimal parfois additionné de ces quelques autres caractéristiques du vin, la qualité que protège le décret loi de 1935 est donc le résultat du respect de certaines pratiques viticoles et œnologiques. Les exigences des cahiers des charges des appellations sont-elles suffisantes pour garantir une qualité supérieure ? Oui, répond J. Capus, car la qualité des vins des territoires célèbres, « ne s'abaisse jamais au dessous d'un certain niveau, dans les conditions normales et traditionnelles. » (Capus, 1947) : 8. Les appellations d'origine désigneront donc bien les meilleurs vins.

### Le saut de la qualité sur l'étiquette

La législation cherche à empêcher les vins non certifiés, produits en dehors des zones d'appellation d'origine d'imiter les vins d'appellation. La loi du 6 juillet 1966 (République Française, 1966) complète la loi de 1919 et la protection dont ils bénéficient en permettant aux vins bénéficiant d'une appellation d'origine d'intenter

« une action visant à interdire de faire figurer sur les produits autres que ceux bénéficiant de l'appellation d'origine ou sur les emballages qui les contiennent et les étiquettes, papiers de commerce et factures qui s'y réfèrent, toute indication pouvant provoquer une confusion sur l'origine des produits » (République Française, 1966) : Article 2

---

<sup>66</sup> En 1935, une convention internationale tente d'unifier et de fiabiliser les méthodes d'analyse des vins dans le commerce international 1935, *Convention internationale pour l'unification des méthodes d'analyse des vins dans le commerce international Conclue à Rome le 5 juin 1935*. Elle mentionne une méthode d'analyse rapide, et une méthode d'analyse détaillée qui sont reprises par la réglementation française.

#### « Méthode d'analyse rapide

Cette méthode comporte nécessairement:

Un examen organoleptique. La détermination de la densité. Le dosage de l'alcool. Le dosage de l'extrait sec. L'appréciation des matières réductrices. L'appréciation de la teneur en sulfates. Détermination des matières minérales (cendres) et de leur alcalinité. Le dosage des acidités (totale et volatile). Le dosage de l'anhydride sulfureux. Eventuellement la recherche des antiseptiques, des édulcorants et l'examen de la matière odorante. » *ibid.* : 6

La convention détaille ensuite le contenu des examens. L'examen rapide comporte un examen organoleptique :

« L'examen organoleptique approfondi est indispensable. Il doit comporter: aspect du vin, couleur, limpidité, odeur, dégustation, tenue à l'air (24 heures, à 15 °C.) S'il paraît nécessaire, le compléter par l'examen microscopique, de façon à vérifier si le vin renferme une proportion anormale de bactéries acétiques ou autres (germes de maladies telles que: tourne, amertume, graisse, etc.).

Le résultat de l'examen organoleptique et microscopique pourra amener le chimiste à renoncer à l'analyse sommaire et à utiliser de suite la méthode d'analyse détaillée.

Lorsque le vin est trouble, procéder à sa filtration sur papier, en ayant soin de couvrir l'entonnoir et d'exécuter l'analyse sur le vin filtré. Mention de cette opération devra figurer sur le bulletin d'analyse. » *ibid.* : 6

La méthode détaillée n'ajoute rien d'autre qu'un examen microscopique détaillé<sup>66</sup>. Cette convention est révisée en 1954 1954, *Convention internationale pour l'unification des méthodes d'analyse des vins dans le commerce international Conclue à paris le 13 octobre 1954* sans apporter pas d'autres éléments concernant la dégustation.

Ces indications provoquant la confusion sont progressivement listées dans les textes réglementaires (CEE, 2002) qui interdisent les noms de « château », « domaine », « clos »... ainsi qu'une série de noms de procédés et techniques strictement réservés aux appellations d'origine. Les vins sans indication d'origine sont réduits aux seules mentions obligatoires :

« A1 Indications obligatoires

1. L'étiquetage

a) des vins de table, des vins de table désignés par une indication géographique et des v.q.p.r.d<sup>67</sup>;

b) des vins originaires de pays tiers, autres que ceux visés sous c);

c) des vins de liqueur, des vins pétillants et des vins pétillants gazéifiés, visés à l'annexe I, ainsi que de ces vins originaires de pays tiers,

comporte obligatoirement les indications suivantes:

— la dénomination de vente du produit,

— le volume nominal,

— le titre alcoométrique volumique acquis,

— le numéro de lot, conformément à la directive 89/396/CEE du Conseil du 14 juin 1989 relative aux mentions ou marques permettant d'identifier le lot auquel appartient une denrée alimentaire (<sup>1</sup>).

2. La dénomination de vente est constituée:

a) pour les vins de table, par la mention «vin de table» ainsi que:

— dans le cas d'expédition vers un autre État membre ou d'exportation, par la mention de l'État membre si les raisins sont produits et vinifiés dans cet État;

— par la mention «mélange de vins de différents pays de la Communauté européenne» pour les vins résultant d'un mélange de produits originaires de plusieurs États membres;

— par la mention «vin obtenu en ... à partir de raisins récoltés en ...», complétée par la mention des États membres en question, pour les vins vinifiés dans un État membre à partir de raisins obtenus dans un autre État membre;

— par la mention «retsina» ou «vino tinto de mezcla», pour certains vins de table. » (CEE, 1999)

La législation réduit considérablement les possibilités de communication avec l'acheteur pour les vins ordinaires qui, de son point de vue et en tant que vins ordinaires, sans qualités, n'ont pas grand-chose à communiquer à leurs clients. Elle leur interdit notamment la possibilité de mentionner le millésime, le cépage et la provenance géographique, deux mentions par conséquent réservées aux seuls vins « de qualité », les vins d'origine contrôlée.

---

<sup>67</sup> v.q.p.r.d. : Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée.

## La démarche de respect de la qualité couronnée de succès

« Expression d'un terroir, issu de facteurs naturels et humains décrits dans un décret, chaque vin d'appellation fait l'objet de contrôles et d'une procédure d'agrément. En 2005, la filière vinicole compte environ 470 appellations d'origine, selon l'Institut national des appellations d'origine.

De 1950 à 2000, la production de vins AOC a plus que triplé passant de 7 à 26 millions d'hectolitres. Ainsi, la proportion d'AOC dans la production nationale de vin a augmenté pour se stabiliser à près de la moitié de la production en volume. En valeur, la part de vins AOC dans la production viticole française est passée de 36 à 81 %.

LES VINS AOC REPRÉSENTENT 46% de la production en volume et 81% en valeur.

### LES VITICULTEURS PRIVILÉGIENT LA QUALITÉ

D'après le recensement agricole 2000, 58 691 exploitations sont spécialisées en viticulture d'appellation sur les quelques 110 000 exploitations viticoles. Plus de 200 000 personnes ont une part de leur niveau de vie dépendant de cette activité. Selon les années, entre 37 % et 43 % de la production d'appellations d'origine est vinifiée en cave coopérative. Le reste de la production est vinifié en cave particulière. » (CNAOC, 2006) : 4

Il est difficile de dire que les AOC n'ont pas connu un grand succès. Leur nombre a augmenté de façon régulière depuis leur création en 1935 pour dépasser les 250 au cours des années 1980 (cf). Pendant la même période, le volume de production sous appellation d'origine dépasse celle des vins de table (cf). A la fin des années 1980 le volume de production de vins d'appellation d'origine atteint la moitié de celle des vins de table en volume et plus de 70% en valeur (source Agreste).

Le dispositif réglementaire des AOC est étendu à de nombreux autres produits. Ce sont le plus souvent des produits alimentaires, mais on retrouve également de la soie, du bois ou même des jouets traditionnels en Inde. Il est repris plus ou moins aménagé dans différents pays, en Europe, en Espagne et en Italie notamment, et à l'étranger, au Maroc, mais aussi en Chine... et dans de nombreux autres pays.

En France, les surfaces de vigne en zone d'appellation d'origine et les volumes de vins bénéficiant de l'appellation augmentent.

Comme le souligne le Baron Le Roy qui a accompagné J. Capus dans la création des Appellations d'Origine Contrôlées, le respect de la qualité semble créer une course compétition pour une qualité toujours supérieure :

« J'ai voulu montrer que lorsqu'on a adopté le mouvement vers la qualité, on ne peut plus s'arrêter. La qualité est sans cesse perfectible parce qu'elle est essentiellement œuvre humaine. Elle exige des sacrifices momentanés, mais largement payants dans l'avenir. »  
Baron Le Roy, 1955, cité par (COFRADEP, 1974b) : 411

Contrairement à bon nombre de secteurs agricoles en proie à une forte concentration de la production et diminution de la différenciation des produits, le nombre des producteurs et des vins différents commercialisés chaque année se maintient ou augmente. La vigne et le vin deviennent un « domaine à part » de l'agriculture française.

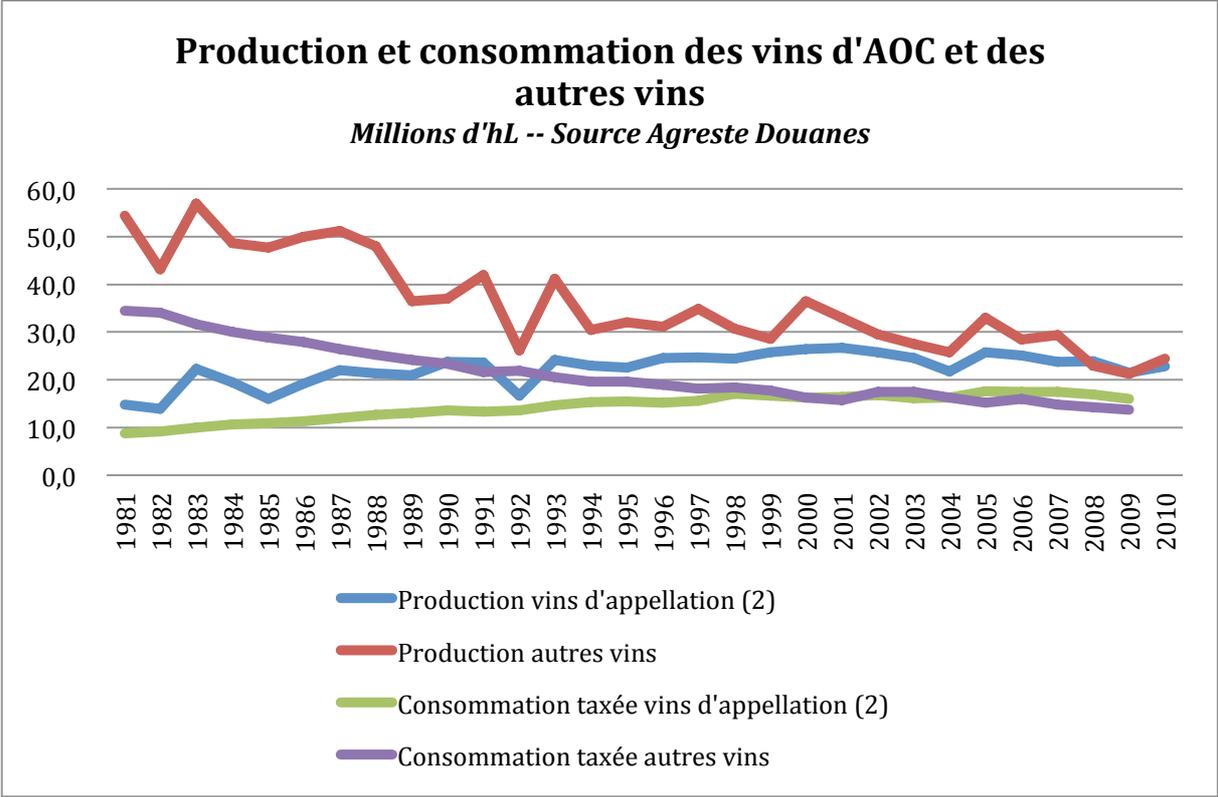


Figure 1

## La création des AOC

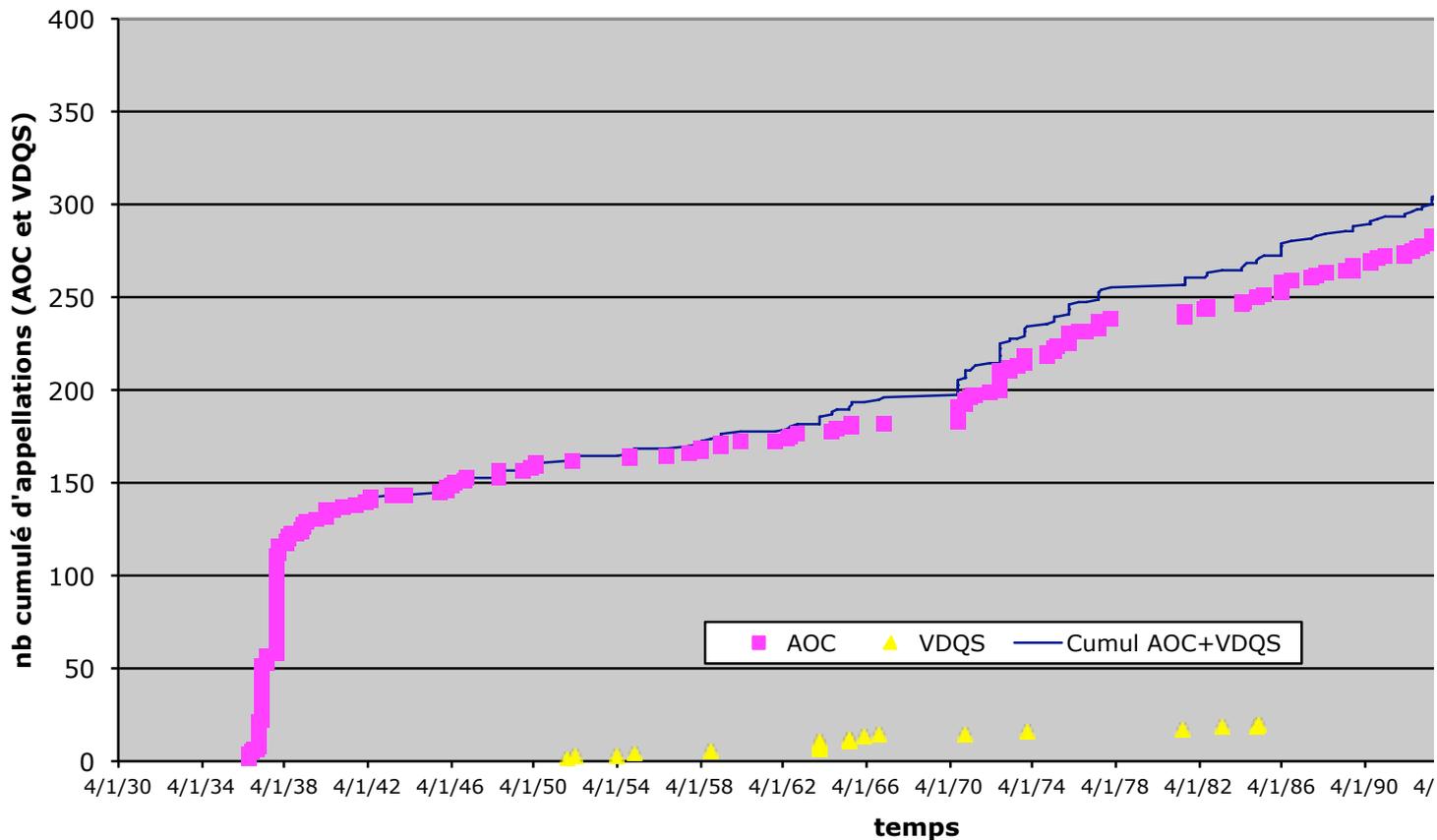


Figure 2

### Un encadrement nouveau de la diversité\*\*\*\*

Le nom du décret « Décret-loi du 30 juillet 1935 Défense du marché des vins et régime économique de l'alcool » rappelle bien que son objectif est de parvenir à un meilleur fonctionnement des marchés. Si l'on en juge par la constante référence à la nécessaire lutte contre la concurrence déloyale qui a accompagné la suite de textes réglementaires aboutissant à ce décret, l'hétérogénéité de la production, tout particulièrement la production vinicole, devient et reste un problème économique jusqu'à sa publication. Les clients ont des doutes sur ce qu'ils achètent et les producteurs ne parviennent pas à faire savoir ce qu'ils vendent.

Cette hétérogénéité est d'abord réduite par l'introduction d'un seuil minimal de qualité et de conditions auxquelles la loi de répression des fraudes soumet l'ensemble de la production alimentaire.

Mais, en matière de vin, la loi n'est pas suivie de l'instauration d'une classe homogène, de qualité « standardisée ». La concurrence déloyale entre qualités hétérogènes réunies sous une même dénomination continue d'être dénoncée comme une menace pour la qualité, fut-elle légale. Une seconde loi, celle de 1935, vient donc instaurer un second

seuil qualitatif, volontaire cette fois-ci, entre les produits « de qualité supérieure » et ceux « de qualité ordinaire ». Le domaine de la qualité supérieure est de plus assorti d'une classification très fine des vins selon leur origine. Cette classification s'accompagne aussi d'un outil de gouvernance appuyé sur la proximité géographique qui limite le nombre des producteurs et surtout les regroupe et les représente dans des syndicats chargés de la défense des appellations.

La suite de lois aboutissant à la celle sur les appellations d'origine contrôlées n'a pas accouché que d'un « signe de qualité », mais d'une importante organisation sociale de la production qui encadre non seulement réglementairement mais aussi socialement l'incontournable hétérogénéité de la production vinicole, mais aussi la circulation sur les qualités des produits. Le succès rencontré par cette loi peut laisser penser un temps que la concurrence déloyale est vaincue, ou plutôt que l'hétérogénéité de la production n'est plus vue comme un obstacle à la reconnaissance des différences pertinentes entre les vins.

Dans l'ouvrage qui refait le chemin qui le mena au décret loi de 1935, J. Capus s'étonne de ce que « la législation de 1935 a soulevé chez un grand nombre de négociants une vive hostilité » (Capus, 1947) : 47. Au vu de la transformation induite par la succession de lois touchant aux vins et à leur qualité au début du XX<sup>e</sup> siècle sur le métier de négociant, son étonnement peut sembler curieux.

Le décret loi de 1935 s'oppose en effet assez frontalement au travail des négociants et à leur conception de la qualité des vins. Elle aboutit à les délester d'une partie de leur travail d'arrangement qualitatif dorénavant interdit ou encadré pour les vins d'appellation d'origine contrôlée. La certification AOC fait « remonter » l'élaboration de la qualité vers le vigneron et les syndicats d'appellation dont le négociant est exclu s'il n'est pas producteur. Même s'il peut rester un producteur ou acheteur de raisins voire de vins et continuer ainsi de contribuer directement à la mise en valeur de la qualité des vins par la viticulture, vinification ou l'élevage, ses anciennes ressources ont été considérablement réduites et il n'est plus le seul à s'inquiéter de la qualité. Les syndicats d'appellation ont eux aussi investi la question.

Si l'on en croit les documents qu'ils ont écrits ou les témoignages qu'ils ont laissés, les négociants exerçaient un contrôle attentif de la qualité des vins et de leurs échanges marchands, mais un contrôle dont ils étaient, avec leurs clients, les seuls arbitres. Ils décidaient en effet dans chacune des situations les bonnes conduites à tenir, et les informations qu'il leur semblait judicieux de fournir aux clients. La fraude dont cette organisation est globalement accusée, indique que la structuration des qualités qu'elle alimente et entretient parvient de plus en plus difficilement à soutenir des échanges marchands pérennes.

Le décret loi de 1935 introduit une nouvelle structuration de la qualité. Ce n'est pas une révolution, et l'on peut de ce point de vue comprendre l'étonnement de J. Capus, car il ne fait que reprendre grossièrement les catégories utilisées par les négociants.

En imposant des seuils qualitatifs, comme un degré alcoolique minimal, les cépages autorisés, elle restreint les ressources permettant de travailler la qualité des vins et leur mise en valeur. En déplaçant certaines de ces ressources, comme le coupage ou le sucrage, des négociants vers les producteurs, elle fait des premiers plutôt des sélectionneurs de produits intéressants et les seconds des auteurs responsables de la qualité de leurs produits. En instaurant un cadrage de la qualité, elle limite les

possibilités d'ajustement locaux à la « demande » : à l'export notamment, il n'est plus possible de faire des vins d'AOC au goût anglais, allemand ou américain, comme le faisaient les négociants. Elle initie ainsi un mode un peu différent de vigilance de la qualité des vins, sans doute un peu plus distribué entre les différents acteurs vitivinicoles.

Toutefois son action est loin de s'arrêter à cette restructuration de la gestion des qualités et de la production de différences signifiantes qui soutiennent les échanges marchands. Les appellations d'origine étaient une simple habitude de dénomination des vins comme de nombreux autres produits, notamment, mais non exclusivement, les produits agricoles. Avec l'introduction de la notion de patrimoine, les appellations d'origine deviennent un bien commun à protéger. Elle exige que l'on « respecte » les appellations d'origine et donc la qualité des vins qui y ont produits. Elles doivent être préservées des compromis et arrangements, fut-ce pour améliorer les ventes de vins. Cette vision de l'appellation comme un patrimoine à protéger, et non plus comme une marque commerciale ou une information sur le vin est radicalement nouvelle. Elle instaure un nouvel acteur l'Appellation d'Origine et une administration, un Comité National des Appellations d'Origine des vins et des eaux-de-vie, devenu avec l'article 5 du décret du 16 juillet 1947 (République Française, 1947) Institut National de Appellations d'Origine (INAO), avec ses comités régionaux chargé de veiller au respect de ses droits.

Au vu de la baisse des accusations de fraude et de la multiplication des marques et plus généralement la diversification extrême des vins, on peut certainement qualifier le recadrage des qualités opéré par le décret loi de 1935 de succès. Mais comme toutes les bonnes recettes, elles ne réussissent que parce qu'on les fait réussir et surtout, elles doivent s'adapter à un monde toujours changeant. Or, après au plus de trente ans de bons services du décret loi de 1935, la question de la fraude resurgit. Mais elle ne hante plus les conversations des consommateurs et bien plutôt celle des producteurs et de l'administration des appellations ; elle ne porte plus tant sur les dénominations que les quantités. Les plafonds de rendements notamment, sont accusés d'être constamment dépassés, de même que les autorisations de chaptalisation. On répète à l'envi dans les régions viticoles que la « saison des confitures » a commencé parce que des vigneron font le plein de sucre dans les supermarchés, non pas évidemment pour garnir le confiturier, mais pour chaptaliser les vins et faire gagner quelques degrés d'alcools aux moûts en fermentation.

La suite de cette seconde partie est consacrée aux soupçons croissants et puis aux vives controverses qui ont suivi une période de développement des AOC sans accroc jusqu'en 1967. Cette date revient chez de nombreux auteurs et par exemple (Boulet and Bartoli, 1995) qui en font un moment d'inflexion : « le décret du 9 janvier 1967 modifiant la structure de l'INAO assure [...] un contrôle plus direct de l'Etat sur cet organisme, tant au niveau des Comités régionaux que du contrôle financier » (Boulet and Bartoli, 1995) : 67. Pour les auteurs, il amorce une reprise en mains de l'état sur l'organisation des AOC jusque là mise entre les mains des professionnels, avec notamment l'introduction de membres de droit issus des pouvoirs publics, la nomination par le ministre des présidents des comités régionaux... (République Française, 1967) : 492.

Mais dans la ligne de la réflexion qui a guidé cet essai, nous continuons d'analyser les évolutions au prisme de la gestion de la diversité des vins au sein des appellations d'origine contrôlées qui constituent alors la structure majeure de d'organisation de la

diversité qualitative des vins. Or, les discussions que soulève le décret de 1967 mettent aussi en cause un autre texte, le règlement européen (CEE, 1970) qui vient renforcer les dispositions de contrôle de la qualité des vins d'appellation d'origine contrôlée. Le décret du 9 janvier 1967 n'est pas simplement ou seulement le fruit d'un rapport de forces idéologique sur les bonnes façons de gouverner. Le dispositif de contrôle est au cœur de ces nouveaux textes. Les questions de l'hétérogénéité de la qualité et de la concurrence déloyale qui l'accompagne refont surface.

Au début des années 2000, la consommation de vins d'AOC en France dépasse celle des vins de table. Le différentiel de prix est conséquent. Mais il s'érode à partir du début du XXI<sup>e</sup> siècle.

<b>Rapport des prix VQPRD/VDT*</b>	<b>2002</b>	<b>2003</b>	<b>2004</b>
Vins blancs	6,38	6,05	5,86
Vins rouges et rosés	7,14	6,64	5,56

*Tableau 1*

*\* : VQPRD : Vin de qualité produit dans une région déterminée (AOC, VDQS)  
VDT : Vin de Table Source Agreste 2006*

Dans les rapports qui tentent de faire un point sur la situation vinicole, cette érosion est vue comme le signal d'un affaiblissement du « système des AOC ». Mais, on ne revient pas, en cette fin de XX<sup>e</sup> siècle, aux controverses sur la concurrence déloyale du début du siècle. Le débat est fort de la présence d'un nouvel acteur, les appellations d'origine avec leur institut de protection et son administration. Ce sont les interprétations divergentes du rôle des AOC et de leur crédibilité alimentent la succession de crises qui a frappé les appellations d'origine depuis le début du XXI<sup>e</sup> siècle.

## 7. La dégustation obligatoire

Le nombre des appellations, plus de 300 peut donner le vertige. Leur succès grandissant suscite un nombre croissant de questions. Les AOC sont-elles un instrument de garantie d'une qualité acquise ou un instrument de mise en valeur et de création de qualité ? Dans ce dernier cas, cette qualité créée est-elle en cours d'acquisition ou déjà là ? Cette qualité « acquise » est-elle réelle ou factice ? Des dérogations systématiquement demandées et accordées pour relever le plafond des rendements, la présence de « vignes éponges<sup>68</sup> » qui contribuent à une baisse artificielle des rendements alimentent une suspicion de laxisme sinon de fraude. Des doutes s'expriment sur la qualité effective des vins. Ils font ressurgir le spectre de l'hétérogénéité qualitative au sein même des catégories délimitées par les Appellations d'origine.

### La garantie incomplète de qualité des AOC

Le décret loi de 1935 ne fait pas que lutter contre les mauvais produits mis sur le marché sous une marque d'origine en imposant et contrôlant l'application d'un cahier des charges de contraintes de production assorties de quelques exigences de résultat. Le signe d'AOC se présente aussi comme une garantie de qualité, une information « fiable » sur la qualité des vins.

Les contraintes sur les conditions et les pratiques de production éliminent de mauvais produits, mais peuvent toujours être vues comme n'apportant qu'une garantie de qualité « potentielle ». Les examens analytiques sur le vin résultant, quant à eux, ne jugent qu'un étroit ensemble de critères : degré d'alcool, acidité volatile... L'établissement des conditions de production, le zonage<sup>69</sup> notamment, qui conditionnent l'excellence d'un vin, fait l'objet d'un examen qui s'affine avec l'expérience mais aussi avec la diffusion du nouveau cadastre, ce qui amène l'INAO à réviser progressivement l'ensemble des premières délimitations à partir des années 1950. Comme le souligne H. Pestel dans un compte rendu cité par (Humbert, 2011) : 697, l'inventaire précis des traditions et « usages qui ont fait le caractère et la réputation du vin » est indispensable pour justifier le bien fondé des appellations et leur capacité à discriminer « le vin à appellation

---

<sup>68</sup> On appelle ainsi des parcelles de vignes vieilles ou non entretenues au rendement très faible, mais qui additionnées à d'autres surfaces de vignes en exploitation induisent une basse parfois substantielle des rendements déclarés. Elles permettent ainsi aux vignerons de pratiquer sur leurs parcelles exploitées des rendements au-dessus des plafonds autorisés.

<sup>69</sup> Dans sa thèse sur l'histoire de l'INAO, Humbert, F., 2011. "L'INAO, de ses origines à la fin des années 1960 Genèse et évolutions du système des vins d'AOC", *UFR de Sciences Humaines, École Doctorale Langages, Idées, Sociétés, Institutions, Territoires Centre Georges Chevrier – UMR 5605 UB-CNRS*. UNIVERSITE DE BOURGOGNE., F. Humbert indique que le zonage pouvait être à la fois trop grossier par manque de cadastre, ou trop étroit parce que les vignerons craignaient la fiscalité associée aux AOC et en restreignaient ainsi l'extension.

d'origine d'un bon vin de table courant ». Cet inventaire doit donc être mentionné dans les décrets de reconnaissance.

Toutefois, si fin soit l'inventaire des conditions et pratiques de production, il n'apporte jamais de garantie définitive de la qualité. Le vigneron n'est pas un cultivateur ni un transformateur mécanique parfait de la production de raisin en vin. Depuis leur création, l'idée d'une garantie de résultat plus fine et plus complète par évaluation des qualités substantielles des vins résultants, persiste et fait débat.

L'instrument de contrôle, la dégustation, est reconnu essentiel, c'est bien lui qui permet de décider de la qualité réelle du vin. Mais elle est contestée à cause de la variabilité et du « manque de fiabilité » des résultats qu'il fournit. Les règlements d'AOC qui la rejettent initialement font le pari, avec J. Capus, que « dans les vignobles réputés, la qualité ne baiss[e] jamais en dessous d'un certain niveau ».

Pour autant, la question de l'examen des « qualités substantielles » des vins d'AOC, une mention supprimée de la loi de 1919, persiste. En 1943, J. Capus, alors président du Comité National des Appellations d'Origine propose de rendre la dégustation obligatoire, mais non pour apprécier les qualités substantielles et plutôt pour vérifier l'absence de défauts rédhibitoires. Pour rendre ce contrôle fiable, la mesure proposée est assortie de la de création d'un corps de dégustateurs professionnels<sup>70</sup>. Mais cette proposition reste en suspens pour les vins d'AOC.

### *Les VDQS et la dégustation obligatoire*

Le décret loi de 1935 laisse subsister des vins d'appellation d'origine « simple » dont le statut est supprimé le 3 avril 1942. Avec leur disparition, des vignobles de moindre réputation mais non démeritants sont condamnés à l'état de « vin de table » et jugent à leur tour la qualité de leur production menacée par l'absence de reconnaissance.

Réunis dans une Fédération Nationale en 1945, ces vins sont reconnus 4 ans plus tard comme Vins Délimités de Qualité Supérieure (VDQS) (République Française, 1949). La catégorie des VDQS intermédiaire entre les vins de table et les AOC assortit son label d'un cahier des charges propre à la région délimitée et d'une dégustation obligatoire vérifiant et garantissant une qualité résultante minimale, contrairement aux AOC dont la garantie de résultat se cantonne à quelques tests analytiques, taux d'alcool, d'acidité volatile<sup>71</sup>...

Ces tests analytiques peuvent être vus comme un examen très partiel, comparés à la dégustation, une évaluation très globale de la qualité. La garantie de qualité apportée par les AOC peut dès lors être jugée inférieure à celle des VDQS alors même que ceux-ci sont réputés être de moins bons vins.

« de nombreux hauts-fonctionnaires (Agriculture et Finance) [sont sensibles] à une contre-vérité qui a pris apparence d'axiome : “Dans les Appellations de Vins Fins, seule l'Origine est contrôlée, dans les VDQS la qualité du vin est garantie. D'ailleurs, même à Margaux ou à Romanée, un mauvais producteur pourrait élaborer du vin piqué.” » (COFRADEP, 1974c)<sup>72</sup> : 370

---

<sup>70</sup> Registre n° 1 des délibérations du Comité Directeur, Compte rendu de la séance du 20 octobre 1943, p. 348, cité par *ibid.* : 510-511.

<sup>71</sup> Taux d'acide acétique autrement appelé vinaigre.

<sup>72</sup> Je remercie P. Baudouin de m'avoir transmis ces documents.

Pour pallier cette difficulté et réajuster la hiérarchie des qualités et des obligations, la dégustation d'agrément est étendue aux AOC en 1970 (CEE, 1970) :

« les producteurs sont tenus de soumettre les vins susceptibles de bénéficier de la dénomination v.q.p.r.d<sup>73</sup>. à un examen analytique et à un examen organoleptique :

°a) l'examen analytique doit porter au minimum sur les valeurs des éléments caractéristiques du v.q.p.r.d. en cause, qui figurent parmi ceux énumérés à l'annexe du présent règlement. [...]

b) L'examen organoleptique concerne la couleur, la limpidité, l'odeur et la saveur. » (CEE, 1970) : 22-23

Cette généralisation de la dégustation rétablit la hiérarchie entre les deux certifications VDQS et AOC. Elle devient pour l'INAO un moyen « d'éliminer les vins défectueux », mais aussi de créer une pression permettant :

« aussi d'inciter le viticulteur à rechercher la meilleure qualité possible et par là, de concourir à l'amélioration de la qualité au sens le plus large du terme. » (Institut National des Appellations d'Origine, 1985) : 111

### *De nouveaux vins d'origine hors AOC : les vins de pays*

Une loi votée en 1966 (République Française, 1966) qui complète celle de 1919 donne à l'Etat la possibilité de délimiter des appellations d'origine non opposables ce qui aboutit dans les années 1980, à la création d'une longue liste de Vins de pays, avec Appellation d'Origine et contraintes de production.

Les vins de pays s'apparentent aux anciens vins d'appellation d'origine de la loi de 1919. Leur zone de production est délimitée par un périmètre administratif qui peut être régional (dans 5 cas), départemental (dans 44 cas) ou désigner des zones géographiques un peu plus restreintes (dans 95 cas<sup>74</sup>). Ils leur empruntent aussi un cahier des charges avec des rendements maximum, une liste de cépages autorisés, parfois originaux, une dégustation et des contrôles analytiques obligatoires. Les contraintes imposées sont moins strictes qu'en appellation d'origine contrôlée et contrairement aux vins de table, les règles d'étiquetage sont très assouplies, ils peuvent indiquer le cépage, le millésime et la cuvée. Enfin, comme vins sans AOC, leur communication est assurée par un office interprofessionnel, l'ONIVINS, créé en 1983.

Ce dispositif fait entrer une grande partie des vins de table (environ 40 à 50%) dans la hiérarchie vinicole en les dotant d'une qualité garantie. Ces vins de pays rencontrent un vif succès. Bon marchés, mais de qualité encadrée, dotés de possibilités et de moyens financiers de communication, leur production agréée atteint 7,2 MhL en 1994 et 11,3 MhL en 2000. La notion essaime dans toute l'Europe Vinos de la Tierra en Espagne, Landwein en Allemagne, vinhnos regionais au Portugal...

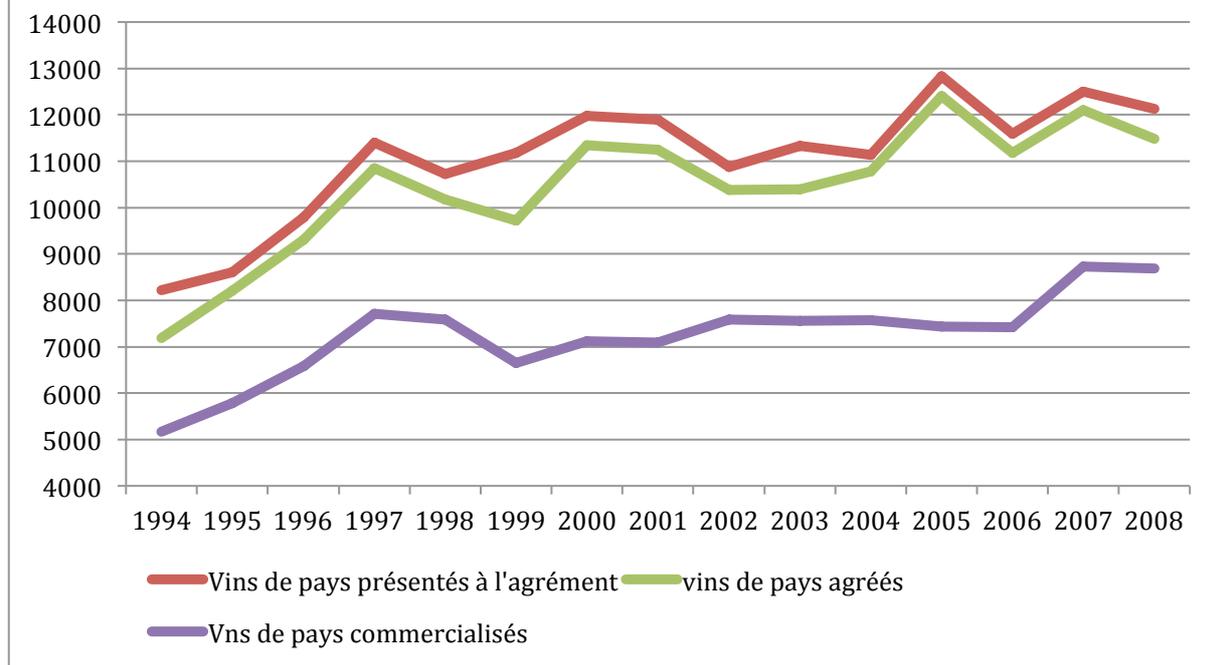
---

<sup>73</sup> Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée.

<sup>74</sup> Chiffres de 2005.

## Volumes des vins de pays présentés à l'agrément, agréés et commercialisés

Milliers d'hL -- Source VINIFLHOR



### La dégustation obligatoire contestée

La dégustation d'agrément soulève le mécontentement de vignerons qui se regroupent dans un comité de défense, le Comité Français pour la Défense et la Promotion qualitative des vins et eaux-de-vie à AOC (COFRADEP). Ce comité publie, du premier mars au 15 juillet 1974, une série de 5 articles dans lequel il s'alarme des plusieurs évolutions récentes des Appellations d'Origine Contrôlées.

Le premier article est un rappel de l'histoire et des principes qui ont présidé à l'adoption de la loi de 1935. Sa seconde partie est consacrée à la dénonciation de la réforme de 1967, la perte d'autonomie de l'INAO suite à l'intrusion de l'Etat dans le recrutement des membres des différents comités et de la tutelle financière du Ministère des Finances et les craintes que la dégustation obligatoire fait peser sur les appellations.

Une note de l'article dénonce le principe qui prévaut à la dégustation obligatoire, l'idée qu'en l'absence de contrôle de résultat par la dégustation, on pourrait commercialiser sous les étiquettes les plus prestigieuses, des vins piqués.

La dégustation obligatoire « ultima ratio » de la qualité, pourrait même, semble-t-on dire en haut lieu selon le Comité, permettre l'assouplissement des contraintes de production et tout particulièrement des rendements (COFRADEP, 1974a) : 370. Des rendements faibles, ou du moins contenus sont tenus être une des clefs de la qualité d'une production, car ils permettent notamment à la vigne de produire suffisamment de sucres pour conférer au vin un degré d'alcool suffisant pour son équilibre gustatif et sa conservation. Or, le comité note une hausse dans les vins d'appellation qu'il illustre en comparant les rendements des vins de table et d'AOC dans les deux millésimes 1971, une année de bonne production, et 1972, un plus mauvais millésime : de 1971 à 1972, le rendement des vins de table a perdu 15 %, passant à 48 hL/ha tandis que dans le même

temps, celui des vins d'AOC augmentait de 21% atteignant 40hL/ha. Joint aux demandes d'extension des aires délimitées d'appellation d'origine, à l'irrespect des contraintes de taille de la vigne, ce point traduit pour les auteurs une interprétation délétère de l'appellation d'origine non plus comme la consécration d'un niveau qualitatif atteint, mais comme un dispositif d'étiquetage qualitatif qui menace de devenir factice (COFRADEP, 1974a) : 442.

C'est donc une vue de l'esprit que de vouloir contrôler la qualité des vins au vu du seul résultat indépendamment des moyens utilisés pour produire la qualité.

Les membres du comité ne rejettent pas la dégustation obligatoire parce que la qualité des vins serait, comme le disait J. Capus, un acquis dans les vignobles réputés où « la qualité ne baissait jamais en dessous d'un certain niveau ». Ils contestent la fiabilité du jugement de dégustation, très « subjectif ».

« Le contrôle de la qualité du vin produit dans les régions d'AOC par la dégustation obligatoire serait attributive de l'appellation.

[...] c'est donc la substance et le fondement même de la doctrine juridique des AOC qui se trouvent mis en cause sous la caution d'un critère éminemment subjectif, inconstant et imprécis. » (COFRADEP, 1974c)<sup>75</sup> : 370

Mais le terme de « subjectif » recouvre une mise en cause plus précise de la dégustation.

Le jugement de qualité n'est pas un jugement partagé et uniforme, et tout au contraire discutable et « subjectif ». Cela ne signifie nullement pour eux que la qualité n'existe pas, au contraire ; ils rappellent que les vins d'appellations ne sont pas de simples vins dont l'origine est garantie ; elle ne l'est que parce que ces vins ont un style particulier et apprécié :

« Intuitivement, le consommateur ne s'y trompe d'ailleurs pas, même s'il ignore ce qu'est exactement une Appellation d'origine. S'il réclame un vin de Médoc, ce n'est pas simplement parce que ce vin est originaire du Médoc – dont il peut ignorer la situation géographique – mais parce que ce vin lui a fait éprouver un certain nombre de sensations particulières et agréables qu'il désire retrouver. » (COFRADEP, 1974c) : 364

Outre sa subjectivité, la dégustation ne sait pas reconnaître les « grands vins » qui ne sont pas de « bons vins » :

« La confusion entre “bon vin” et “grand vin” est établie, mise à l'ordre du jour de la viticulture. Et, comme la fausse monnaie chasse la bonne, dans quelques lustres, si l'on n'y porte remède, la majorité des grands vins à l'exception peut-être des “tout grands”, peut disparaître de l'Armorial français. ». (COFRADEP, 1974a) : 370

Le comité n'en dit pas plus sur la question, la question a l'air d'une évidence et nous n'avons pas de document de l'époque qui aborde le sujet. Il faudra donc attendre un peu que ce point revienne pour mieux comprendre ce reproche fait à la dégustation.

Le cinquième article de juillet explicite son interprétation de la qualité et précise les reproches faits à la dégustation d'agrément.

Le COFRADEP souligne aussi un autre danger que la dégustation obligatoire fait planer sur les appellations :

---

<sup>75</sup> Je remercie P. Baudouin de m'avoir transmis ces documents.

« La dégustation obligatoire, *telle qu'elle est conçue*, ne saurait être considérée comme une mesure d'un niveau sélectif suffisant. Elle ne peut que donner un label à des vins sans défauts organoleptiques marquants, mais aussi sans personnalité véritable. Elle a donc les caractères d'une sélection de masse qui conduit irrésistiblement à une production de masse. » (COFRADEP, 1974a) : 473

L'agrément pour lequel il est impossible de préciser des critères positifs définissant la bonne qualité, est conçu comme une détection de défauts consensuels. De la même façon que les contrôles analytiques, l'agrément ne peut qu'être une validation très lâche de la qualité, la simple vérification qu'il ne présente pas de défauts graves. Elle ne peut donc vérifier ni garantir la qualité résultante d'un vin que si l'on admet une définition très pauvre de cette qualité.

Les auteurs mettent ensuite en cause la partialité de la procédure de jugement qui fait des vignerons les juges de leur propre production et ouvre de plus la porte à toutes les compromissions.

« Elle fait trop de part à l'erreur, à l'illusion à la camaraderie mal comprise, à l'intérêt économique, aux influences diverses, aux difficultés d'organisation [...] aux dissimulations possibles en cave, pour que les AOC puissent s'en accommoder. » (COFRADEP, 1974a) : 473

La sanction de déclassement est lourde et stigmatisante. Qui éliminera implacablement son confrère, voisin, ami ? Non contente d'être une simple détection de gros défauts, la dégustation ne sera de plus pas efficace parce que les juges n'oseront pas refuser l'agrément à leurs confrères.

La dégustation est une fausse solution, mais à un vrai problème, celui de la mise en cause de la capacité des AOC à garantir la qualité de leurs vins. Les vignerons du COFRADEP s'inquiètent notamment d'une série de dérives possibles de la qualité des AOC qui sont autant d'atteintes à leur authenticité. La première est liée à la tentation d'un ajustement de la qualité aux attentes du marché :

« En aucun cas, la transformation de la personnalité d'un vin fin, fût-ce dans le souci d'une meilleure adaptation au marché, ne saurait être admise.

L'atteinte qui en résulterait au regard des usages de production et de la confiance du consommateur, mettrait en cause directement le prestige des AOC, tant en France qu'à l'étranger, au moment même où les pays voisins font des efforts considérables d'amélioration. » (COFRADEP, 1974a) : 474

Lorsqu'il s'agissait de lutter contre la concurrence déloyale, le consommateur ne devait pas peser sur les prix, et les signes de qualité ont été mis en place comme un instrument destiné à le guider dans ses choix et l'aider à s'intéresser à la qualité. La qualité des vins d'AOC, l'encadrement de sa variabilité admissible, est ainsi devenue une affaire de professionnels de la production. Ce ne sont pas les consommateurs qui établissent les cahiers des charges des signes de qualité, mais les producteurs ou les syndicats d'appellation.

Les autres dérives touchent à la délimitation des vignobles en AOC dont il faut limiter l'extension de même que le nombre des AOC, la protection des terroirs des différentes dégradations qui peuvent affecter les sols et notamment la pression urbaine ou les activités industrielles. La lutte contre ces dérives appartient aux syndicats d'appellation,

des syndicats professionnels dont l'indépendance est une garantie du maintien de l'authenticité de la qualité et du patrimoine des AOC.

Finalement, le COFRADEP rédige une charte qui réaffirme "l'esprit" des AOC face à la loi de 1967 : les vins de qualité sont le résultat d'un ajustement remarquable entre l'homme et son outil de travail son vignoble. Ce sont donc les pratiques résultantes de cet ajustement qu'il faut contrôler en empêchant les arrangements qui dénaturent les vins, à l'insu de toute dégustation. Il rejette la dégustation comme épreuve de contrôle du résultat et demande à ce que l'on s'en tienne aux principes initiaux du contrôle des AOC, le contrôle des moyens.

Le COFRADEP perd la partie ; mais la dégustation obligatoire une fois instituée ne clôt pas le débat sur la qualité. Les critiques mettent en cause le manque d'indépendance des jurés. Une somme d'arguments vient appuyer l'inefficacité de la dégustation et son incapacité à enrayer la « baisse qualitative » au sein des AOC.

### Le contrôle du contrôle, le développement de la critique vinicole

En quelques dizaines d'années les AOC françaises deviennent un signe de qualité structurant du marché qui distingue fortement des vins de table de marque, en nombre limité dans les rayons des supermarchés et les vins d'appellation, de plus en plus nombreux et dans un espace séparé dans ces mêmes supermarchés. Ces lieux de vente où le consommateur est seul face au produit développent leur offre viticole et inventent les foires aux vins qui leur permettent d'élargir encore un nombre important de références à la vente.

Le signe de qualité AOC ne s'impose pas de lui-même comme tel à tous les esprits. En France le concours général agricole né au début du siècle, et les concours locaux de vins, en reprenant les catégories de qualité instituées par les AOC, ont fortement contribué à asseoir le découpage qualitatif entre elles et les vins de table. En décernant des médailles, ils contribuent également à distinguer certains producteurs considérés comme les meilleurs représentants de leur catégorie. Des pays comme l'Australie ont saisi très tôt l'intérêt de telles manifestations et organisé le premier concours vinicole « significatif » selon (Allen and Germov, 2011) dès 1850. Comme les concours, la critique vinicole constituent des dispositifs publicitaires qui aident un grand nombre de petits producteurs ayant peu de moyens de communication ou de marketing de commercialiser leurs produits.

Dans les années 1970, les guides et les revues sur le vin fleurissent ; la critique vinicole se développe. La *Revue du vin de France*, créée en 1927 et sans doute la plus ancienne revue grand public sur le vin. Elle comporte dès 1970 des notes de dégustation qu'elle publie avec des reportages sur les vignobles et des articles de vulgarisation technique sur les cépages, par exemple ou les vinifications. Les revues anglo-saxonnes, américaines sont créées dans les années 1970 avec *Decanter* (1975), *The Wine Spectator* (1976), *The Wine Advocate* (1978) *The Wine Enthusiast* (1979), *L'amateur de Bordeaux* (1982), *Vins magazine* (1991), *Vinum* en Suisse, 1993. Quelques années plus tard sortent les premiers guides, *Guide Dussert-Gerber* (1980), *Guide Hachette des Vins de France* (1985), *Guía Peñin de los vinos españoles* (1987-1988<sup>76</sup>).

---

<sup>76</sup> La première édition s'appelle *Mis 101 mejores vinos 87-88*.

Un nombre croissant de journalistes, amateurs passionnés de vins ne se contentent plus de boire et apprécier les vins ; ils entreprennent de « vérifier » de façon indépendante la qualité des vins et de publier le résultat de leurs propres dégustations ; ils éclairent aussi leurs lecteurs sur les vignobles et les multiples appellations. Tous ces auteurs se présentent comme des experts compétents, sachant apprécier la qualité, recourant à des techniques « objectives » comme la dégustation à l'aveugle, dégustant de très nombreux vins, pour guider les choix des acheteurs et de limiter leurs hésitations. Ils ne jugent pas les vins de table et uniquement les vins d'AOC ; mais leurs commentaires de dégustations et notes ne manquent pas de faire apparaître une très grande hétérogénéité qualitative entre les produits d'une même appellation. Dans ces guides des vins, la garantie de qualité portée par l'AOC tend à devenir une garantie minimale de qualité au sein desquelles il faut distinguer entre les millésimes, les marques ou producteurs.

Tout en contribuant à la communication des AOC, positive ou négative, ils soutiennent également les marques des producteurs en les aidant à se différencier les uns des autres au sein de leur appellation. Ils viennent ainsi abonder la communication institutionnelle des appellations, en publiant des dossiers sur telle ou telle d'entre elles qui leur semble digne d'intérêt ou remarquable, et contribuent au prestige et à la mise en valeur de ceux qu'ils jugent être les meilleurs. Enfin, ces critiques, surtout lorsqu'ils publient en Angleterre ou aux Etats Unis, contribuent largement à la diffusion de la connaissance des appellations françaises, puis européennes dans le monde.

## 8. La restauration d'un patrimoine

Les AOC comportent des règlements qui contraignent les pratiques de production. On peut s'inquiéter de possibles fraudes envers ces règlements, mais aussi d'interprétations divergentes de leur finalité ou des libertés acceptables permises par leur application.

A la fin des années 1990, des vignerons mécontents de la piètre image de leurs AOC dénoncent ainsi deux « dérives » dans l'interprétation des règlements ou finalités des AOC. La première est technico-économique et génère une pression à la « perte » de qualité et à la « standardisation des vins ». L'autre est plus technologique et dénonce « l'artificialisation » du style des vins. Dans les deux cas, le pas pris par l'œnologie sur la viticulture et la maîtrise qu'elle permet de la qualité finale des vins quel que soit le travail préalable à la vigne, est au cœur des discussions. Ces deux dérives sont accusées de contribuer à vider les AOC de leur « âme », la qualité de leur « terroir ».

Comme au début du XX<sup>e</sup> siècle, la défense de la qualité d'AOC prend les allures d'un rejet de la mauvaise qualité et des « dérives » qui la menacent.

### Artificialisation et standardisation : la dénonciation des « dérives » des appellations

Dans certaines appellations françaises, la recherche de l'excellence que sanctionnent les meilleures notes de la critique et les meilleurs prix a, selon les défenseurs de la qualité d'AOC, amené des producteurs à des excès de sophistication technique ou encore la recherche de caractéristiques qualitatives particulièrement appréciées de critiques influents. Ce travail sur la qualité des vins amène des innovations techniques comme la barrique neuve, l'ajout de plus en plus sophistiqué de levures ou la micro-oxygénation. Ces ajustements techniques sont dénoncés parce qu'ils amènent une « standardisation » de la haute qualité. C'est ce goût « Parker », oublieux des terroirs et de leur diversité qui est montré du doigt. C'est aussi la critique adressée aux grands crus de Bordeaux ou aux « super-toscans », ces nouveaux vins de table de Toscane affranchis des contraintes de l'appellation Chianti et dont les prix atteignent des sommets, et que l'on retrouve dans le film *Mondovino*<sup>77</sup> de J. Nossiter.

Ce film qui se fait le porte parole des partisans d'un « retour au terroir », reproche aux vignerons bordelais de faire de leur vignoble un simple fournisseur de matières premières que l'œnologue manipule à sa guise pour servir son projet esthétique ou celui du critique qui lui ouvrira les marchés.

Pour les vignerons défenseurs du « terroir », le recours intense à la technologie en cave, qu'il vise à plaire à la critique ou à produire de nouveaux vins à l'esthétique toujours plus sophistiquée, aboutit à des vins qui deviennent de purs « artifices ». Les raisins n'y

---

<sup>77</sup> Nossiter, J., 2004. "Mondovino DVD". TF1 Vidéo, Paris, p. 132 mn.

sont qu'une simple matière première dans les mains d'œnologues qui s'affranchissent de toute idée de style ou d'origine de leurs vins : on ne lit plus la présence d'un vignoble, d'un climat, d'un savoir faire, bref d'un terroir, dans les vins ; leur goût devient une construction arbitraire soumise aux passades, envies et goûts personnels des producteurs et des critiques.

Les rebelles réclament de plus grands respect et attention envers le vignoble pour que sa contribution propre continue d'être lisible. Le vignoble de terroir n'est pas pour un gisement livrant une production qui sera ensuite pliée aux attentes de son utilisateur. Il marque sa production de qualités variables selon les années, mais qui lui sont propres. Et il réclame pour cela des soins, de l'attention, une écoute même. La question du respect des terres d'AOC qui affleurerait dans les articles alarmés du COFRADEP, prend ici une nouvelle couleur. Il n'est plus seulement question d'urbanisation ou de détournement de vignobles traditionnels et prestigieux. Dans une appellation d'origine, le vignoble ne peut pas être une simple ressource, quand bien même le projet du vigneron serait excellent et apprécié. C'est un contributeur à la qualité qu'il faut respecter et auquel il faut reconnaître et donner une place dans le processus de production.

Mais les vins doivent aussi parer une autre menace, non plus vers les sommets de la qualité, et plutôt vers le « bas ».

Ces mêmes producteurs défenseurs de la qualité d'AOC mettent aussi en cause des stratégies de « survie de crise » qu'ils observent chez certains de leurs collègues. Ils leur reprochent de chercher à « coller au marché » en ajustant leurs vins à « la demande » ou en rendant leurs prix plus attractifs. Ils dénoncent des pressions exercées sur les syndicats de défense des AOC pour abaisser les contraintes de production et ajuster le style des vins de l'autre afin d'obtenir des tannins toujours plus souples, des noms de cépage connus, un goût plus puissant, des notes de boisé, par exemple, le tout à des coûts de revient toujours plus bas. Ce soupçon est étayé de signes qui les inquiètent. Les décisions prises par les syndicats d'AOC ne le sont plus au nom du terroir, mais de parts de marché à défendre ; les contraintes de production des AOC sont remises en cause pour pouvoir autoriser les cépages non locaux qui se vendent le mieux, pour modifier l'étiquetage en indiquant les informations qui plaisent aux consommateurs, pour utiliser le recours aux copeaux de bois pour aromatiser les vins selon leurs préférences...

La défense des AOC est interprétée comme une défense marchande de parts de marché exigeant des ajustements réglementaires et non celle d'un patrimoine. Les deux ajustements, en prix ou en qualité, amènent en effet des évolutions qualitatives qu'ils qualifient de « dérives », car elles éloignent les vins de leur identité originale. L'INAO est ainsi en première ligne, accusé de ne pas protéger l'héritage qui lui est confié, l'authenticité des vins d'appellation.

« M. SyndAOC3 : N'ayons pas peur de dire qu'on paye un certain laxisme. La moitié des excédents est sur Bordeaux. Quand on voit une partie du vignoble bordelais, c'est une honte. En général on compte qu'un vignoble doit être à 4000 souches hectares minimum. Vous montez à 10 000 en champagne, dans certains coins. Et à Bordeaux vous avez des vignes à 2 000 souches hectare avec des rendements importants. Ça ne peut faire que des vins médiocres. La qualité c'est un rendement par rapport à une souche et par rapport à un système foliaire. Il y a eu des dérives que l'INAO n'a pas su gérer, c'est clair. »  
(Syndicat AOC3, LR, SBl : 3)

Pour lutter contre cette double dérive, les défenseurs de la qualité d'AOC, prônent un retour à une plus grande *authenticité* des vins et de la qualité, c'est-à-dire la recherche d'une qualité enracinée dans ce qui fait leur identité, le *terroir*.

### Les pratiques vitivinicoles de la restauration du « terroir »

Les vignerons qui dénoncent les dérives de la qualité des vins d'AOC ne baissent néanmoins pas les bras. Ils tentent de s'en protéger en s'engageant dans une recherche toujours plus approfondie de l'authenticité perdue de leurs vins.

Les producteurs procèdent à cet effet assez simplement en conférant la plus grande place possible au « terroir » dans l'élaboration de leurs vins. Ils écartent toutes ces pratiques autorisées mais qui pourraient en diminuer « l'expression » ou « l'artificialiser ». À la vigne, ils recherchent des pratiques viticoles plus « respectueuses des terroirs » et se tournent alors souvent vers des pratiques respectueuses de l'environnement. À la cave, ce sont toutes les techniques de rectification, d'enrichissement, de levurage ou d'enzymage, d'aromatisation par l'usage de bois neuf notamment, qui sont suspectées brouiller ou disperser l'expression du terroir, ou encore à nouveau « artificialiser » les vins en ajoutant aux moûts des éléments étrangers au terroir dont il est issu.

La question de la chaptalisation est particulièrement discutée. Deux lois, du 4 août 1929 puis du 22 avril 1972, ont réglementé la chaptalisation par l'ajout de sucre dans les vins, en spécifiant une liste de départements autorisés ou non à augmenter leur taux d'alcool par adjonction de sucre de betterave. La réglementation de l'organisation commune de marché de 1999 a interdit le sucre pour les vins de table et autorisé l'enrichissement par les moûts concentrés, technique plus chère que l'ajout de sucre de betterave, dans toutes les régions. Elle autorise également l'osmose inverse, au même effet. En France, dans les vignobles du Nord en particulier, ces contraintes ne s'appliquent pas aux vins d'AOC où elle est encadrée, mais non interdite. À l'OIV, organe de gouvernance du marché vitivinicole mondial, la chaptalisation au sucre de betterave n'est défendue que par la France. Les partisans du « retour au terroir » veulent faire interdire la chaptalisation ; ce serait à leurs yeux un acte fort pour montrer la qualité des vins d'AOC. Leurs adversaires soutiennent que l'on ne peut pas au nom du réalisme de marché, car une telle disposition ferait monter les prix de vins déjà difficiles à vendre.

Pour contribuer à la plus grande expression de son terroir, le vigneron doit non seulement ne rien ajouter au vin, mais aussi s'effacer devant le terroir. Il ne doit pas chercher à marquer le vin d'un style ou d'une patte qui lui serait propre et à l'inverse soumettre son art à l'expression du terroir. Le vigneron joue une partition écrite par le terroir ; son jeu, indispensable pour le faire advenir, doit aussi être dépouillé pour en assurer la pleine expression. La vinification des vins de terroir est non interventionniste, c'est un savoir « ne pas faire ». Il reste un inventeur, mais ce n'est pas un artiste créateur de styles au gré de sa fantaisie ou de celle des critiques qui en évaluent le résultat. C'est un artisan à la recherche de l'authenticité soumis à sa matière première.

La recherche du terroir prend appui sur la notion de « naturel » ou de « sauvage ». Les techniques agronomiques les moins interventionnistes, proches de l'aménagement du sauvage comme l'agronomie de Fukuoka (Fukuoka, 1989 (1985), 1990 (1983)) ou de

l'homéopathie attirent de plus en plus d'adeptes, tout comme le retour aux équilibres naturels<sup>78</sup> et l'aménagement de la biodiversité.

Le rejet des techniques modernes corruptrices, mais aussi plus généralement de la technologie, est une vertu. Il amène un renouveau d'intérêt pour les techniques « ancestrales ». Mais ce n'est pas un retour en arrière. Cet usage est totalement orienté vers la recherche et la mise en valeur des terroirs. Moins les techniques sont invasives, plus elles sont légères et réversibles, meilleures elles sont. Elles doivent accompagner et suivre sans diriger ; mais ces aides à l'épanouissement requièrent savoir faire et maîtrise de la part des vigneron.

Les producteurs rebelles qui se disent en quête d'une plus grande authenticité de la qualité de terroir<sup>79</sup> des vins dénoncent ceux qui, selon eux, voient le terroir comme le simple résultat de l'application des contraintes de la réglementation des AOC. Non, disent-ils, le terroir ne surgit pas tout seul, il n'est pas déjà là et prêt à se révéler pour peu que les producteurs ne « ratent » pas leur cuvée ou ne fassent pas de grosses erreurs. Le strict respect de la réglementation ne suffit pas à faire parler le terroir. Bien au contraire, toujours selon eux, des années de changement technique ont plutôt maltraité voire dissimulé le terroir devenu difficile à cerner et qui doit maintenant faire l'objet d'une recherche approfondie tant en ce qui concerne l'inventaire de ses particularités que l'ajustement fin des techniques vitivinicoles permettant de les mettre en valeur.

Produire un vin de terroir, ce n'est pas appliquer une recette, fut-elle à base des raisins produits dans une appellation d'origine ; il faut s'engager dans un processus de connaissance et de déchiffrement du message particulier que chaque vignoble ou parcelle apporte sur le terroir. Ces vignerons défenseurs du terroir sont donc souvent particulièrement innovants quand bien même leur quête est entièrement tournée vers le retour à l'authenticité la qualité.

### La diversification qualitative problématique dans les AOC

À laisser le terroir ainsi s'exprimer, à refuser les techniques correctrices, à force de chercher ce terroir perdu, de le débarrasser des goûts parasites, la saveur et l'aspect de ces vins change.

La dégustation annuelle d'agrément, généralisée depuis 1970, était bien souvent jugée laxiste, au motif que, conduite par les vignerons eux-mêmes et nécessairement soucieux de leurs intérêts, elle ne refusait qu'un très petit nombre de vins présentés<sup>80</sup>. À la fin des années 1990 cependant, elle a commencé d'exclure pour « défaut de typicité » des

---

<sup>78</sup> La législation établit un contrôle strict de la qualité sanitaire des végétaux, ce qui empêche ces vignerons de réinvestir pleinement le choix de leurs clones, greffons ou porte greffe. Elle soulève donc de nombreuses protestations.

<sup>79</sup> Le « terroir » est un mot ancien qui revient en force dans les années 1990. Il s'est cependant totalement défait de sa connotation préjorative de mauvais goût lié à manque de savoir faire, pour devenir une caractéristique recherchée.

<sup>80</sup> Ce manque de sévérité des jurys d'agrément est repris dans le Rapport d'information n° 349 (2001-2002) de M. Gérard CÉSAR, au nom de la commission des affaires économiques, *L'avenir de la viticulture française : entre tradition et défi du Nouveau Monde*, qui parle de quelques pourcents seulement de rejets annuels. Cette accusation toujours contestée par l'INAO (entretien avec un responsable de l'INAO) ; le *Rapport d'activité 2004-2005* de l'INAO fait état de plus de 10% d'échantillons de vin refusés (p. 44).

producteurs connus pour être très engagés dans la recherche et l'expression du terroir dans les vins :

« On ne compte plus les bons vins qui sont refusés par un système d'agrément qui semble être souvent (inévitablement ?) à côté de la plaque de la qualité. Le dernier en date, à ma connaissance, est le rosé du Domaine de la Bégude, millésime 2011. » <http://www.les5duvin.com/article-la-dictature-par-la-couleur-la-mode-est-toujours-bete-et-ephemere-103447477.html>, consulté le 16 avril 2012

Toutes les appellations ne sont pas uniformément touchées ; le nombre des refusés est plus important en Pays de Loire ou dans les vignobles du midi, des régions où le « retour au terroir » a plus particulièrement mobilisé les vignerons.

### *Les refusés à l'agrément et le rejet de « l'arrangement » œnologique des vins*

La dégustation d'agrément n'est pas un examen, mais une épreuve permettant d'assurer la qualité gustative des vins de l'appellation en pointant des défauts ou des écarts de style jugés trop importants. Ainsi, les jurys assortissent-ils leurs avis de rejet pour « défaut » ou « non typicité » - lorsque c'est possible - de conseils pratiques de traitement des vins visant à les rendre à nouveau conformes aux vins de l'appellation lors d'une nouvelle dégustation<sup>81</sup>. Mais, et quitte à commercialiser leur production comme simple « vin de table », les vignerons en cause refusent au nom de leur engagement envers le terroir, tout « arrangement » de leur vin, interprété comme une insupportable compromission. Le critique vinicole précédemment mentionné ci-dessus, poursuit sur son blog en citant les explications de ce rejet par le producteur :

« "C'est avec une pointe de tristesse que nous avons rempli le formulaire de déclassement de notre vin rosé de l'appellation Bandol. Certainement lassés d'être éconduits, on peut dire que c'est un peu l'histoire d'une déception amoureuse.

Depuis plusieurs années, l'obtention de l'agrément de notre rosé était devenue un parcours du combattant, obtenu *in extremis* après de nombreuses procédures administratives et d'interminables débats sur ce que doit être un rosé de Bandol. [N]os vins couleur corail, [sont différents des autres] rosés dont la transparence ne fait que s'exacerber, conformément à la mode actuelle. Étant vignerons depuis cinq générations, la mode nous importe peu.

Nos vins [...] sont surtout le reflet de leur terroir, du climat, du millésime, sans artifice. Ce rosé nous semblait être une expression parmi tant d'autres de cette belle appellation. À ce titre, notre précédent millésime 2010, épuisé deux mois après sa mise en bouteille, avait d'ailleurs été refusé plusieurs fois à l'agrément et avait finalement pu se nommer Bandol, mais soumis à un avertissement. Un peu déconcertant quand on sait que nous sommes parmi ceux qui utilisent en plus forte proportion le mourvèdre, grand cépage de ce lieu, dans nos assemblages. N'ayant plus très envie d'être collés, ce n'est plus de notre âge, refusés une nouvelle fois pour non appartenance à la famille des vins de Bandol, nous lui avons trouvé une nouvelle famille : Vins de France." » <http://www.les5duvin.com/article-la-dictature-par-la-couleur-la-mode-est-toujours-bete-et-ephemere-103447477.html>, consulté le 16 avril 2012

Plutôt que la typicité de leurs vins, ces vignerons « refusés » mettent au contraire en cause la compétence des jurys à reconnaître l'expression du terroir ; ils y voient le signe

---

<sup>81</sup> République Française, 1927, *Loi du 22 juillet 1927 tendant à compléter la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine.*

de différentes « dérives » technologiques et commerciales dans l'interprétation de la qualité de terroir et des règlements d'AOC qu'ils pointent depuis plusieurs années.

Ces vigneronnes suscitent l'intérêt timide au départ puis croissant de quelques critiques vinicoles qui s'interrogent sur l'opportunité de ces déclassements conduisant à priver les appellations de leurs meilleurs représentants (2003; Conan, 2005).

### *La mise en cause de la dégustation et la revendication de l'information du consommateur*

Les vins se diversifient. La dégustation d'agrément qui arbitre entre les différences et sanctionne durement les vins est la première mise en cause. Elle est accusée d'une double incompétence, incapable de reconnaître la véritable qualité de vin d'appellation d'origine et de prévenir les dérives de la qualité de terroir.

L'arbitrage de la qualité d'AOC par les producteurs eux-mêmes était vu au départ comme la garantie de ce que les vigneronnes allaient être les premiers intéressés à protéger la qualité supérieure de leurs appellations. Les « refusés » dénoncent au contraire la compromission des juges qui dévoient cette qualité par une interprétation commerciale de la défense des AOC qui lie leur pérennité aux impératifs du marché.

Les « refusés » déclassés se retrouvent confrontés à la législation sur l'étiquetage des vins de table qui réserve la communication sur la qualité aux seuls vins de qualité, les vins avec appellation d'origine. Ils se retrouvent alors privés d'instruments de description et d'identification de leurs vins, ne peuvent mettre ni le millésime, ni le cépage, ni la provenance de leur vin. Devenus experts en droit de l'étiquetage, ils détournent la législation pour arriver à indiquer à leurs clients les millésimes, les cépages et quand ils ne le peuvent pas enfreignent la loi comme L. Cousin qui revendique au tribunal le droit d'indiquer la provenance angevine de ses vins.

La fédération Que Choisir appuie ces mécontentements, en recommandant au nom de l'information du consommateur, de distinguer deux types de vins et de qualités, l'une traditionnelle et l'autre plus proche de la demande qui achète des vins plus simples et immédiatement plaisants :

« ... la perte de crédibilité de l'AOC s'explique aussi par la coexistence au sein de l'appellation de deux types de vins ayant des rapports qualité/prix différents et qu'il faut désormais séparer de manière officielle : d'une part des vins ayant su garder un lien fort avec leur terroir et répondant à la définition originelle des AOC, d'autre part des vins moins typés, répondant à une nouvelle demande du marché, mais qui ont vocation à se développer hors de l'AOC. En distinguant ces deux catégories par deux appellations distinctes, on répondra au double objectif d'éclairer le choix du consommateur et de sauvegarder le patrimoine des AOC. » (2007b)

### *Un coup porté à la hiérarchie de la qualité*

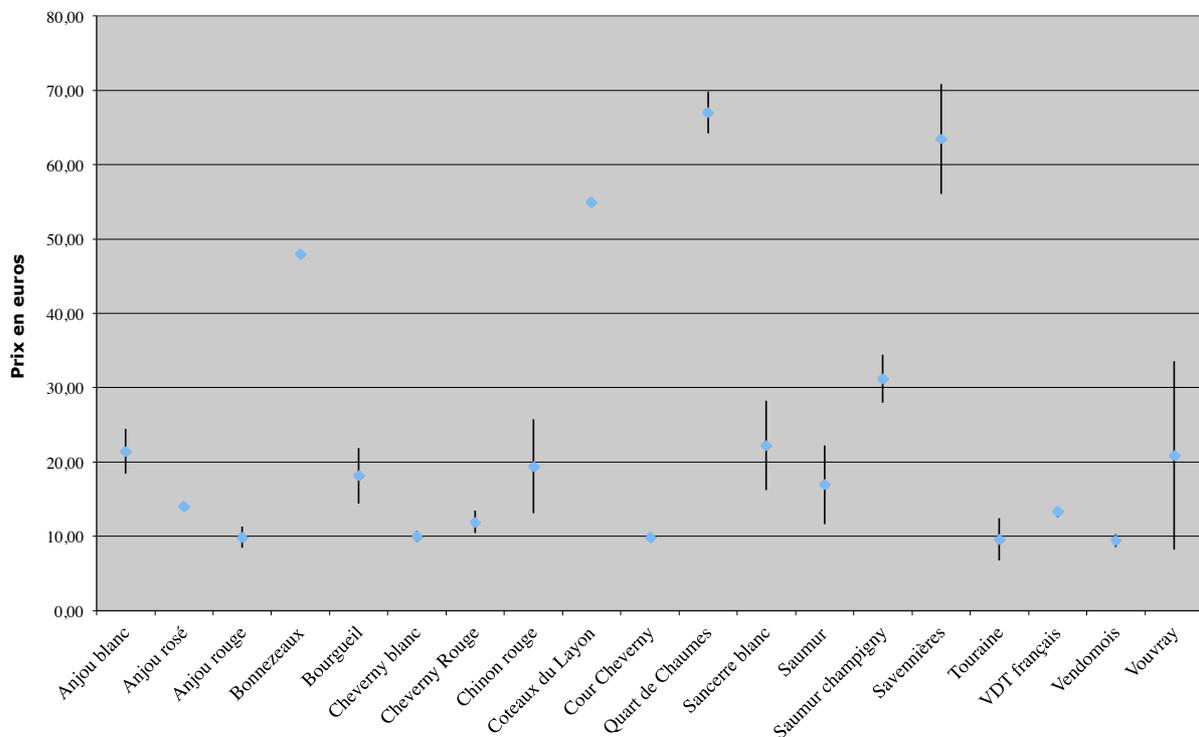
Déclassés en vin de table, les « refusés » sont contraints de défendre leur qualité particulière, de renforcer la marque de leur nom de domaine au détriment de la mention d'AOC.

Tandis que les prix planchers des AOC se rapprochent de ceux des vins de table et de pays, les prix plafond des vins de table montent, tout particulièrement dans les vignobles des Pays de la Loire ou du sud, alimentés par ces « refusés » et des vins

installés sur des terroirs « oubliés » des AOC<sup>82</sup>, ou encore de jeunes vigneron qui se lancent dans le vin de table de qualité. Ces vins aux prix élevés pour des vins table mettent en avant leur marque afin de se démarquer de l'image de vins de qualité inférieure portée par les vins de table.

Le graphique suivant montre l'offre de vins de Pays de Loire d'un caviste en 2006, 66 vins appartenant à 19 catégories<sup>83</sup> de millésimes de 1985 (Anjou Rouge à 8,9 € et Coulée de Serrant à 61€) à 2005 (Gamay à 8,40 € et Sauvignon de Touraine à 8,00€). Les deux vins de table français à 12,80€ et 13,70€ sont largement au-dessus de nombre des vins d'AOC de la sélection de ce caviste attaché à la notion de qualité de terroir.

**Prix moyen (€) et écart type de l'offre de vins de terroir chez un caviste en 2006, millésimes 1986 à 2005.**



L'appellation vins de table perdrait-elle sa signification de vin de bas de gamme et celle d'AOC de qualité supérieure ?

Des journalistes critiques se font l'écho de ce doute et relayent la préoccupation des acteurs (2003). L'UFC Que choisir mène une étude sur la perte de crédibilité des AOC comme signe d'une production de qualité. Les conclusions dénoncent le laxisme des AOC et le manque général de qualité des vins d'appellation (2007b; 2007a; Que choisir?, 2006).

<sup>82</sup> Daumas Gassac dans l'Hérault est un des premiers à chercher à faire un grand vin dans une appellation en vins de table, mais il n'est pas le seul. On peut aussi citer des domaines installés en Ardèche comme le domaine de la Grande Olivette.

<sup>83</sup> Les limites d'Excel nous ont contraints à supprimer un saucerre rosé à 12.90 €.

« L'Appellation d'Origine Contrôlée ne constitue plus une garantie de qualité ou de terroir pour la production viticole française ! C'est ce qu'affirment 75 professionnels représentatifs de la filière, dans une enquête publiée aujourd'hui par l'UFC- Que Choisir sur les vins AOC.

Confirmant que d'un bout à l'autre de la filière du vin, des professionnels ont contribué à brader ce signe officiel, les producteurs, négociants, œnologues et acheteurs que nous avons interrogés indiquent que :

**- Pour 40 % d'entre eux, l'AOC ne garantit pas de minimum qualitatif !**

**- Pour 65 % d'entre eux, l'AOC ne représente pas la typicité d'un terroir !**

Les causes sont nombreuses : course aux volumes, inflation des rendements, décrets d'appellation dépassés et agrément laxiste laissant passer 98 % des productions présentées ! » (2007b)

L'UFC rejoint les producteurs dans leur mise en cause de la crédibilité des AOC comme signe de qualité.

La qualité supérieure d'AOC émergeait d'une masse de produits sans qualités ; elle formait l'avenir au moins souhaitable des vins de table. Dès lors que le socle sur lequel elle était assise, les vins de table, acquiert une qualité, l'AOC peut-elle survivre ?

#### *Les refusés, un problème de compétence des vignerons et de collectif*

Les refusés ne mâchent pas leurs mots à l'encontre de leurs censeurs. Les jurys d'agrément et les membres des sections locales de l'INAO ne sont pas en reste et insistent au contraire sur les défauts des vins présentés. Les vins naturels sont plus particulièrement visés : les goûts très différents qu'ils mettent en avant sont jugés comme autant de défauts, oxydation, contamination de la flore de fermentation par des bactéries brettanomyces qui donnent des « goûts d'écurie malpropre »... Les producteurs visés répondent que leurs clients apprécient leurs vins et leur goût « naturel ». Mais tous les vins refusés ne se revendiquent pas de ce mouvement « naturel » qui tente d'effacer le vigneron de l'élaboration des vins. La diminution de l'utilisation du soufre en particulier, est sujet à de grands débats sur l'authenticité des goûts qui en découlent. L'oxydation des vins divise selon qu'elle est vue comme un retour au goût véritable du terroir ou comme un artefact lié à une pratique de conservation mal maîtrisée qui aboutit à l'uniformisation artificielle des vins.

« L'AOC est un projet collectif ». Après la mise en cause de la qualité des vins, cette phrase scande la défense des AOC contre les « tirailleurs du terroir » auxquels on reproche de le faire voler en éclats. S'ils ont, eux, les moyens de sortir du collectif, qu'ils le fassent, mais qu'ils cessent de brouiller l'identité des AOC ou de disperser les efforts à faire pour la raffermir !

Quand les défauts de goût ne peuvent pas être en cause, c'est bien l'individualisme des vignerons, leur « élitisme » et leur refus de se glisser dans le « moule » collectif défini à la majorité des voix du syndicat qui est mis en cause. Les « refusés » et leurs défenseurs ne sont pas toujours des vignerons réputés dont la marque de domaine est toujours connue. Ils sont extrêmement attachés à leurs AOC et leurs terroirs, tout autant que leurs détracteurs.

Cependant, tout particulièrement dans les grandes appellations moins réputées, une conception nouvelle de l'agrément a émergé comme l'explique un dégustateur de jury interrogé dans une enquête :

Vigneron : j'ai fait dégustateur pour l'INAO, dans les sessions d'agrément, et c'est vrai qu'on était plus dans une réflexion par le moins que par le plus. C'est-à-dire que quand je faisais des dégustations, on était plus [...] « est-ce qu'il y a quelque chose qui empêche [ce vin là] d'être un Anjou blanc sec ? » C'est comme les arbitres au rugby, « est-ce que vous avez une raison de ne pas accorder l'essai ? » Ce qui n'est pas « est-ce qu'il y a un essai ? » C'était un peu la philosophie à l'époque, c'est-à-dire que quand on dégustait, on n'était pas dans le truc d'essayer de dire « ah, ce vin-là ressemble à l'appellation ou il ne ressemble pas à l'appellation », c'était « ce vin-là a un gros défaut, il n'est pas bon ; et donc, s'il n'est pas bon, il n'a pas le droit d'être dans l'appellation parce **qu'on ne veut pas de vin mauvais dans l'appellation.** » Ceci dit, on pouvait avoir, dans une même °dégustation, des vins qui pouvaient être très différents les uns des autres, mais qui nous semblaient « honnêtes et marchands » comme on disait à l'époque ! Et donc, on n'avait pas de raison de leur refuser l'appellation. [...] Or j'ai l'impression que la démarche a un petit peu changé à l'heure actuelle. » (M. ACT, vigneron, Pys de Loire, 10 juillet 2012) : 18-19

L'agrément a évolué ; il ne se contente plus de surveiller les défauts, et l'examen de la typicité est devenue le gardien du style, voire de l'image commerciale de l'appellation :

« M. ACT : C'est sous leur responsabilité que les appellations sont autorisées, agréées ou pas. c'est-à-dire que le vin va correspondre ou pas. Mais, en même temps, il semblerait que leur objectif, au travers de ça, c'est aussi de correspondre à un besoin [...] de commercialisation des vins, c'est-à-dire de dire « d'un point de vue global, un Layon doit ressembler à ça et un Bonnezeaux, ça doit ressembler à ça ». Et, normalement, pour l'INAO, et pour un certain nombre d'opérateurs, pour que ce soit clair pour le consommateur, il faudrait qu'il soit capable comme ça, à l'aveugle, de déterminer la différence... » (M. ACT, vigneron, Pays de Loire, 10 juillet 2012) : 18

Ce glissement est recherché et soutenu par ceux qui disent vouloir faire du style des AOC une clef de reconnaissance et d'achat par les consommateurs et demandent également un assouplissement des contraintes de production pour gagner en compétitivité face à la concurrence étrangère.

Ce raidissement de la typicité est pressenti comme un danger par leurs adversaires. Pour eux, soit la notion reste floue et accueillante à la diversité, soit elle est précise et dans ce cas, nécessairement arbitraire et nuisible, car elle constituerait alors une prison. La qualité de terroir d'une appellation ne peut<sup>84</sup>, ni ne doit être rigoureusement prédéfinie sauf à brider le travail qualitatif des producteurs qui portent l'idée de terroir dans les appellations. Et il n'appartient pas non plus au consommateur de décider ce qu'elle doit être.

Dans quelques grands vignobles de France, En Pays de Loire, Languedoc, Alsace, les vigneron voient l'efficacité et la crédibilité des AOC s'éroder ; ils ont petit à petit consolidé et différencié deux interprétations. Pour les uns, il faut revenir à des raisonnements économiques plus classiques, cesser de vendre une qualité largement « sociale » pour vendre du vin. Pour les autres, c'est l'idée d'une perte de crédibilité due à un manque d'engagement et de professionnalisme dans la filière qui l'emporte. La

---

<sup>84</sup> L'argument avancé évoque la subjectivité et la variabilité trop importante du goût.

mauvaise qualité continuant de chasser la bonne, il faut par conséquent relancer l'action de J. Capus et la lutte contre la concurrence déloyale que les produits sans qualité qu'abritent les AOC font aux plus vertueux, en durcissant les contraintes qualitatives. Il ne s'agit plus simplement de deux engagements vis-à-vis d'un cahier des charges, l'un au plus près des consignes et l'autre situé plus avant dans la quête d'un objectif. En ce début de XX<sup>e</sup> siècle, les AOC abritent ainsi deux visions très conflictuelles de leur rôle et fonctionnement.

### Le conflit sous l'angle du patrimoine

L'importance de la sanction de rejet, l'interdiction d'apposer la mention d'AOC sur l'étiquette et la commercialisation des vins comme « vins de table », fait émerger et envenime un affrontement entre deux visions de l'AOC. Les accusations mutuelles visent l'incompétence, la cupidité, l'immoralité, l'étroitesse de vue, le manque de vision à long terme, la soumission au marché ou au contraire son irresponsable détachement et tant d'autres... Pour les dépasser, nous proposons de réinterpréter les oppositions des uns et des autres sous l'angle du patrimoine protégé par les appellations d'origine. Elles permettent de mettre en lumière les oppositions à partir de divergences sur l'interprétation de la nature du patrimoine qu'elles doivent défendre.

Bien sûr, aucun des acteurs que nous avons lu ou interrogé ne nous a jamais exposé son problème sous la forme que nous lui donnons dans cette section. Les uns ou les autres font régulièrement mention du caractère patrimonial des AOC et des responsabilités plus ou moins assumées de chacun à leur égard. Mais jamais personne ne nous a même partiellement expliqué les divergences et les conflits au sein des appellations en termes de visions patrimoniales. L'interprétation qui suit pousse le raisonnement sur le patrimoine. Elle a à nos deux deux mérites, celui de soustraire le débat aux accusations. Elle le fait au prix d'une cohérence et d'une ligne directrice à chacune des différentes approches en présence qui sont un peu factices, mais qui permet une présentation rapide, claire et assez respectueuse finalement des oppositions entre les acteurs.

L'idée de restauration d'un patrimoine en péril est intéressante pour faire ressortir les différences et les enjeux entre des interprétations plus riches mais divergentes que suscitent les AOC.

Le patrimoine vitivinicole a pour particularité de désigner non pas un chef d'œuvre terminé, une église, ou tableau, mais un objet qui s'apparente plus au patrimoine culturel vivant, tout à fait matériel, une production périssable et continuée de vin et attribuée à un double auteur, un vignoble, et un vigneron, les facteurs matériels et humains du terroir, l'entité qui réunit les deux.

Les appellations d'origine qui protègent le vin s'intéressent donc au lien de production qui unit le terroir et une qualité de produit pour sélectionner un ensemble d'éléments clefs de la bonne qualité attestée par des réputations d'excellence. Celle des vignobles a pu sembler difficile parce qu'elle exigeait de batailler avec les intérêts des uns et des autres, mais elle s'est faite et s'est à la fois précisée et enrichie au cours du temps ; la sélection des hommes était impossible car contrairement à ces derniers, les hommes sont mobiles ; ils ne sont pas ou plus attachés aux vignobles comme ils ont pu l'être les siècles précédents. Plutôt que les hommes, ce sont leurs pratiques vitivinicoles qui ont été retenues et réglementées. Des cahiers des charges finalement assez restreints ont permis pendant quelques années de faire une différence qualitative suffisante.

Les premières critiques ont débouché sur l'obligation d'un test de résultat avec la généralisation de la dégustation d'agrément qui venait assurer le bon niveau qualitatif de la production, ce qui a amené les intéressés à chercher à expliciter la qualité de l'objet à protéger. L'accusation des « refusés » qui dénoncent des « dérives » qualitatives, y met un terme et pose une urgence, celle de retrouver l'authenticité perdue de la qualité de terroir protégée par les AOC. L'idée de protection du patrimoine évolue alors vers celle de restauration de ce patrimoine qui a perdu ses qualités propres.

### *La restauration d'un patrimoine, entre créativité d'auteur et reproduction d'une œuvre*

Pour y parvenir, ils se tournent vers le processus de production dont ils pointent les pratiques et processus susceptibles de masquer ou de travestir l'expression des auteurs, le vignoble et le vigneron. Leur critique est à cet endroit très précise, l'évolution récente des pratiques issue de la modernisation de l'agriculture, a conduit à étouffer l'expression du vignoble et donc du terroir.

La restauration qu'ils entreprennent s'appuie sur la restauration du processus de production. Mais ils ne reviennent pas simplement aux pratiques traditionnelles, même si celles-ci sont l'objet d'une grande attention, car elles n'étaient elles-mêmes pas exemptes de critiques de ce point de vue. L'enrichissement contre lequel ils n'ont pas de mot assez dur, est une ancienne pratique. Loin d'être réfractaires au progrès, ils innovent au contraire pour redonner la plus grande place au vignoble dans l'expression de terroir. Leurs vins changent, mais c'est la marque pour eux du véritable terroir, celui qui fait la « vraie » différence d'origine entre les vins autour de la planète. Leurs vins sont des vins d'auteurs : en se mettant, eux vignerons, au service de leur vignoble, pour en faciliter autant que faire se peut l'expression, ils font de l'origine géographique de leurs vins le seul véritable auteur de leur vin. Mais cet auteur n'a pas une expression uniforme dans toutes les parcelles du vignoble de l'appellation ; bien au contraire, elle est multiple et aboutit à une grande variété de vins, mais qui tous, font partie d'une même Œuvre.

Dans les discussions sur les bonnes pratiques, ou leurs demandes de révision des cahiers des charges des appellations, ils reviennent avec insistance sur les pratiques d'œnologie « correctrice » auxquelles on peut ajouter celles de viticulture destructrices qu'ils veulent écarter, car elles cherchent à corriger la voix du terroir des autres et privilégient toutes celles qui tentent de recueillir et concentrer cette voix du terroir. La viticulture peut diluer et masquer le terroir, plus que le corriger, tandis que l'œnologie peut masquer et détruire irréversiblement l'expression du terroir. Elle est donc la première visée dans l'examen et l'éviction des « mauvaises » pratiques.

Un parti opposé prend forme qui interprète très différemment la nouvelle variabilité des vins au sein de l'appellation. Loin de signaler un « retour au terroir », elle résulte pour eux d'innovations qui menacent la continuité de la production du patrimoine. Pour contrer cette menace, ils se tournent vers la dégustation comme outil de cadrage de la production aussi stricte que la dispersion est inquiétante. L'important est en effet de contenir la variabilité de chacun des vins de l'appellation qui sont traités comme autant d'œuvres singulières à pérenniser. La variabilité est ici une menace qui retire toute légitimité aux producteurs à continuer de produire l'œuvre protégée par l'appellation d'origine. Ils sont les gardiens de la continuité de la production et s'engagent à ce titre à ce qu'elle reste conforme à ce qu'elle doit être.

Les « refusés » ne sont pas les seuls à menacer la bonne reproduction de l'œuvre ; le changement climatique et plus largement l'évolution générale du monde le font aussi. Les cahiers des charges stipulent le recours à quelques techniques clefs, identitaires, mais ces garants de la bonne reproduction sont réticents à ajouter des contraintes qu'ils voient comme autant de handicaps pour mener leur tâche à bien.

### *Entre l'Œuvre à continuer et l'œuvre à reproduire*

Les deux interprétations ci-dessus engagent deux sens de la notion d'œuvre. La première est l'Œuvre qui reste à faire ; la seconde consiste dans la reproduction fidèle d'une œuvre terminée.

Chacune relève d'une interprétation différente de la propriété intellectuelle que représentent les appellations d'origine. Les deux sont attentifs au terroir et plus encore au terroir physique, agro-climatique, leur vignoble ; les deux, tels des porte-parole, se mettent en retrait et à son service<sup>85</sup>. Les premiers veillent à entretenir la productivité d'un auteur et la vie de son Œuvre ; les seconds, la reproductibilité de ses œuvres.

Ces choix ont de lourdes implications. L'auteur d'une œuvre, fut-il collectif, a une responsabilité dans sa production et reste le seul légitime à décider si sa production mérite ou non de contribuer à son œuvre, entendu comme l'ensemble de sa production qui peut être vaste et diversifiée. Les manipulations d'intervenants ultérieurs sur le produit peuvent toujours être prises comme des dégradations de la qualité initiale, voire des falsifications.

Le rôle des négociants dans l'entretien de ce patrimoine est l'objet d'une grande vigilance, car leur éloignement du vignoble rend leur intervention lourde de menaces. Mais il diffère selon que l'on parle d'une appellation d'origine protégeant une Œuvre en production (AOŒ), ou une œuvre à reproduire (AOœ).

Dans le cas des AOœ, les négociants, pas plus que les reproducteurs ne sont autorisés à la modifier. Ils peuvent contribuer à la reproduction de l'œuvre, aux mêmes conditions que les vigneron, et sinon doivent se cantonner au rôle de distributeur revendeur d'un produit certifié conforme.

Dans celui des AOŒ, le négociant n'est pas un auteur du produit, mais il peut en être en quelque sorte, l'impresario. Son rôle est alors important dans la pérennisation du patrimoine, mais l'équilibre entre l'auteur et l'impresario doit faire l'objet d'une grande vigilance pour permettre l'éclosion de l'artiste, tout en préservant sa créativité.

### *Deux preuves différentes de la qualité, deux épreuves différentes de la garantie*

Les deux interprétations de l'œuvre à faire dans les AOC pourraient coexister si elles n'étaient toutes deux soumises à une unique exigence de contrôle. En effet, les partisans de la reproduction de l'œuvre appuient une meilleure définition de la typicité pour pouvoir ensuite en juger la conformité. Les défenseurs de l'Œuvre au contraire la rejettent frontalement comme obstacle à la créativité et source d'une standardisation perverse de la qualité d'origine. S'ils acceptent un cadrage de la production, celui-ci est nécessairement très flou s'il est *a priori*, et de préférence *a posteriori*, fondé sur une

---

<sup>85</sup> Ils s'opposent en cela aux « grands vins » des pays du nouveau monde où les marques apparaissent comme les seuls auteurs et responsables de la haute qualité des vins.

appréciation critique du résultat, une solution beaucoup laxiste pour les premiers et incapable d'appuyer le rôle de garantie de qualité d'AOC auprès des clients.

Les vives demandes de séparation des qualités sous des signes différenciés sembleraient permettre de surmonter l'incompatibilité des épreuves de validation de la qualité de terroir. Pourtant la séparation des partis en conflit ne pourrait être une solution qu'à condition de maintenir les liens qui unissent ces deux interprétations et les appuie mutuellement. En effet, le jugement de la qualité des vins de l'Œuvre s'appuie sur la référence que représente la reproduction de l'œuvre et réciproquement permet que l'œuvre ne soit pas un objet totalement figé.

## 9. A la recherche des « facteurs de production » cause de la qualité d'origine

Avant les années 1930, les négociants jouaient collectivement un rôle crucial dans la définition et les ajustements qualitatifs des vins dénommés selon leur origine. Mais leur conscience professionnelle, leur bonne foi, leur « intérêt » commercial à ne pas tromper leurs clients étaient les seuls garants qu'ils pouvaient opposer aux accusations de fraude qui pesaient sur leur profession ; ils furent jugés insuffisants et les pouvoirs publics décidèrent de légiférer. Comment le signe de qualité peut-il échapper à la suspicion et apporter une garantie crédible et solide de la qualité qu'il promet.

### Faire la preuve « définitive » de la qualité

La recherche<sup>86</sup> s'empare progressivement des problèmes de qualité posés par les AOC à partir des années 1980 pour conforter la réglementation et lui donner des bases « incontestables », « objectives ». Une partie du travail consiste à caractériser la qualité d'origine des vins d'une appellation et mettre au point des tests de discrimination. Un chercheur de l'INRA, J. Salette, tente de conceptualiser la notion de « typicité » :

« La typicité rattache le vin considéré à un type bien défini, ce qui, notamment, permet au dégustateur-connaisseur de le reconnaître. C'est à ce titre que l'on peut dire que la typicité est l'expression la plus complète et la plus synthétique du terroir dans le vin ; elle est le résultat d'une intégration de tous les éléments qui contribuent à faire du vin d'AOC un produit original qui peut être revendiqué comme tel. » (Salette, 1997) : 12

La typicité est la traduction gustative de la qualité d'origine, ce style particulier qui différencie les vins d'une région ou d'un vignoble ; sa reconnaissance permettrait d'affirmer l'origine du vin. Les chercheurs s'efforcent de l'explicitier.

### La recherche et le « terroir », un objet à l'existence de plus en plus controversée

Deux stratégies de recherche se dégagent : d'un côté, un travail sur le résultat gustatif, sa caractérisation et discrimination ; l'autre sur les causes ou facteurs de ces différences. Le

---

<sup>86</sup> Nous avons étudié les articles indexés dans le Web of Science<sup>e</sup>, une plateforme qui regroupe un très grand nombre de bases de données de publications de recherche, et portant la mention « Appellation d'origine contrôlée » ou sa traduction anglaise « designation of origin » dans le titre. La requête est assez sélective et après retrait de 15 articles en doublon parasite, nous avons obtenu 218 articles. Les premiers datent de 1968 et concernent les appellations de vins italiens approuvées en 1970 ; leur nombre connaît un premier pic en 1978 puis grimpe lentement à la fin des années 1990. Elles concernent les appellations fromagères (72 articles), puis viticoles (68), puis l'huile d'olive (26), la viande (12) et enfin des fruits et légumes, du pain (10) ou encore du bois (1).

thème du « terroir » a la même importance<sup>87</sup> que celui des « AOC » dans les travaux de recherche, mais émerge un peu plus tard, à partir de l'année 1987. Le thème reste ensuite confidentiel jusqu'en 1995<sup>88</sup>, puis monte progressivement pour culminer en 2011 à 29 articles.

Avec 71%<sup>89</sup> des publications, le vin constitue le thème central de ces recherches à côté du fromage (7,5%). Les recherches se concentrent sur l'identification des facteurs constitutifs du terroir : pédologie, géologie, techniques culturelles et œnologiques. L'identification et explicitation de la typicité, c'est-à-dire l'effet spécifique du terroir sur le goût des produits, occupe 15% des articles (39 articles).

A partir des années 2000 la recherche en sciences sociales (19% des articles publiés de 2000 à 2014) ajoute une nouvelle interprétation du terroir, plus sociale et économique et surtout qui en fait une construction sociale ou symbolique arbitraire. Le terroir et la typicité deviennent des notions controversées dont l'existence divise les chercheurs. Est-ce un placebo comme l'affirme D. (Priilaid, 2007), une illusion sociale (Comiskey, 2006; Crenn and Techoueyres, 2007; Saxton, 2002), une construction sociale (Sylvander, 1997), une invention servant de barrière économique pour protéger les vins de la concurrence (Schaffter, 2006) ou au contraire une série complexe de facteurs difficile à stabiliser et lister (Cadot et al., 2008; Casabianca et al., 2008) ? Des tentatives de synthèse échouent à pencher d'un côté ou de l'autre ; l'une d'entre elles, (Deloire et al., 2008), termine par une conclusion très pragmatique sur les bienfaits corrélatifs de l'intérêt qui lui est porté par les producteurs et les consommateurs, tout en évitant de se prononcer sur l'existence ou non d'un ensemble de facteurs de production à l'origine de la qualité de terroir. Pour (Wilson et al., 2008), le terroir et sa qualité typique restent des objets difficiles à manipuler, et qui posent des problèmes de communication avec les consommateurs.

De son côté, le travail de recherche sur la qualité de terroir et les AOC s'accompagne d'une dichotomie de la notion de qualité, avec d'un côté l'idée de caractérisation par des critères vérifiables, mesurables, « objectifs » et de l'autre, des valeurs hédonistes liées une « bonne qualité », « supérieure », perçue. Cette séparation est d'autant plus profonde que la recherche ne peut pas mettre en relation la supériorité de la qualité avec des caractéristiques spécifiques : aucune nuance gustative ne parvient jamais être dite bonne en soi. De plus, la mise en critères de la qualité spécifique d'AOC apparaît difficile au point que l'idée d'une « pseudo-qualité », factice, *ad hoc*..., plus humaine et marchande que matérielle, se développe. Finalement, la recherche pourrait sembler alimenter plutôt qu'apaiser les interrogations sur la qualité d'AOC.

### La dégustation et ses épreuves

La recherche parvient parfois à discriminer entre des groupes de produits d'après leur seule composition ; elle ne parvient jamais à les classer selon une perception globale de qualité. Seule la dégustation permet de le faire, quand il s'agit de vin notamment. Les bases de données d'articles scientifiques montrent que le sujet se développe plus

---

<sup>87</sup> Il occupe à peu près le même nombre de publications que les AOC.

<sup>88</sup> 10 publications de 1987 à 1995.

<sup>89</sup> 167 publications sur l'ensemble des 235 articles répertoriés de 1987 à 2014. La production est certainement plus élevée, mais les bases de données scientifiques n'en ont retenu que ce relativement petit nombre.

tardivement. Avant l'année 2003, la dégustation n'intéresse que 6 articles<sup>90</sup>. Ce thème précis se développe à partir de l'année 2003<sup>91</sup>. La fiabilisation de l'outil dégustation fait appel aux techniques d'analyse sensorielle. Elle tente de rendre les dégustateurs toujours plus « objectifs », c'est-à-dire selon les critères de l'analyse sensorielle, plus répétables<sup>92</sup>. Ce programme de travail induit une mise à l'écart de l'idée de qualité supérieure au profit de celle de qualité spécifique ou authentique. En effet, pour les chercheurs et leurs théories, il n'est pas possible de mettre au point des épreuves fiables et objectives de hiérarchisation de la qualité. Le jugement de qualité supérieure ou inférieure est de leur point de vue trop ou intrinsèquement<sup>93</sup> subjectif pour que cela soit envisageable. En revanche, des épreuves de description et des tests de reconnaissance ou de conformité peuvent donner de bons résultats si les dégustateurs suivent des formations appropriées.

### L'abandon de la qualité supérieure pour une qualité spécifique

La division de la qualité en « spécifique » d'un côté, c'est-à-dire une liste de critères « objectifs » permettant de discriminer entre des familles de produits et une qualité hiérarchique, « bonne, supérieure ou hédonique », se retrouve dans les écrits ou les entretiens avec les personnels de l'INAO ou des présidents de syndicats d'AOC notamment qui soulignent le nécessaire abandon de l'idée selon laquelle les vins d'AOC seraient des vins de qualité supérieure.

« M. INAO3 : La qualité supérieure, on compare deux produits avec les mêmes caractéristiques... deux jambons, deux filets de poulet... dont l'un, a priori, remporte plus de suffrage et est considéré comme meilleur. Donc, là, OK, on peut dire qualité supérieure de l'un par rapport à l'autre. Appellation d'Origine, ce n'est pas ça. C'est vraiment un produit qui répond à son cahier des charges et qui répond, comme critères, à l'origine. C'est ce lien avec le terroir, avec les conditions de production qui sont préservées, avec l'aire géographique déterminée. » (INAO, Paris, 5/12/2012, GT : 15)

Le point de vue n'est pas « parisien ». La même idée est défendue dans des syndicats d'appellation qui ont eu à faire à de nombreux cas de « refusés » :

« M. SyndAOC7 : Le syndicat a en charge son appellation et les conditions de production qui ont un lien direct avec l'originalité du produit, ce qu'on peut garantir au consommateur. Garantir l'origine, l'endroit, la délimitation, l'encépagement, les rendements, les degrés minimums etc. Tout ce qu'on a codifié depuis 70 ans que les appellations existent, comme étant les conditions *sine qua non* pour que le vin tienne sa promesse. Sachant que la promesse qu'il a à tenir aujourd'hui, ça n'est que ça. Il n'y a pas de promesse supplémentaire derrière le nom de l'appellation. » (Syndicat AOC7, 22/06/05, PdL, SBI : 1)

Dans un de nos entretiens, un journaliste anglais, spécialiste d'économie viticole, relève cet abandon du caractère supérieur de la qualité des AOC et s'en étonne :

<sup>90</sup> dont seulement 2 sont cités plus de 5 fois.

<sup>91</sup> Notre corpus comporte 18 articles en 10 ans sur ce sujet.

<sup>92</sup> Voir par exemple Fribourg, G., Sarfati, C., 1989. *La dégustation - connaître et comprendre le vin*. EDISUD, Suze la Rousse. Caille, S., Neret, C., Cadot, Y., Samson, A., 2008. "Comparaison des performances d'un jury expert et d'un jury professionnel pour la caractérisation de la typicité de vins d'Anjou", *Agrostat 2008 - 10èmes journées Européennes Agro-industrie et Méthodes statistiques*, Louvain-la-Neuve (BEL), p. 7..

<sup>93</sup> Il est en effet admis dans les théories de la perception courantes que les propriétés de la nature sont « neutres », exemptes de « valeur » et ne peuvent donc être hiérarchisées de façon « objective ».

« Journaliste1 : Alors l'INAO dit toujours, « l'AOC n'est pas une garantie de qualité ». Une garantie d'origine, cela vient de tel ou tel terroir, d'accord. Mais c'est une nuance. Alors pour moi, c'est mettre la tête dans le sable. Pour le consommateur, c'est une garantie de qualité [supérieure] ! » (Journaliste économie viticole anglais. Vin, 29/06/06, Paris, GT : 11-12)

Quel est en effet, le sens d'une certification de qualité d'AOC si elle ne signale pas de bons vins, et simplement une qualité parmi d'autres, bonne ou mauvaise ?

Cet abandon qui se dessine de l'idée de qualité supérieure de vins d'AOC ramène la réglementation de la qualité d'AOC vers une certification stricte de l'origine des vins.

### Les AOC, un marché de classe ?

Certains à l'INAO semblent appuyer cette réinterprétation de la qualité d'AOC, faisant ainsi émerger une divergence de vues au sein de l'institut entre ceux qui continuent de défendre l'idée de qualité supérieure de certains produits, comme le Président du Comité National de l'INAO, René Renou, et ceux qui pensent que les AOC tracent des différences dont le caractère ou non supérieur relève plutôt de la construction sociale et encadre un marché « socialement construit », ou « de classe ».

Le désaccord se cristallise sur la question du marché : l'organisation du marché des AOC n'est pas « ajustée à la demande » ; bien sûr répondent les autres, puisqu'elle privilégie l'opération inverse, celle de faire valoir une « qualité de terroir », « typique » qui n'est pas définie par ajustement à « la demande ». Les AOC, poursuivent-ils, n'ont d'ailleurs jamais présumé garantir que le vin d'AOC va plaire au consommateur. La perception de cette qualité nécessite souvent un « apprentissage » de la part des consommateurs.

« M. CAOC3 : Le Président Pinchon a eu le malheur de dire, il y a plus de 10 ans devant un journaliste, que l'AOC n'était pas une garantie de qualité. Ce qu'il voulait dire, c'est que [...] l'AOC c'était avant tout une démarche de terroir et ne garantissait pas une qualité sans que le consommateur fasse un effort de mieux connaître de quoi il s'agissait, c'est un produit culturel et pas un produit.... » (Certification AOC3, Paris/PdL, GT : 16)

La remarque de cet employé de l'INAO pointe la difficulté posée par le signe de qualité d'AOC : il pointe une qualité qui ne s'impose pas à tous et qui exige au contraire une démarche ou un effort, notamment de la part du consommateur<sup>94</sup>.

Qu'est-ce qu'une qualité que l'on doit « apprendre » à percevoir ? Cet apprentissage ne cache-t-il pas la construction sociale d'une différence de classe ? R. Parker explique volontiers que sa motivation de critique vinicole lui est venue de la volonté d'imposer « le goût du consommateur » à la bourgeoisie bordelaise et de « démocratiser » ainsi la consommation du vin. Dans le fil de cette interprétation, l'appréciation des vins en vient parfois à être décrite comme un examen de différenciation sociale au cours duquel le goûteur fait état de sa connaissance des « codes sociaux » plus spécifiquement vinicoles qui permettent en retour de juger de son appartenance sociale.

« Nos consommateurs pour l'instant subissent le vin. Ils doivent obéir aux codes pour rentrer dans le saint des saints sous peine d'être rejetés dans les ténèbres extérieures. » (Propos attribués à J. Berthomeau "auteur d'un rapport sur l'avenir de la filière et

---

<sup>94</sup> Cette propriété n'a rien d'extraordinaire ; elle est plutôt très communément admise dans tout ce qui touche à la perception. On ne sent pas toujours immédiatement ce qui est à percevoir, il faut se rendre sensible, être attentif, se concentrer...

initiateur du groupe de réflexion Cap 2010”, Réussir Vigne, du vignoble au chai, dossier « faire du vin pour le vendre » N97 mai 2004, p. 18)<sup>95</sup>

Ils défendent, sociologie du goût à l'appui, que la perception de la qualité du vin doit s'affranchir de cet ensemble de codes appris qui conduisent les uns ou les autres à préférer les bordeaux aux vins du midi, les grands crus aux simples AOC ou aux vins de table. En effet, cette construction sociale du goût ne rétrécit-elle pas la demande en réservant le vin à des élites ? Pour élargir la demande, il faut par conséquent rompre avec cette codification sociale de la consommation.

Cette interprétation sociale requiert l'abandon de la « prétendue qualité supérieure » des AOC qui n'est que « distinction sociale ». Les AOC ne pointent pas une qualité supérieure, mais seulement différente. Il convient dès lors de nettoyer l'interprétation de la qualité d'AOC de qualité supérieure en qualité différente, pour que le signe devienne un signe de conformité à une qualité particulière indépendamment de celui qui la perçoit et qu'il puisse ainsi apporter une véritable « garantie ».

### L'information et la « vérité » du jugement

La recherche d'une « preuve » définitive de la vérité de la qualité, c'est-à-dire selon la théorie développée par K. Popper une épreuve répétable et réfutable de vérification, n'aboutit pas. L'inventaire des « facteurs » de la qualité de terroir, ces « causes » auxquelles on doit « la » ou « les qualités » du vin, semble sans fin : les causes prolifèrent autant que les qualités.

Alors que la plupart des vignerons, des amateurs et buveurs de vin continuent de rechercher, discuter, apprécier la et les qualités des vins, chez certains, le doute s'immisce : si on ne peut isoler, stabiliser des qualités des vins, celle-ci existe-t-elle « vraiment », « objectivement » ? N'est-ce pas une illusion « sociale », une construction

---

<sup>95</sup> On trouvera un raisonnement similaire mais moins détaillé dans d'autres publications et notamment Institut d'études Gaultier, 2002. *Enquête VINITECH 2002 : Quelles sont les grandes mutations qui ont marqué la vigne et les vins de France ces deux dernières décennies? Quelles sont les perspectives pour les prochaines années?*, rapport pour VINITECH. Institut d'études Gaultier, 2002. *Enquête VINITECH 2002 : Quelles sont les grandes mutations qui ont marqué la vigne et les vins de France ces deux dernières décennies? Quelles sont les perspectives pour les prochaines années?*, rapport pour VINITECH. Institut d'études Gaultier, 2002. *Enquête VINITECH 2002 : Quelles sont les grandes mutations qui ont marqué la vigne et les vins de France ces deux dernières décennies? Quelles sont les perspectives pour les prochaines années?*, rapport pour VINITECH. Institut d'études Gaultier, 2002. *Enquête VINITECH 2002 : Quelles sont les grandes mutations qui ont marqué la vigne et les vins de France ces deux dernières décennies? Quelles sont les perspectives pour les prochaines années?*, rapport pour VINITECH. Institut d'études Gaultier, 2002. *Enquête VINITECH 2002 : Quelles sont les grandes mutations qui ont marqué la vigne et les vins de France ces deux dernières décennies? Quelles sont les perspectives pour les prochaines années?*, rapport pour VINITECH. Institut d'études Gaultier, 2002, ou encore Association Française des Eleveurs Embouteilleurs et Distributeurs de Vins et Spiritueux, 2002. *Battons nous à armes égales!*, rapport pour Information Presse OPHA. Association Française des Eleveurs Embouteilleurs et Distributeurs de Vins et Spiritueux, 2002. *Battons nous à armes égales!*, rapport pour Information Presse OPHA. Association Française des Eleveurs Embouteilleurs et Distributeurs de Vins et Spiritueux, 2002. *Battons nous à armes égales!*, rapport pour Information Presse OPHA. Association Française des Eleveurs Embouteilleurs et Distributeurs de Vins et Spiritueux, 2002. *Battons nous à armes égales!*, rapport pour Information Presse OPHA. Association Française des Eleveurs Embouteilleurs et Distributeurs de Vins et Spiritueux, 2002. *Battons nous à armes égales!*, rapport pour Information Presse OPHA.

« humaine » dans laquelle le vin lui-même ne jouerait que le rôle de support matériel de valeur subjective ?

Cette conclusion gêne tout particulièrement l'interprétation des appellations comme « information » sur la qualité des vins apportée aux consommateurs. Elles ne seraient dès lors plus que d'habiles trucs marketing pour créer des distorsions de concurrence et canaliser la valeur artificielle, sociale, que leur attribuent les consommateurs<sup>96</sup>.

---

<sup>96</sup> Voir par exemple Combris, P., Lecocq, S., Visser, M., 1997. "Estimation of a hedonic price equation for Bordeaux wine: does quality matter?". *Economic journal* 107, Cross, R., Plantinga, A.J., Stavins, R.N., 2011. "What Is the Value of Terroir?". *American Economic Review* 101, 152-156, Priilaid, D.A., 2007. "The placebo of place: terroir effects in the blind and sighted quality assessments of South African varietal wines". *Journal of Wine Research* 18, 87-105..

## 10. Instauration des segments de qualité dans un marché qui se « globalise »

Dans la seconde moitié du XXe siècle, le vin échappe à la législation internationale sur l'étiquetage des produits alimentaires ; il est notamment exempté de l'affichage des calories et des ingrédients. Le produit 'vin' est donc cadré par sa définition légale minimale, « la fermentation de raisins frais ou de moûts de raisin » et les listes de traitements et produits œnologiques autorisés ou interdits. Chaque unité de vin de table conditionné, bouteille, Bag-in-Box (BiB)... circule ainsi avec une étiquette particulièrement dépouillée qui mentionne la catégorie de produit, vin (blanc rouge ou rosé) le numéro de l'embouteilleur et sa marque commerciale, le titre alcoométrique, et le volume nominal du conditionnement. La plupart des mentions dites valorisantes (utilisation du nom domaine, château, nom de cépage, région de production, millésime... ) leur est interdite ; les vins de table se présentent donc sur les marchés comme des vins « sans qualités ». Leur production n'est guère réglementée que du point de vue des quantités produites<sup>97</sup>.

Ces vins sans « qualités » ne sont pas pour autant dépourvus de tout intérêt. Moins chers à produire et à acheter, ils nourrissent au contraire un marché de taille supérieure puis au fil des années comparable à celui des AOC. Dans les années 1950, ce marché connaît une « crise de surproduction » : ces vins ne se vendent plus, ou plus aussi bien ; les stocks s'accumulent dans les chais. Les mesures d'assainissement du marché par retrait des vins et distillation ne suffisent plus. Selon le diagnostic des pouvoirs publics, la production de vins à très bas coûts de production et destinés à la distillation pervertit cet outil de régulation des quantités mises en marché très variables selon les millésimes. Jugés de très faible qualité, ces vins sont aussi accusés de nuire à l'image de l'ensemble de la production des vins de table. Pour surmonter la crise, les pouvoirs publics reviennent à l'idée de concurrence déloyale selon laquelle « la mauvaise qualité chasse la bonne » et aboutit à l'effondrement du marché en détournant les consommateurs des vins, ici des vins français. L'encadrement du marché des vins de table s'enrichit alors de remèdes fondés sur la sélection qualitative.

« En réformant le code du vin, le Gouvernement a voulu mettre un terme à la crise dont souffre actuellement la viticulture ;

- en prescrivant l'élimination des vins de mauvaise qualité,

---

<sup>97</sup> Le code du vin de 1953 raffermit l'encadrement de la production dont Smith, A., Costa, O., de Maillard, J., 2007. *Vin et politique*. Les presses de Sciences Po, Paris. : 77-78 souligne les 3 points clefs : la généralisation du blocage des chais et du contrôle des volumes mis en marchés avec la distillation obligatoire des volumes bloqués, le renforcement de la taxe sur les rendements excessifs, et l'introduction de la prime à l'arrachage définitif.

- en permettant la réduction et l'amélioration du vignoble,
- en créant une organisation administrative simple et efficace. » (République Française, 1953) : 1

On ne se contente plus d'éliminer les vins qui ne trouvent pas vendeur. Il faut éliminer à la source les vins qui ont une qualité insuffisante et nuisent à la commercialisation des meilleurs. Les vins de presse qui résultent d'un pressurage important des marcs et contiennent de ce fait des tanins agressifs et indésirables sont écartés de la production viticole :

« La généralisation des prestations viniques, c'est-à-dire de l'obligation de détruire les sous-produits de la vinification, entraînera la disposition des "vins de presse" dont la commercialisation était une des causes de l'altération de la qualité des vins et de la dégradation des prix. » (République Française, 1953) : 2

Le seuil de qualité minimale du vin est durci :

« C'est vers le même but que tendent les dispositions relatives à l'élévation du degré minimum des vins, à l'abaissement de la teneur maximum en acidité volatile et la réglementation rigoureuse de la concentration. » (République Française, 1953) : 2

Il peut être plus facile et moins coûteux d'enrichir et de corriger des raisins de qualité ordinaire que chercher à produire la meilleure qualité à la vigne. La législation se préoccupe également d'essayer de redonner un caractère exceptionnel à des techniques œnologiques correctrices dont l'utilisation jugée trop fréquente entretient par conséquent la production d'une matière première de mauvaise qualité :

« Celle-ci [La concentration] doit permettre de corriger l'insuffisance du degré alcoolique lorsque les conditions climatiques ont été particulièrement défavorables à la maturation de la récolte, mais elle ne doit offrir un débouché constant aux vins de la plus mauvaise qualité. » (République Française, 1953) : 2

Les pratiques d'amélioration qualitative, comme la concentration des moûts, sont mieux encadrées, la plantation des « mauvais cépages », en particulier ceux à très gros rendements, interdite en faveur de la replantation de cépages recommandés.

« Une stricte discipline d'encépagement est créée. La suppression des cépages prohibés est prescrite ; toutefois, pour en encourager la disparition, les producteurs pourront par exception remplacer par anticipation les vignes à disparaître lorsque celles-ci avaient été régulièrement plantées. Dans chaque région, seront par ailleurs définis les cépages dont l'utilisation sera recommandée et efficacement encouragée. » (République Française, 1953) : 2

A côté du renforcement de la qualité minimale, la loi cherche aussi à aider les producteurs qui ont de bons vins de table, à les vendre et au meilleur prix. Le négoce voit réaffirmer son rôle dans la régulation des cours et des qualités, par l'échelonnement de la mise en marché des stocks, ce que le dispositif réglementaire initialement mis en place n'avait pas réussi à faire<sup>98</sup>.

<sup>98</sup> « L'échelonnement des sorties de vin de la propriété entravait la sélection des bonnes caves quand elles étaient indisponibles et en accroissait exagérément le prix lorsque, pour les libérer, des transferts d'échelonnement devaient être acquis à des viticulteurs dont les vins ne trouvaient pas de débouchés. Désormais, seuls les excédents seront bloqués aussitôt que les charges de la campagne seront connues. Ainsi, le négoce en retrouvant son rôle traditionnel, pourra contribuer à l'amélioration de la qualité des vins. » 1953, *Décret n°53-977 du 30 septembre 1953 relatif à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole* : 2

En 1962, la première réglementation européenne du vin (Commission européenne, 1962) qui regroupe l'Italie, la France, l'Allemagne et le Luxembourg reproduit un schéma assez similaire à celui de la France. Elle reconnaît deux classes disjointes de produits : les vins de table (VDT) et les vins de qualité produits dans une région déterminée (VQPRD). Ces VQPRD sont l'objet d'une variété de règlements encadrant la production et la reconnaissance de leurs qualités, tandis que les vins de table sont soumis à la réglementation communautaire des volumes produits.

Au moins dans les rayons des supermarchés, les vins de table français et les vins d'appellation constituent deux catégories nettement différenciées. Aucun vin de table ne vient prétendre ni par le prix ni par sa qualité de produit à côtoyer les vins d'appellation. Dans les années 1990-2000, une poignée de domaines s'en remet à la critique vinicole, pour faire connaître leur marque et reconnaître leur qualité, Daumas Gassac en France, les « Superchianti » en Italie ou « Mauro » en Espagne par exemple. Les « refusés » déclassés des AOC dont il a été question dans la section 9, « La restauration d'un patrimoine », font de même à partir des années 2000, pour faire connaître leur qualité et tenter de surmonter les difficultés posées par la réglementation de l'étiquetage des vins de table au moment de faire savoir que, malgré l'étiquetage en vins de table, ils font des vins de qualité.

#### Faire face à la concurrence des nouveaux pays producteurs

Les vignobles autour de la planète n'ont pas d'implantation fixe, déterminée par les conditions agroclimatiques. Ce que l'on appelle à la fin du XXe siècle, les « nouveaux pays producteurs » d'Amérique, d'Océanie, d'Afrique... se distinguent surtout par la commercialisation de leurs vins des qui n'est pas cadrée par des catégories qualitatives réglementées. Leur différenciation qualitative se fait souvent selon des marques, des cépages, des prix ou des créneaux de prix.

Pendant longtemps, les producteurs ont indiqué sur les bouteilles le « style » des vins, « Bordeaux », « Bourgogne » ou encore les « recettes » ou techniques d'élaboration comme le « Champagne » espagnol contraint en 1972 de changer de nom. Les noms des appellations étant considérés comme des usurpations et de plus en plus largement protégés, les producteurs étrangers ont progressivement opté pour la mention du cépage, une mention éventuellement réglementée dans certains pays, mais non réservée. Dans les concours australiens mis en place dans la seconde moitié du XIXe siècle (Allen and Germov, 2011) par exemple, les vins ne sont pas classés selon leur région de production comme en France au Concours général Agricole, mais selon leur cépage<sup>99</sup>. Cette information sur le cépage vient bousculer le dispositif de hiérarchisation qualitatif français où le cépage n'est pas considéré comme une information pertinente. Seuls les vins « de qualité », c'est-à-dire assumant des contraintes de production, peuvent fournir des informations sur le cépage, et de plus, c'est l'origine et non le cépage qui constitue l'élément déterminant de la classification des produits et de la communication envers l'acheteur.

Dans les publications et épreuves de la critique internationale en effet, c'est souvent le cépage qui prévaut et permet des confrontations de large envergure. La critique vinicole américaine notamment, organise des comparaisons de vins du monde entier,

---

<sup>99</sup> Celui-ci est en général unique. Sinon les vins sont classés selon leur type d'assemblage « sémillon-sauvignon » par exemple.

appellations d'origine comprises,<sup>100</sup> sélectionnés selon leur cépage, tout particulièrement des cépages européens réputés « qualitatifs » comme le pinot noir, le merlot, la syrah, le chardonnay, le sauvignon, le riesling, le sangiovese ou le tempranillo. Ce sont tous des cépages emblématiques et souvent vinifiés seuls des appellations européennes et plus particulièrement françaises, qui ont été importés et parfois acclimatés<sup>101</sup>, ou hybridés<sup>102</sup>, pour la plantation des vignobles du nouveau monde viticole.

### L'analyse du déclin des vins français par les pouvoirs publics

En 1998, l'ONIVINS<sup>103</sup> commande au cabinet ERNST&YOUNG une étude des stratégies de développement des pays producteurs de vins dans le monde. En effet, ces nouvelles productions de vin de table qui ne bénéficient d'aucun prestige ou réputation de longue date, d'aucun savoir faire séculaire, se vendent bien, augmentent leurs parts de marché et parfois étendent la surface de leurs vignobles, tandis que les vins de table français sont régulièrement en crise malgré des politiques d'encadrement de l'offre très strictes. Le rapport fait ressortir des stratégies commerciales très volontaristes de la part de ces producteurs dit du « nouveau monde viticole », qui reposent sur « l'ajustement à la demande ».

### Un défaut de préoccupation envers la « demande »

La progression des parts de marché de ces vins, et la stagnation voire la régression des performances des vins français à l'export puis sur le marché français inquiète vivement les producteurs et les pouvoirs publics. De 2001 à 2006, plusieurs rapports<sup>104</sup> sur la filière vitivinicole française ou européenne comparent les nouveaux vins à succès et les AOC françaises. Ils soulignent unanimement un défaut de communication et un manque de préoccupation de la filière envers les consommateurs :

« La filière française s'est historiquement construite autour des producteurs. Emanation des différents syndicats d'appellations, l'INAO a élaboré les règles applicables à ce secteur, qui ont ensuite largement inspiré la réglementation communautaire.

---

<sup>100</sup> Certains appellations comme Chateaufort du Pape ne trouvent pas de place dans ces dégustations ; mais la plupart du temps, le cépage majoritaire, merlot ou cabernet à Bordeaux par exemple, permet de décider de la catégorie du vin.

<sup>101</sup> C'est le cas par exemple du shiraz australien, très proche de la syrah de la vallée du Rhône.

<sup>102</sup> Le pinotage par exemple est une hybridation entre le pinot noir et le cinsault obtenu par A. Penfold l'université de Stellenbosch en Afrique du Sud en 1925.

<sup>103</sup> Office National Interprofessionnel des Vins de table créé en 1983

<sup>104</sup> Berthomeau, J., 2001. *comment mieux positionner les vins français sur les marchés d'exportation*, rapport pour Rapport remis à Jean Glavany ministre de l'agriculture et de la pêche, César, G., 2002. *L'avenir de la viticulture française : entre tradition et défi du Nouveau Monde*, rapport pour Rapport d'information n° 349 (2001-2002) de M. Gérard CÉSAR, fait au nom de la commission des affaires économiques, déposé le 10 juillet 2002, ONIVINS, 2003. *Les vins français face à la concurrence internationale. Colloque Vins de France: une culture en mouvement*, rapport pour Assemblée Nationale. César, G., Cugnenc, P.-H., Martin, P.-A., Poignant, S., Suguenot, A., 2004. *Le livre Blanc de la viticulture Française -- Le rôle et la place du vin dans la société*, rapport pour Assemblée Nationale; Sénat. Montaigne, E., Coelho, A.M., 2006. *La réforme de l'organisation commune du marché du vin*, rapport pour le Parlement Européen, Direction générale Politiques internes de l'Union Européenne, Pomel, B., 2006. *Réussir l'avenir de la viticulture de France Rapport pour le Ministère de l'agriculture et de la pêche*, rapport pour

A l'inverse, **les secteurs vitivinicoles des nouveaux pays producteurs sont pilotés par de grands groupes de l'aval, qui s'attachent à produire en fonction de la demande du marché.** Dans cette organisation, le viticulteur n'est qu'un fournisseur de matière première.

**Il n'est pas question ici de remettre en cause notre mode d'organisation, qui garantit aux viticulteurs leur indépendance et donne à la production française une image d'authenticité.**

Force est toutefois de constater que la logique qui l'inspire a incité les producteurs à porter peu d'attention aux débouchés de leurs vins. » (César, 2002) : 69

Les règlements d'appellation instaurent un cadrage qualitatif de la production qui s'appuie bien sûr sur une « demande » qui connaît les noms des vins et leurs réputations. Le décalage que G. César pointe, touche plutôt les nouveaux consommateurs pour lesquels le vin est un produit tout à fait nouveau et auxquels le cadrage de la qualité par les AOC ne s'intéresse guère.

Il souligne aussi une autre différence : lorsque le viticulteur n'est « qu'un » fournisseur de matière première, ce sont le vinificateur, la coopérative ou le négociant, qui ont presque l'entière maîtrise de toutes les décisions engageant la qualité finale et le prix du vin. Or, c'est précisément ce que refusent les partisans du retour à l'authenticité des terroirs : ils veulent par les particularités de leurs raisins selon leurs millésimes et leurs terroirs, contribuer à orienter la qualité du vin. Les raisins ne doivent pas être des matières premières, mais l'expression des terroirs.

Ces vins « de terroir » sont-ils inadaptés à la demande ?

Il ne faudrait surtout pas conclure trop rapidement que les viticulteurs vigneron engagés envers leur terroir négligent la commercialisation et par conséquent, ne sont pas « adaptés à la demande ». Ces vigneron vivent de la vente de leurs produits ; et ils sont très préoccupés de communication ; ils sont même appréciés pour leur capacité à parler du vin et en faire un « produit culturel<sup>105</sup> ». Ces vins recourent à des canaux de communication spécifiques, où le travail des vigneron est secondé par des intermédiaires du marché, les critiques en particulier qui évaluent leur engagement envers la qualité, plus rarement le terroir, hiérarchisent les qualités des produits, et diffusent leurs appréciations.

Comme l'esquisse cette présentation, chacun des régimes identifiés apporte une contribution spécifique au marché du vin. Les premiers évitent la standardisation que l'on peut redouter du second, et ce dernier facilite l'accès aux consommateurs qui ne consentent qu'une dépense restreinte pour l'achat de leurs vins. Les régimes sont en interaction, génèrent et partagent des ressources, ce qui peuvent donner lieu à des conflits.

Cette conclusion du rapport montre également une interprétation particulière de la « demande » qui n'est censée s'intéresser à la qualité qu'en tant que résultat final et non comme un ensemble de pratiques de production. Ce point induit donc aussi un enjeu sur les techniques œnologiques : si le raisin est appelé à jouer un rôle important, les

---

<sup>105</sup> Il faut se méfier des interprétations « culturalistes » qui voient les « discours sur le vin » comme des contenus intellectuels déposés sur un support matériel, sans nécessairement de lien entre les deux. Les vigneron au contraire développent le contenu de leurs produits, les enrichissent, associent les propriétés gustatives à des lieux, des traditions, des procédés...

capacités de transformation des techniques œnologiques doivent être contenues pour ne pas produire d'altération du produit. Dans le cas inverse, elles n'ont pas à l'être et peuvent traiter les raisins comme toute autre matière première, dans le seul but d'obtenir la qualité finale qu'ils attendent.

### *Un tissu productif trop émietté*

Reprenant les conclusions du rapport Berthomeau de 2001, le sénateur G. César se plaint également de l'émiettement du tissu productif :

« D'un montant estimé à 150 millions d'euros, le chiffre d'affaires de la filière commercialisation est réalisé par environ 750 entreprises, dont plus de 160 sont spécialisées dans l'élaboration de vins effervescents. Parmi ces entreprises, on compte quelques 220 petits opérateurs -domaines, °châteaux ou coopératives-, dont le chiffre d'affaires annuel est inférieur à 3 millions d'euros. Seules deux entreprises ont un chiffre d'affaires supérieur à 300 millions d'euros. En outre, le chiffre d'affaires cumulé des huit premières entreprises de vins tranquilles ne représente que 20% du marché.

En outre, dans ce secteur s'opère depuis 1992 un mouvement de déconcentration qui ne va pas dans le bon sens.

Cet émiettement traduit aussi le déficit de capitaux investis dans les structures d'aval. Elle s'explique notamment par le caractère majoritairement familial de ces structures qui, souhaitant garder leur indépendance, n'ont pas recours à des capitaux extérieurs. » César, 2002 #367} : 80-81

« Pour faire face aux compétiteurs d'aujourd'hui, il est nécessaire de mobiliser des moyens pour communiquer sur le contenu de la notion d'appellation, pour créer et entretenir des marques ; la mobilisation de la valeur ajoutée disponible pour ce faire est donc déterminante. » (ONIVINS, 2003) : 35

De petites entreprises peuvent difficilement financer d'importantes campagnes de communication, à moins de dégager d'importantes marges, ce qui n'est pas le cas en ces années difficiles. Or, elles doivent faire face à de grands groupes structurés aux impressionnants budgets publicitaires. Le rapport ONIVINS comme celui de G. César insistent notamment sur les budgets publicitaires insuffisants et dispersés par l'atomisation du tissu productif, ce qui en diminue l'efficacité. Il cite le budget consacré par Gallo, la firme californienne plus grande productrice mondiale de vin, qui commercialise environ 40 millions de cols par an, pour 1999 : 3 millions d'euros pour le seul marché britannique, soit la moitié des 6 M€ investis par l'ensemble de la filière vins française sur le marché britannique.

La production française de vins souffre donc de plusieurs handicaps : elle n'est pas « adaptée au marché » ; elle souffre d'un manque de structuration de l'aval et de la commercialisation notamment ; enfin, elle ne dispose pas de budgets de communications suffisants.

Ce diagnostic de « l'inadaptation de l'offre française » rejoint une série de revendications assez différentes les unes des autres, mais qui toutes entendent prendre leurs distances avec le « système » européen des AOC et sa qualité associée à des contraintes de production : il faut plus communiquer, remettre en avant de grosses marques fortes, homogénéiser la production pour améliorer la lisibilité de l'offre et la compétitivité de

nos gros metteurs en marché, faire évoluer la production « malthusienne » française vers les attentes des consommateurs.

Enfin, face à l'effort de communication recommandé, le sénateur G. César appuie la demande unanime des producteurs et distributeurs d'assouplissement de la loi Evin (République Française) qui encadre drastiquement la communication sur le vin et les produits alcoolisés en France. Dans un second rapport au Premier Ministre *Le livre blanc de la viticulture française – le rôle et la place du vin dans la société*, « aboutissement de plusieurs mois de consultation et de concertation tant avec les représentants du milieu médical qu'associatif et, bien sûr, les membres des différentes filières professionnelles » (César et al., 2004), il propose un plan d'action pour une « communication responsable sur le vin ».

### « Se battre à armes égales ! »

Parmi les différentes analyses de la situation, un argument fait florès : « des règles restrictives ne sont efficaces que dans la mesure où elles sont respectées par tous ».

Le rapport Berthomeau le montre au sujet de la politique de maîtrise des quantités de vins et des mesures de distillation dont il réclame la suppression. Il dénonce une double « impasse » de la politique viticole européenne. La mise en place des vins de pays a diminué la quantité des vins de table ; elle a aussi vidé la catégorie de ses meilleurs éléments. De plus, les politiques d'encadrement des quantités mises en marché, l'arrachage, le contrôle des rendements et la distillation obligatoire des moins bons vins sont inefficaces. L'arrachage n'a de sens que s'il est équitablement réparti. Faute de quoi, celui qui diminue son offre abandonne des parts de marchés à la concurrence. La distillation de son côté, qui rachète les vins à bas prix, profite aux pays qui produisent à bas coût en ayant recours à des rendements élevés. Elle entretient ainsi ce contre quoi elle prétend lutter, une production de gros volumes qui ne se vend pas et dont le rachat représente des coûts importants.

Il regrette également que la législation des vins de pays, face à une concurrence qui n'utilise pas les mêmes règles de production que l'Europe, recoure toujours à la même logique de garantie de la qualité par une réglementation des conditions de production et en particulier un contrôle des rendements qui handicape les producteurs :

« Comment expliquer à un vigneron des Coteaux de Gascogne qui exporte 70% de sa production en Grande-Bretagne qu'il lui faut baisser son rendement de 90 à 80 hl/ha, alors qu'il manque de vin, que son équilibre d'exploitation est lié à ce rendement, que son produit est de qualité, apprécié par ses clients, pour juguler les débordements des viticulteurs des Pouilles, des Charentes, de la Mancha, du Midi ou de son propre département ? Puniton collective, pénalisation de la logique d'entreprise au profit de producteurs de kilo degré. Il faudra bien un jour sortir définitivement de cette logique matière première à détruire. » (Berthomeau, 2001) : 3-4

Le rapport César quant à lui, revient sur les questions d'étiquetage d'autant que la réforme de l'OCM<sup>106</sup> vitivinicole qui entre en vigueur au 1<sup>o</sup> janvier 2003, prévoit la libre utilisation de toutes les mentions non réglementées.

Il faut pour ces auteurs, donner aux producteurs de vins de table les moyens de se battre, c'est-à-dire les libérer des contraintes associées à la protection de l'origine, leur

---

<sup>106</sup> Organisation Commune de Marché.

permettre d'informer convenablement leurs clients et favoriser les grandes marques qui jouissent de puissants moyens de communication.

L'association Française des Embouteilleurs et Distributeurs (AFED) emboîte le pas et demande les moyens de redynamiser un secteur laissé à l'abandon, les vins sans indication d'origine, qu'il faut soulager des contraintes qui les empêchent de se battre « à armes égales » avec la concurrence :

« Inadaptation aux évolutions des consommateurs, inadaptation au marché, inadaptation à la concurrence internationale, voici la principale raison de la crise actuelle.

• Mais cette inadaptation d'où vient-elle ?

Comme le montre la classification administrative des vins en France, le système français et le système européen qui s'en est largement inspiré sont fondés sur la notion de terroir... [...] Une notion auréolée de prestige et de privilèges, qui a fermé et ferme encore la porte à toute expression pour les autres vins auprès des consommateurs, les Vins de Table ne pouvant indiquer leur millésime, leur(s) cépage(s)...

Si ce système a permis de garantir durant des décennies la réussite des vins français, tant à l'export que sur le marché intérieur, à l'époque où la concurrence était inexistante ou très faible, dorénavant ce système représente un frein pour une large part de la production française qui ne peut s'échapper du carcan qui l'enserme. » (AFED, 2002) : 5

Pour l'AFED, les appellations d'origine monopolisent l'attention alors qu'elles s'engorgent ; il faut rééquilibrer la répartition de l'offre en durcissant le contrôle de qualité des AOC et alléger au contraire les exigences de la catégorie des vins de pays pour qu'ils puissent rejoindre le secteur des vins libres de contraintes. Elle propose donc une nouvelle segmentation de l'offre française où les AOC sont recentrées sur la défense de la qualité de terroir et où l'offre de vins de table libérés des contraintes d'étiquetage qui les empêche de communiquer sur leur qualité, structurée et commercialisée par une dizaine de grands groupes, peut affronter le marché international.

#### *Des AOCs « inadaptées au marché »*

La perspective de sortir des appellations ne contente pas tous les vignerons ; ils proposent une autre solution. Dans certaines grandes appellations moins prestigieuses, Languedoc Pays de Loire, Alsace... ils demandent, plutôt que de sortir des appellations, de les « adapter au marché ». Ils soulignent la baisse de la consommation intérieure, la loi Evin qui empêche de recourir à la communication pour soutenir la demande, la nécessité par conséquent de se tourner vers l'export et l'obligation de s'adapter aux nouveaux consommateurs étrangers qui ignorent les « subtilités » de la qualité des produits français.

« Allez vendre au pays des kangourous, du Minervoises... On a vécu dans une bulle ; en ce moment elle est en train de nous péter à la figure. Il faut reconstruire : en Languedoc on est en train de réfléchir à construire une appellation Languedoc... » (Syndicat AOC3, LR, SBI : 4).

Des vignerons et des négociants exportateurs<sup>107</sup> demandent ainsi une « simplification » de l'offre. Plutôt que poursuivre l'inventaire des mille et un terroirs vinicoles français, ils

---

<sup>107</sup> Tous ne sont pas d'accord bien sûr, car tout dépend de « ce » qu'ils vendent. Un autre négociant, alsacien, décrit la Chine comme un pays où le terroir se vend mieux que le cépage, car les chinois ont la même démarche sur les thés.

veulent que l'on réforme les catégories pour simplifier la relation au consommateur. Ils ne veulent plus de ces 470 noms d'appellation totalement inconnues pour la plupart en face de 5 ou 6 noms de cépage internationaux qui structurent le marché mondial, mais une poignée de grandes appellations et un meilleur ajustement de la qualité finale des vins pour rendre les produits plus conformes aux attentes des consommateurs :

« Les textes réglementaires communautaires dont les fondements remontent aux années 70 ont mis en place un agrément tourné vers la filière et non vers le consommateur. Il nous faut changer ce point. » Entretien avec Jérôme Boesch in (CNAOC, 2006) : 7

Cette revendication fait à nouveau écho au rapport de G. César (César, 2002) qui, après avoir illustré le succès rencontré par les AOC qui affichent 62,2% du vignoble français, le ternit en consignant une série de critiques adressées à la qualité des vins d'AOC, qui se conclut par « une attention insuffisante portée à la qualité et aux attentes des consommateurs ».

Cette « inadaptation au marché » concerne en premier lieu l'étiquetage. Il propose de mieux mettre en valeur les cépages des appellations françaises qui structurent le marché des vins de nombreux pays étrangers.

Cette démarche remet sur le tapis le primat de l'origine sur le cépage dans l'identification des vins d'appellation. L'origine est le premier critère de différenciation des vins d'appellation ; le cépage est secondaire. Il est soit la corrélatif de l'origine dans les appellations monocépages – un vin de Bourgogne est par décret un vin de cépage Pinot noir en rouge ou Chardonnay en blanc, soit une information subsidiaire, comme dans le cas des bordeaux.

Dans les appellations monocépages, on note une hostilité particulière de la part de vignerons à cette adaptation parce qu'elle risque selon eux d'effacer la différenciation introduite par l'origine. Les opposants rétorquent qu'un Savennières, un Anjou blanc ou un Coteaux de l'Aubance sont déjà des vins de Chenin, mais à chaque fois un chenin particulier, différent entre eux, mais aussi d'un vin de chenin de Nouvelle Zélande ou de Californie notamment. C'est pourquoi, expliquent des producteurs, les appellations privilégient l'étiquetage de la région de production plutôt que le cépage. Mais pour former une sous-classe à l'intérieur des chenins, il est essentiel que cette celle-ci affirme une différence due au « terroir », son lieu de production. Du point de vue du marketing, il faut alors mettre en avant la particularité et la différence de ce chenin et non ses caractères globalement partagés de tous les autres vins de chenin.

Un premier débat agite la question de savoir si cette « surdifférence » de l'origine sur le cépage existe ou si c'est une simple question d'affichage et de marketing destinés à des clients crédules. Lorsque les producteurs pensent qu'elle existe ou qu'elle doit exister, elle appuie une conception particulière de la meilleure adaptation au marché que doivent rechercher les AOC. Ils pensent en effet que cette différence doit être renforcée, stabilisée et garantie. Le contrôle de la typicité tend alors à se démarquer de l'engagement envers l'authenticité d'un patrimoine pour devenir une garantie de la qualité similaire pour tous les vins de l'appellation. L'AOC dans ce cas ne cherche plus à s'adapter aux goûts des consommateurs, mais à faciliter la reconnaissance de sa différence.

Cette homogénéisation de la qualité autour d'une différence stabilisée a l'avantage de faciliter la concentration des vins produits et leur regroupement sous une marque identique.

Les partisans de cette typicité non plus « orientée client », mais « stabilisée client » proposent de ainsi de structurer la production éparpillée des petites unités locales en une grosse structure, le syndicat d'appellation, dont la taille semble plus à même d'affronter les concurrents du nouveau monde. La qualité est pilotée par le contrôle de résultat de la garantie d'AOC qui devient, dans ce projet, le département marketing de la production locale et assure sa communication.

Cette démarche « d'adaptation au marché » s'accompagne aussi d'une demande pour l'allègement des cahiers des charges et le recours aux techniques œnologiques qui améliorent la compétitivité de la production et permettent également le lissage qualitatif nécessaire à l'uniformisation des vins. Elle s'ouvre à la contribution du négoce sous la condition d'une juste répartition de la marge et rapproche la garantie d'AOC des certifications de conformité, mais sans leur appareil de traçabilité et de correction des défauts (HACCP).

Cette interprétation de l'adaptation des AOC amène une inflexion dans la référence à l'origine. La protection de l'AOC abandonne toute idée de respect envers les appellations ; elle devient au mieux un engagement à conformer une production à un standard. Si l'AOC était également dotée de la possibilité qu'ont les marques commerciales de faire évoluer leurs produits, elle ne se différencierait plus guère d'une marque commerciale, dotée cependant, d'un ancrage géographique qui devient du même coup arbitraire.

Cette interprétation de l'adaptation de la qualité d'appellation qui délaisse les références à une source de production pour la seule identité de résultat fragilise tend à en faire une marque commerciale collective qui monopolise une innovation pour l'exploiter commercialement et sans que celle-ci tombe jamais dans le domaine public, deux arguments longtemps utilisés contre la protection des appellations d'origine par l'OMC.

### *Un contrôle inefficace*

Un autre point retient l'attention des rapporteurs. Les vins d'AOC sont supposés former un « segment à part », assumant des contraintes particulières, à côté d'un espace de qualité moins contrainte occupé par les vins sans appellation d'origine. Mais la différence qualitative liée aux contraintes imposées par les cahiers des charges a perdu en netteté au fil des ans du fait d'un grand laxisme dans leur application.

Il se traduit par un reliquat de « mauvais cépages » qui continuent de grever la qualité des vins, des rendements qui n'ont cessé de monter :

« Depuis trente ans, les rendements de base des AOC auraient été relevés de 10 % en moyenne, soit environ 5 hectolitres par hectare [...] En outre, le fait que le contrôle du respect de ces limites réglementaires ne porte, jusqu'à présent, que sur le rendement déclaré lors de la déclaration de récolte ne permet pas de prendre en compte les quantités de raisin réellement produites sur une parcelle. » (César, 2002) : 66.

La question des rendements est d'autant plus critique que les vins de table ne sont « qu'en théorie » soumis à aucune limite de rendement : les aides communautaires qu'ils peuvent recevoir sont subordonnées au respect d'un rendement limite à la vigne de 100<sup>108</sup> hL/ha pour les vins de table et de 85 et 90<sup>109</sup> hL/ha pour les vins de pays. Or, ces limites sont parfois inférieures au rendement dans les AOC, notamment en Alsace.

---

<sup>108</sup> Rendement rabaisé à 90hL/ha si l'exploitation produit aussi des vins d'AOC.

Les contraintes plus strictes pour les vins de table que les AOC gênent la hiérarchisation qualitative des catégories de vins. J. Boesch, Vice-Président de la Confédération Nationale des Producteurs de Vins et Eaux-de vie à appellation d'Origine Contrôlée (CNAOC) membre du Comité National « Vins » de l'INAO, s'émeut ainsi de la disparition des possibilités de déclassement des vins d'AOC non conformes.

« En effet, aujourd'hui l'interdiction de l'enrichissement de la catégorie des vins de table par saccharose entraîne l'interdiction du déclassement des vins AOC en vin de table. La sanction peut être difficile à soutenir d'un point de vue économique ; il faut alors affiner le lot pour repérer les mauvaises cuves... » Entretien avec Jérôme Boesch in (CNAOC, 2006) : 7

Après le rendement et les contraintes sur les pratiques, G. César poursuit en revenant sur le contrôle de la qualité résultante des vins avec la dégustation d'agrément qu'il accuse de ne avoir « joué son rôle de filtre ». Le rapport reprend les conclusions de l'audit de 1997 de l'INAO par le cabinet Arthur Andersen et tout particulièrement sur le caractère « faussement strict » de cette procédure de dégustation qui présente d'importantes lacunes sur dans le prélèvement des échantillons en cave par exemple. Enfin, il souligne les difficultés de la mise en œuvre de la procédure de contrôle entre pairs :

« Les garanties relatives à l'anonymat des échantillons prélevés semblent ainsi avoir été contournées.

Par ailleurs, a été constaté un fort absentéisme aux commissions de dégustation, imputé à des déficiences dans l'organisation des convocations. Le nombre insuffisant de présents, joint à des échanges oraux qui contribuent à faire de la dégustation un acte collectif, mettent en cause l'objectivité de cette procédure.

En outre, la réglementation laissait une grande marge d'appréciation aux différentes appellations pour leur mise en œuvre.

Enfin, il semblerait que le caractère sévère et définitif de la sanction encourue en cas de refus d'agrément -le déclassement du vin produit en vin de table- ait fortement dissuadé les dégustateurs de refuser l'attribution de l'agrément. » (César, 2002) : 68

Pour éviter cet « agrément social », comme le nomment les vigneron qui s'y opposent, qui ferme les yeux sur les manquements de collègues en difficulté et grève la crédibilité d'une épreuve et ne valorise plus les efforts des autres vigneron, J. Berthomeau proposait en 2001 d'instaurer un système d'assurance :

« En revanche j'ai plus de mal à suivre le raisonnement qui voudrait qu'on ne puisse pas exclure un échantillon car on risquerait de mettre le producteur en difficulté économique. Si c'est un accident de parcours sur une cuvée, rien n'empêche de chercher à mettre en place un système d'assurance. En revanche si c'est l'ensemble de la récolte, si c'est récurrent, si c'est le fait d'une structure collective, il faut que l'agrément joue son rôle. Aux syndicats de mettre en place des structures de suivi, de conseils pour réorienter le travail du viticulteur ou de la cave. » (Berthomeau, 2001) : 32

Mais ses propositions n'ont pas été suivies d'effets.

---

<sup>109</sup> 85 pour les vins rouges et rosés, 90 pour les blancs.

## *Structurer le très grand nombre des AOCs*

« La grande diversité de l'offre française de vins est difficilement cernée par les consommateurs français et, a fortiori, par les consommateurs étrangers.

On dénombre aujourd'hui pas moins de 450 appellations d'origine différentes et 127 dénominations de vins de pays, sans compter la catégorie des vins de table.

En outre, les deux grandes familles de vins ne sont elles-mêmes pas homogènes. Parmi les vins AOC, il faut tenir compte de subtilités comme le classement en crus. » (César, 2002) : 70

Cette conclusion suit les résultats d'une enquête de 1995 auprès des consommateurs français menée par l'ONIVINS et l'INRA pour évaluer la notoriété des appellations françaises. Elle indique que 65% des consommateurs déclarent connaître les AOC ; 83% de ces consommateurs qui déclarent connaître les AOC citent un exemple sans se tromper. Plutôt que l'indice d'un processus d'apprentissage en cours par exemple, le rapport y voit une difficulté pour le consommateur :

« Force est de constater que, confronté à une telle diversité de produits, le consommateur éprouve de plus en plus de difficultés à se repérer. » (César, 2002) : 70

Trop d'AOC tue l'AOC ! Comment les consommateurs, et tout particulièrement les étrangers, peuvent-ils s'y retrouver au milieu de la kyrielle des plus de 400 appellations françaises, toutes moins connues les unes que les autres ! La remarque revient inlassablement dans les rapports. Toutefois, au début des années 2000, le nombre et la diversité des AOC n'est plus unanimement pointé dans les rapports uniquement comme un problème ; ce sont aussi les indispensables aiguillons qui font naître et entretiennent la curiosité des consommateurs et leur intérêt envers les vins.

Il faut cependant, soutiennent tous les auteurs, aider le consommateur en structurant la diversité afin d'en simplifier la présentation. Les appellations à organisation hiérarchique sont de ce point de vue de la plus grande aide, comme en Bourgogne ou en Côtes de Rhône par exemple, avec les crus. Dans les appellations qui n'ont pas adopté un système hiérarchique, G. César propose, comme en Languedoc, d'adopter des marques « ombrelles » qui regroupent la diversité au sein d'une même famille de produits et permet aussi d'en coordonner les différentes campagnes de communication :

« Dans cette optique, le rapprochement entre interprofessions est également souhaitable. Il s'agit de promouvoir le regroupement de dénominations multiples autour des appellations qui cristallisent la notoriété.

A titre d'exemple, on peut citer le rôle joué par des appellations comme Bordeaux, qui fonctionne comme une véritable « marque ombrelle » pour l'ensemble de sa région, identifiable, à compter du millésime 2000, par un logo apposé sur toutes les bouteilles. Une autre illustration est le regroupement de plusieurs appellations du Roussillon (collioure, côtes-du- Roussillon, rivesaltes, muscat de rivesaltes, banyuls, maury) au sein d'une interprofession, qui a donné lieu à la création d'une marque « Les Roussillons » et à une campagne de communication commune. Ce type de démarche doit être encouragé. » (César, 2002) : 108

Le rapport de B. Pomel poursuit cette réflexion sur l'articulation entre les différentes productions viticoles régionales en proposant de renforcer la gestion par bassin de production (Pomel, 2006) : 9 & sq.

## *Le retour du négociant et de ses marques dans les AOC*

Dans son rapport, J. Berthomeau se plaint de ce que les recommandations de l'étude commandée par l'ONIVINS, « il faut développer les marques de vin, pour les marchés d'exportation notamment, qui permettent de faciliter le processus d'achat de consommateurs non-connaisseurs... » (Cabinet Booz, 1994), n'aient pas été suivies d'effet :

« Aujourd'hui tout le monde salue le génie de Philippe de Rothschild pour son Mouton Cadet, mais il fut un temps pas si lointain ou sur la place de Bordeaux certains se gaussaient de cette initiative... » (Berthomeau, 2001) : 2

Outre le retour des négociants, J. Berthomeau soutient la naissance de marques fortes au sein des AOC, comme on peut en voir à Bordeaux, avec Mouton Cadet, Malesan...

« Il semble qu'il est un peu tard pour s'inquiéter de nos revers sur le marché anglais, revers dus essentiellement à l'inadaptation d'une partie de notre offre face à une demande plus spécifique de nouveaux consommateurs ; inadaptation due, non pas seulement à la complexité de notre offre, mais à l'absence de marques jouant le rôle de fil rouge, de guide rassurant pour capter puis guider ces nouveaux venus [...] sous le prétexte, justifié, que les français étaient peu sensibles aux marques dans le domaine des vins d'AOC, beaucoup d'entreprises françaises ont répugné à marquer leurs vins. » (Berthomeau, 2001) : 2

Cette question du retour des « grandes marques » et des négociants parcourt tous les rapports d'analyse.

« De [l']opposition originelle [entre le vigneron et le négociant] il reste encore un fond de défiance qui ne facilite pas le travail collectif pour un bon pilotage du vignoble. Le négoce n'y est pas suffisamment associé, sauf pour le suivi aval, alors que pour les vins d'assemblage des grandes zones d'AOC, les vins de pays de zone, les vins de cépage il est le véritable prescripteur du vin.

°C'est son nom ou sa marque qui constitue la garantie auprès du consommateur. » (Berthomeau, 2001) : 33-34

Le négoce est appelé à jouer un rôle important dans le « segment de la demande ». Mais celui-ci peut-il être étendu à l'autre segment, « de l'offre », ce qui signifierait son retour au premier plan.

« Dans notre pays notre approche du vin est vigneronne, les appellations d'origine ont émergé en réaction à certaines pratiques du négoce. C'est au vigneron que l'on fait confiance. Quant on est connaisseur on achète son vin à la propriété. » (Berthomeau, 2001) : 33

Grâce à l'interdiction ou au fort contrôle des techniques « d'arrangement » des vins et en particulier le coupage, les AOC ont fait du raisin le fondement de la bonne qualité des vins ; elles ont ainsi remis les clefs de la qualité des vins dans les mains des viticulteurs vigneronnes, ce que le rapport de l'ONIVINS appelle « un mouvement global de localisation de la valeur ajoutée prioritairement en amont de la filière » (ONIVINS, 2003) : 35. Les négociants qui achètent les vins, ou même les raisins pour les vinifier, ont perdu une partie de la maîtrise de la qualité et ainsi de leur crédibilité comme marchands de produits de qualité. Ils sont devenus les vinificateurs ou les distributeurs sélectionneurs d'un produit dont la qualité était faite au moins partiellement ailleurs.

A l'étranger, la viticulture et le terroir n'ont pas toujours la même importance. Ainsi en Espagne notamment où la durée d'élevage, reste le premier indice de qualité d'un vin dit de crianza, de reserva ou de gran reserva, avec le cépage et devant son « terroir », une notion assez rare dans la présentation des vins.

« M. AMR : [En France,] on a réussi à conserver un style lié justement à notre construction sur le terroir. Si vous allez en Espagne ou en Italie, prenons le nord la Rioja, le Barolo en Italie, vous avez des terroirs qui sont remarquables mais quand vous regardez la construction qui a été faite on parle peu du terroir alors qu'ils existent. C'est le négoce qui parle des conditions d'élevage, le vin est élevé deux ans, est élevé un an, est élevé trois ans. Et quand vous grattez un petit peu plus, les plus-values sont allées sur le négoce des Bodegas. On a fait des délimitations très poussées des appellations compliquées qui appartenaient aux vigneron qui avaient quelque chose à négocier en face du négoce. Je pense que c'était la force du système et en ce moment c'est en train d'exploser. Le négoce va peut-être avoir toutes les cartes en main dans quelques temps et c'est lui qui va faire la pluie et le beau temps. C'est peut-être lui qui va dire je veux tel tracé, je veux ceci, je veux cela. » (M. AMR, synd AOC, LR, SBI : 11)

Comme le suggère aussi ce responsable syndical d'AOC, le retour du négoce comme acteur déterminant de la qualité des vins s'accompagnerait sans doute d'une mise en valeur du travail de vinification et d'élevage qui était le leur, aux dépens de la production des raisin.

#### « Marketing de l'offre » et de la « demande »

Tous les analystes insistent sur le problème de commercialisation rencontré par les vigneron français et relancent ainsi le vieux débat à l'origine des lois de protection de la qualité des vins.

Au début du XX<sup>e</sup> siècle, ce débat opposait les viticulteurs-vignerons aux vinificateurs-négociants qu'ils soupçonnaient de fraude dans les dénominations de vente des vins. Les lois qui ont protégé l'appellation d'origine des vins ont soutenu la reconnaissance de la contribution des premiers à la qualité des vins en mettant à leur disposition une nouvelle ressource de communication et de commercialisation, le signe de qualité d'origine contrôlé, mais également, en privant les vins de table de la possibilité de communiquer et donc d'explicitier leur qualité propre. La mise en place de ce dispositif de communication s'est accompagné d'une hiérarchisation qualitative réussie de la production et d'un très grand développement de la viticulture « d'origine » qui, dans une certaine mesure, a pu capter l'idée de qualité, aboutissant ainsi à une certaine généralisation de l'interprétation de la production d'AOC comme l'émergence d'une île dans une mer de vin à la qualité indéfinie.

Mais « l'évidence » très générale de la supériorité des vins d'AOC semble plier. L'un des coups est porté par l'arrivée des vins des nouveaux pays producteurs, des vins de table dont la qualité vient chatouiller celle des vins d'AOC. De plus, les crises de surproduction des vins de table ont amené les pouvoirs publics à en redynamiser la production grâce à un recadrage qualitatif. Des auteurs de rapport dénoncent le laxisme de l'application des mesures de contrôle de la qualité d'AOC. Les chercheurs de leur côté affirment l'impossibilité d'une démonstration « objective » de la supériorité qualitative des AOC.

Cette idée de supériorité des AOC se transforme en celle d'une différence dont le caractère hiérarchique s'adoucit. Un rapport du Comité National des Vins de l'INAO entend cette différence comme une démarche particulière :

« LES VINS AOC REPRÉSENTENT 46% de la production en volume et 81% en valeur.

#### LES VITICULTEURS PRIVILÉGIENT LA QUALITÉ

D'après le recensement agricole 2000, 58 691 exploitations sont spécialisées en viticulture d'appellation sur les quelques 110 000 exploitations viticoles. » (CNAOC, 2006) : 4

Au début des années 2000, les pouvoirs publics et un nombre croissant de vigneron pensent la diversité de la production vinicole non plus comme l'émergence d'une fraction de la production d'un océan sans qualités, mais de plus en plus comme une « segmentation ».

L'idée de segmentation tente de ménager des espaces de développement séparés de l'offre vinicole ; elle s'appuie sur deux aménagements différents de la concurrence, de ses avantages et inconvénients et donc deux gestions différenciées de la variété admissible de la qualité des vins.

Cette segmentation tente de séparer deux espaces : d'un côté des vins « libérés de contraintes » vues comme un handicap à l'efficacité marchande, où toutes les qualités sont admissibles ; de l'autre, des vins d'AOC sous contraintes de production, et préservés de la concurrence déloyale au sein d'une classe de vins délimitée par un étiquetage particulier.

« M. CAOC4 : Les enjeux, c'est de mettre en place effectivement d'une part les vins sans indication géographique et les vins avec indication géographique avec deux catégories AOP et IGP. Les vins sans indication géographique, ce sont les vins avec toutes les libertés. En plus ils proposent de pouvoir mettre les vins de cépage : dans la bouteille, il y a 80% du cépage X, je le mets sur la bouteille. Et cela, cela bouffe le marché des vins de pays peu territorialisés qui ne se vendent que par leur cépage. À côté, la hiérarchie du lien au territoire, à deux étages. Il faut justifier du lien au territoire ; cela nécessite d'avoir un gros exercice pour dire on est dans la catégorie AO parce que ceci et cela. Et si l'on n'arrive pas bien à le dire, si on dit juste que c'est la notoriété régionale, on est dans la catégorie IG. » (INAO, Paris, 9/10/2007,GT : 7-8)

Dans la première, la qualité est cadrée par la réglementation internationale du vin, sa définition comme produit de la fermentation de moût de raisin frais et la liste des techniques et additifs autorisés ou non interdits. A l'intérieur de ces limites, toutes les qualités sont acceptables et laissées à l'inventivité des producteurs. Suivant l'esprit de l'analyse schumpéterienne de l'innovation, la variété des qualités est vue comme le moteur même du bon fonctionnement du marché, de son constant renouvellement. Dans la seconde, le cadre des contraintes est un peu resserré et la diversité des qualités, encadrée, soumise à des contrôles et garanties.

Le rapport (ONIVINS, 2003), suivi ensuite par celui de B. Pomel (Pomel, 2006) présentent la segmentation comme deux stratégies de mise en marché différentes, l'une relevant du marketing de l'offre et l'autre du marketing de la demande. Cette différenciation suggère une hiérarchisation différente des prescripteurs dans chacun des deux segments, avec une attention particulière et primordiale accordée au client et à son ou ses interprétations de la qualité dans le premier segment tandis que dans le second, la primeur va à la qualité pensée relativement indépendamment des clients.

Comme le montre l'analyse du conflit né dans les appellations avec les « refusés », des divergences ont progressivement grossi sur la question de savoir quel type de lien au

terroir la qualité des AOC devait garantir, qui est à l'origine de la qualité et qui est reconnu compétent à la juger. Les réponses à ces questions sont parfois complexes, mais nous avons pu en dégager deux premières avec l'interprétation qui fait des appellations les garants de la bonne qualité du vin de l'appellation comme celle d'une œuvre terminée à bien reproduire, et l'autre où elles garantissent que le terroir est bien l'auteur du vin d'origine et protègent sa production comme une Œuvre en cours de production et donc inachevée. Ces deux interprétations contrastent toutes deux avec une troisième qui tend à faire de l'appellation une marque collective engagée à fournir la qualité attendue par les clients et une quatrième dans laquelle le vigneron rejette toute entrave *a priori* à ses interprétations de la qualité, les clients comme le terroir. Toutes engagent des techniques de vitiviniculture, des canaux de commercialisation, des ressources de communication différenciées, notamment dans le recours à la critique vitivinicole.

Les deux rapports Pomel et de l'ONIVINS les répartissent de façon peut-être un peu caricaturales en deux camps, une vision « aval » et « amont » de la qualité, un « marketing de l'offre » opposé à un « marketing de la demande ». Ces expressions ont le mérite de souligner que l'engagement différencié des vignerons, envers le terroir et leurs clients ou seulement leurs clients va de pair avec des organisations de la production et de la commercialisation elles aussi différenciées.

Finalement toutes les analyses convergent à dire que les vins d'AOC et les vins de table des nouveaux pays producteurs ne diffèrent pas tant par leur qualité supérieure ou différente, que par l'ensemble des interactions, ressources, procédures, décisions... qui accompagnent leur circulation marchande, depuis la production jusqu'à la consommation que l'on peut appeler pour simplifier, des « régimes marchands ». Elles identifient ainsi deux de ces régimes à partir desquels elles cherchent à « segmenter » le marché.

« (1) Le choix d'un ancrage fort au terroir

Cette réforme permettrait de regrouper dans une même catégorie -les VQPRD- l'ensemble des vins français qui se revendiquent d'une origine géographique particulière.

**Ce faisant, elle conforte l'importance donnée en France au rattachement à un terroir, qui est au cœur de notre tradition viticole.**

Cette démarche permet d'éviter la banalisation et la standardisation qui caractérise aujourd'hui certains vins du nouveau monde.[...]

°(2) La création d'un « nouvel espace de compétitivité »

**Il s'agit de permettre à des vins -et notamment aux vins de cépage- dont le principal argument de vente n'est pas le rattachement à un terroir d'atteindre une qualité acceptable grâce à l'utilisation des méthodes auxquelles recourent nos principaux concurrents.**

La proposition du comité stratégique de créer une nouvelle catégorie de vins, bénéficiant d'une réglementation assouplie et susceptible de permettre à des entreprises de l'aval, en particulier au négoce, de produire un vin standard et compétitif, de qualité régulière avait déjà été formulée dans une étude réalisée en 1994 à la demande de l'ONIVINS. »(César, 2002) : 101-102

Pour avancer sur la segmentation, il faut réussir à répartir les producteurs ou les metteurs en marché ou les vins ou les marques... dans ces régimes marchands, avec leur réglementation. Mais il faut surtout, comme le note l'auteur du rapport, organiser une coexistence non délétère entre les deux « segments de marché ».

« La question se pose donc surtout, sur l'organisation d'une "coexistence" de deux modèles de production, l'un contraint réglementairement en terme de productivité et plutôt sur une logique d'offre, l'autre axé sur une démarche d'adaptation réactive au marché, ne figeant pas ses règles de production.

La difficulté sera de parvenir à ce que le premier modèle n'ait pas à souffrir de l'existence du second. » (ONIVINS, 2003) : 33

Cette idée d'une segmentation selon des régimes de commercialisation a l'immense avantage de ne plus essayer de cadrer les différences liées à la qualité à partir des produits, de leurs contraintes de production ou de leurs caractéristiques de résultat, mais leur circulation marchande. Cette segmentation par le régime de commercialisation oblige à réfléchir vin par vin à leur affectation dans l'un ou l'autre segment. Nombreux en effet sont les vigneron des AOC qui recourent aux deux stratégies en proposant dans leur gamme de produits des vins « faciles » à côté d'autres plus « qualitatifs » et haut de gamme. Et pour beaucoup ce sont ces vins « faciles » qui assurent la vie de l'exploitation. Symétriquement, des vigneron en vin de table font eux aussi des hauts de gamme qui revendiquent une grande qualité. Les vigneron recourent à ces deux régimes marchands à l'intérieur même de leur production et marquent cette différence à l'aide des prix de vente. La différenciation existe déjà, faut-il la marquer plus fermement ou s'agit-il d'une image ou encore d'une caricature de la production d'AOC et de vins de table qui oublie qu'au sein de ces deux catégorie règne une diversité identique à celle que l'on trouve dans l'ensemble du marché vinicole ?

### **Relancer la différenciation qualitative : le projet de réforme de R. Renou**

Au printemps 2004, René Renou président de l'INAO propose une réforme des appellations : il suggère d'ajouter une nouvelle classe de vins, non plus vers le bas, comme pour les Vins de Pays, ou les anciens Vins Délimités de Qualité Supérieure qui pavent le continuum vers les vins de table, mais cette fois-ci, vers le haut : des Appellations d'Exception. Le projet comporte trois grandes mesures, la création des AOC d'Excellence, la réécriture de tous les décrets d'appellation considérés comme laxistes ou incomplets avec une description affinée du lien au terroir pour chacune, et le renforcement des contrôles. La mesure est destinée à instaurer une segmentation entre productions différentes tout en renforçant la crédibilité du signe de qualité d'AOC, grâce à un durcissement des contraintes qu'il s'applique.

Cette initiative est appuyée par l'association SEVE qui regroupe des partisans d'un nouveau qualitatif au sein des AOC :

« Le projet de l'Appellation d'Origine Contrôlée consacre :

- L'originalité gustative du vin.
- Une histoire et des acquis collectifs, qualifiés d'usages locaux, loyaux et constants.
- Le génie du lieu accepté jusque dans son "défaut".

Or, il est évident que, depuis la création de l'INAO, en 1935, cette vision a été balayée par une dérive industrielle de la viticulture, conduisant à une standardisation des goûts.

Aujourd'hui, les critères d'appellation excluent, au contraire, trop souvent les vins authentiques.

**Les vignerons de SEVE** ne se reconnaissant pas dans ces dérives, jugent que la cohérence des AOC est en péril. » (Manifeste SEVE, <http://www.vin-authentique.net/pageLibre00010204.html>, consulté le 11 avril 2012)

L'association SEVE créée en 2004 (SEVE, 2004) réunit des vignerons soucieux de redonner une « véritable » qualité de terroir aux vins d'appellation et leur crédibilité aux signes d'AOC. Ils se définissent comme les enfants de J. Capus dont ils veulent reproduire le geste fondateur. Ils sont appuyés par quelques critiques vinicoles qui se plaignent de la perte de qualité de l'ensemble de la production, des cavistes qui vendent ces vins et le syndicat de la confédération paysanne qui s'oppose à la réforme en cours de l'OCM<sup>110</sup> viticole et milite pour une affirmation de la qualité face à la globalisation de la concurrence et contre la réduction des marchés à un jeu sur les prix.

Le projet Renou cadre l'appartenance à l'un des extrêmes de l'éventail de la production viticole, les vins d'excellence, une catégorie très strictement encadrée, et dessine un ensemble de catégories intermédiaires permettant de passer progressivement des vins de « qualité d'origine » à ceux de « qualité commerciale » avec une diminution progressive des exigences de rendement notamment.

Le projet est lancé et avec lui l'inventaire des critères qui permettent de différencier les vins de haute qualité et par la suite les AOC qui mériteront le titre d' « exceptionnelles », autrement dit d'une qualité qui réaffirme sa supériorité. Il existe une foule de critères et d'éléments pour identifier les vins de l'extrême, mais plus aucun pour les différencier des vins de l'entredeux. Un débat s'instaure aussi autour de la signification du « E » des AOC « E ». Faut-il parler d'« E »xcellence qui insiste sur les pratiques du vigneron ? D'« E »xception, qui oriente vers les particularités de certains terroirs ? D'« E »nvironnement qui insisterait sur l'engagement du vigneron envers son terroir ? La mort prématurée de R. Renou en 2006 suspend les discussions autour des AOC « E » ; ce projet continue cependant de susciter enthousiasme et vives critiques. On lui reproche notamment son caractère excessivement élitiste. Mais il soulève une autre difficulté : le geste de J. Capus répété presque 80 ans après la naissance de la loi de 1935 peut-il relancer la différenciation ? Les conflits au sein des appellations se sont complexifiés. La question du terroir et de son rôle dans la production est devenue essentielle. Or le durcissement des contraintes de production n'apporte aucun élément nouveau à ce sujet.

---

<sup>110</sup> Organisation Mondiale du Commerce.

## 11. La réforme de l'OCM vins de 2008 et le durcissement des oppositions

L'ouvrage de A. Smith, Olivier Costa et Jacques de Maillard (Smith et al., 2007) mène une analyse détaillée des discussions à la Commission Européenne qui ont amené la réforme de l'OCM viticole en 2008. Les administrateurs de la Direction Générale de l'Agriculture se montrent, disent les auteurs, préoccupés par la chute de la consommation, le ralentissement du succès des vins de qualité et l'augmentation des importations de vins du nouveau monde. Ces éléments sont pour eux le signe de l'émergence d'un "consommateur moderne". C'est ce dernier, aux habitudes de consommation nouvelles, qu'il faut protéger et non les intérêts des producteurs dont les ventes sont à la peine :

« Les règles européennes relatives à la catégorisation des vins et leur étiquetage sont jugées "complexes" et "paraissent davantage orientées vers la protection d'intérêts de producteurs d'une zone donnée ou d'une catégorie de vin donnée que vers l'information des consommateurs" (Commission européenne, *Vin, Organisation commune du marché*, document de travail, Février 2006 : 57). La commission déplore ainsi la faible fluidité du marché du vin européen, tout en soulignant la place centrale occupée par le vin dans l'économie de certaines régions ne permet pas une délocalisation et une spécialisation de la production viticole dans les régions les plus "efficaces". » (Smith et al., 2007) : 119

Le travail de la Commission Européenne est donc animé par l'idée d'un nécessaire rétablissement d'une *information* « juste » sur les vins et leur qualité, tout en reconnaissant que pour des raisons « sociales », on ne peut délocaliser la production viticole. Pour l'administration européenne, les appellations d'origine semblent relever plutôt de techniques de gouvernance discutables car elles privilégient les producteurs. La question d'un patrimoine à protéger a disparu.

Au 1<sup>o</sup> janvier 2008, un nouveau règlement de l'organisation de marché vitivinicole commune entre en vigueur (Commission européenne, 2008). Il instaure deux grandes catégories de vins, les vins sans indication géographique, et ceux avec indication géographique qui regroupent les vins avec Indication Géographique et ceux avec Appellation d'Origine. Les vins français dits sans indication géographique sont dénommés « Vins de France » et non plus « vins de table ».

Les dispositions sur les restrictions d'étiquetage sont abrogées au nom de la légitime information du consommateur. L'étiquette peut mentionner le millésime, le type d'élevage ou de vieillissement du vin, mais tout un ensemble de noms fréquemment employés pour dénommer des domaines viticoles leur restent interdits<sup>111</sup>. Enfin, l'information sur le cépage est autorisée à quelques exceptions près en France :

---

<sup>111</sup> Il s'agit de « Abbaye, Bastide, Campagne, Chapelle, Château, Clos, Commanderie, Cru, Domaine, Hospices, Mas, Manoir, Monastère, Monopole, Moulin, Prieuré, Tour ». D'autres mentions utilisées

« L'étiquetage d'un vin ne bénéficiant pas d'une appellation d'origine protégée ou d'une indication géographique protégée peut être complété par un ou plusieurs noms de cépages, à l'exception des noms de cépage suivants : Aligoté, Altesse, Clairette, Gewurztraminer, Gringet, Jacquère, Mondeuse, Persan, Poulsard, Riesling, Savagnin, Sylvaner et Trousseau. » (2012) : article 3

Ces cépages sont considérés comme exclusifs de zones d'appellation françaises et donc à ce titre interdits de mention sur l'étiquette de vins de France.

La seconde catégorie de vins, rassemble les vins avec mention d'origine dont « la qualité se fonde sur des spécificités attribuables à l'origine géographique du vin » considérant 27 du (Commission européenne, 2008) : L148/4. Le règlement indique la nécessité d'informer le consommateur de l'appartenance du vin à l'une ou l'autre catégorie :

« Ce type de vin est identifié à l'intention du consommateur au moyen d'appellations d'origine protégées et d'indications géographiques protégées, mais le régime actuel présente encore des lacunes à cet égard. » considérant 27 du (Commission européenne, 2008) : L148/4

Le texte de la réforme ne font aucune référence à l'idée de patrimoine en lien avec les appellations d'origine protégées (AOP). Le règlement fonde la catégorie des vins de qualité d'origine sur l'existence d'un lien identifié entre des facteurs naturels et humains et une qualité particulière des vins de la zone géographique protégée.

Pour s'assurer du bien fondé de l'appartenance des vins à cette catégorie d'origine, le règlement se donne pour tâche de réexaminer systématiquement la liste des vins qui en revendiquent l'appartenance :

« Pour encadrer dans une structure plus transparente et plus aboutie les allégations qualitatives associées aux produits concernés, il convient de mettre en place un régime prévoyant que les demandes d'appellation d'origine ou d'indication géographique soient examinées conformément à la politique horizontale communautaire en matière de qualité des produits alimentaires autres que les vins et les spiritueux, qui est définie par le règlement (CE) n° 510/2006 du Conseil du 20 mars 2006 relatif à la protection des indications géographiques et des appellations d'origine des produits agricoles et des denrées alimentaires » (Commission européenne, 2008) : L148/4

La validation de l'inventaire des vins de qualité d'origine requiert donc de préciser le « lien au terroir » c'est-à-dire l'ensemble des « facteurs » naturels et humains de la qualité particulière des vins d'origine et leur traduction dans des qualités organoleptiques, gustatives en particulier, particulières<sup>112</sup>.

---

comme mentions distinctives de qualité « Mis en bouteille à la propriété, « Mis en bouteille à/au » ou « primeur 111 » leur sont interdites. suivi des noms d'exploitations précités »

112 « Le cahier des charges permet aux parties intéressées de vérifier le respect des conditions de production associées à l'appellation d'origine ou à l'indication géographique.

Il comporte au minimum les éléments suivants:

- a) la dénomination à protéger;
- b) la description du vin:
  - i) pour un vin bénéficiant d'une appellation d'origine, ses principales caractéristiques analytiques et organoleptiques;
  - ii) pour un vin bénéficiant d'une indication géographique, ses principales caractéristiques ainsi qu'une évaluation ou une indication de ses caractéristiques organoleptiques;
- c) le cas échéant, les pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le vin concerné ainsi que les restrictions applicables à son élaboration;
- d) la délimitation de la zone géographique concernée;

La recherche n'a pas réussi à fournir de description détaillée de l'effet du terroir ; les vigneronns doivent s'appuyer sur leur expérience collective pour en fournir les lignes essentielles. Ce lien est en effet l'unique justification du caractère non discriminant de la catégorisation en deux classes distinctes de l'offre vinicole et de l'information qui en découle auprès du consommateur. Dans le cas des AOP, le lien au terroir doit préciser les caractéristiques analytiques pour les AOP et IGP, et gustatives ou organoleptiques pour les seules AOP qui particularisent les vins de chaque appellation ou indication géographique.

Cette description de la qualité résultante permet de mettre en place une épreuve de conformité des vins à la qualité gustative typique de l'appellation.

La traduction du terroir dans les caractéristiques spécifiques de qualité d'origine des vins s'appuie sans surprise sur une sélection de pratiques indispensables qui constituent les cahiers des charges d'appellation. Les rendements maximaux et les choix variétaux constituent des clefs communes à toutes les appellations et indications d'origine. Les exigences supplémentaires, laissées à la discrétion de chacune des administrations responsables de la gestion des appellations ou indications, doivent être non discriminatoires, ce qui impose qu'elles constituent des pratiques indispensables à l'expression de la qualité de terroir.

Le contrôle des moyens et résultats est effectué par des organismes de contrôle qui doivent présenter des garanties d'impartialité ; ces derniers doivent pouvoir justifier qu'ils disposent des moyens et autorisations leur permettant de mener à bien leur tâche et notamment que les personnels sont libres de tout conflit d'intérêt. Ils sont soumis à la norme EN 45 qui vérifie elle-même la conformité des organismes de certifications et de leurs procédures.

La réglementation française prévoit des Organismes de Défense et de gestion (ODG) pour les appellations d'origine et des organismes de contrôle (OC) distincts afin d'en garantir l'impartialité. Les ODG ne sont plus des syndicats de vigneronns, mais des organismes de défense de l'AOP ouverts à tous les opérateurs de la filière (INAO, 2007), vendeurs ou revendeurs de produits portant la certification. Les consommateurs quand à eux peuvent être mobilisés dans les jurys de dégustation des Organismes de Contrôle. Les négociants et les consommateurs étaient exclus des structures d'encadrement des AOC parce qu'ils n'étaient pas reconnus compétents en matière de qualité des vins pour

---

e) les rendements maximaux à l'hectare;

f) l'indication de la variété ou des variétés de raisin à partir desquelles le vin est obtenu

g) les éléments qui corroborent le lien visé à l'article 34, paragraphe 1, point a) i), ou, selon le cas, à l'article 34, paragraphe 1, point b) i);

h) les exigences applicables en vertu des dispositions communautaires ou nationales ou, le cas échéant, prévues par les États membres ou une organisation responsable de la gestion des appellations d'origine ou des indications géographiques, étant entendu que ces exigences doivent être objectives, non discriminatoires et compatibles avec la législation communautaire » Commission européenne, 2008, *Règlement (CE) No 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements (CE) no 1493/1999, (CE) no 1782/2003, (CE) no 1290/2005 et (CE) no 3/2008, et abrogeant les règlements (CEE) no 2392/86 et (CE) no 1493/1999*: L 148/18

les seconds, parce qu'ils ne respectaient pas suffisamment la qualité d'origine pour les premiers. Cette réforme reconnaît leur légitimité à défendre les appellations d'origine<sup>113</sup>.

### Une habilitation des exploitations plutôt qu'un contrôle de conformité des pratiques

Le contrôle des contraintes de production est assuré par une habilitation des exploitations.

« Peuvent bénéficier d'une appellation d'origine contrôlée les produits [...] dont la production est soumise à des procédures comportant une habilitation des opérateurs, un contrôle des conditions de production et un contrôle des produits. » Article L641-5, Code rural et de la pêche maritime 2013.

[Le plan de contrôle ou d'inspection] prévoit les modalités de délivrance de l'habilitation reconnaissant l'aptitude de l'opérateur à satisfaire aux exigences du cahier des charges du signe dont il revendique le bénéfice. » Article R642-39, Code rural et de la pêche maritime

Elle fait suite à une visite *in situ* qui vérifie l'engagement moral, pratique et matériel du vigneron envers son vignoble et la qualité de ses produits par l'explicitation du travail de réflexion qu'il doit mener au sujet de la mise en valeur des qualités de son vignoble et la mise en œuvre de techniques de viticulture et vinification adaptées<sup>114</sup>.

L'habilitation évite l'explicitation des bonnes pratiques *a priori* et indépendante des vignobles, et autorise au contraire un travail d'ajustement et d'interprétation des particularités de chacun des terroirs. Elle est jugée par Jérôme Boesch vice-président de la CNAOC et vice président du comité vins de l'INAO, comme un outil complémentaire indispensable qui facilite les relations entre les autorités de contrôle des AOP et ses producteurs :

« La dégustation ne peut pas être la clé du contrôle. Elle se révèle inapte à régler le problème des vins jugés insuffisants. C'est pourquoi, le contrôle des conditions de production qui repose sur des critères plus objectifs doit aussi permettre de tenir la promesse de l'AOC. Il est plus simple de dire à un opérateur qui ne les respecte pas, qu'il ne peut pas produire de l'AOC. Et enfin, l'AOC ne saurait être totalement une obligation de résultat, puisque le résultat n'est pas clairement défini. Il est donc nécessaire de passer un contrat entre le producteur et l'AOC, c'est le sens de l'habilitation des opérateurs. C'est un outil crucial. Car avant de retirer l'habilitation, on peut la suspendre partiellement ou en totalité. Et on peut donc contraindre l'opérateur à se mettre en règle. » interview de J. Boesch par A. Imbert (Imbert, 2010)

L'habilitation satisfait tous ceux qui interprètent les AOP comme un patrimoine vivant à protéger. Pour ceux qui veulent pouvoir reproduire une qualité stabilisée, elle ouvre les

---

<sup>113</sup> La possibilité n'est pas une obligation et M. Chapoutier interrogé par J. Dupont se plaint de ce que le négoce ne soit toujours pas représenté dans les ODG :

« Dans tous les secteurs agricoles, l'ensemble des opérateurs d'une filière, y compris le commerce (avec son expertise des marchés et de l'économie) participe avec la production à la gestion de l'AOC. La filière vin est la seule qui a exclu le commerce et son expertise de la gestion des AOC, les ODG n'étant constitués que des déclarants de récolte. La production valide seule certaines décisions d'orientation économique. Et ce, même si les entreprises exportatrices considèrent certaines décisions comme excessives, inadaptées, voire dangereuses au niveau des marchés. » Entretien avec M. Chapoutier par J. Dupont, J., 2014. "Chapoutier (1) : "Le mot réforme sonne comme un blasphème !"" Le Point.fr p. 3.

<sup>114</sup> Directive relative à la procédure d'agrément prévue à l'article L. 641-5 du Code Rural pour les Appellations d'Origine Contrôlées, INAO-DIR-2008-01.

possibilités d'ajustement des pratiques ; pour ceux qui cherchent à préserver les capacités d'expression de leur terroir, elle se rapproche d'un contrôle de l'engagement du vigneron envers lui. La mise en œuvre de la seconde disposition d'encadrement, la dégustation, soulève plus de difficultés.

### La nouvelle dégustation de contrôle et ses collègues

Les pouvoirs publics semblent avoir entendu les critiques adressées à la procédure d'agrément, aux protocoles de collection des échantillons et aux jurys de producteurs avec les diverses accusations d'incompétence, de conflit d'intérêt et de dérive commerciale qui leur étaient faites. La réglementation modifie les prélèvements des bouteilles pour se rapprocher du vin « fini » et tel qu'il est vendu au consommateur ; elle institue des jurys plus diversifiés émanant de collègues élargis et mieux formés à la dégustation en vue de l'évaluation de la conformité des vins.

« a) Les commissions chargées de l'examen organoleptique doivent obligatoirement comporter les trois collègues suivants :

- techniciens (personnes justifiant d'une technicité reconnue pour travailler dans la filière)

- porteurs de mémoire du produit (opérateurs habilités au sens de l'ordonnance ou retraités reconnus par la profession)

- usagers du produit (restaurateurs et emplois de la restauration, opérateurs participant au commerce alimentaire, consommateurs avertis issus d'associations de consommateurs reconnues, toute personne proposée à l'ODG par l'organisme de contrôle,...). » (Directive du conseil des agréments et contrôle ayant pour objet la Commission chargée de l'examen organoleptique. INAO-DIR-2008-02 rév 1, Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO) reprenant les propositions du rapport de G. César sus cité)

Tout le monde n'a pas toujours le même avis sur la qualité des produits ; la composition d'un jury est par conséquent déterminante. Jusque-là, dans les AOC, le contrôle de la qualité des vins avait été réservé aux professionnels de la production<sup>115</sup>. La réforme ouvre l'appréciation de la qualité des vins à d'autres collègues professionnels. Tous doivent néanmoins posséder un lien technique ou d'expertise avec le vin : les consommateurs sont « avertis ».

Ces jurys diversifiés laissent augurer une dégustation qui tient compte de la variété des points de vue qui peuvent s'exprimer de la production à la consommation. Elle réinscrit

---

<sup>115</sup> Le label rouge une autre certification de qualité, recourt à un jury de consommateurs qui juge les produits en dégustant à l'aveugle, sans information sur les conditions de production. L'extrait d'entretien ci-dessous, souligne les difficultés posées les préférences non informées des consommateurs pour la préservation de techniques artisanales de production :

« M. CAOC3 : Les plus compétents pour juger du vin, ce sont les professionnels du vin et ce ne sont pas les consommateurs. On voit bien les gens du label<sup>115</sup>, quand ils nous rendent compte de ce qu'ils font dans leurs dégustations d'agrément : les dégustations label utilisent des jurys consommateurs et donnent des résultats contre nature. Mon collègue nous faisait part d'un sujet de travail : le miel de Provence est un IGP, c'est un miel naturel, de lavande, il est cristallisé et il est blanc. Et bien le consommateur n'aime pas les miels trop blancs ni cristallisés. Donc pour avoir le label, il faut être « blanc crème ». Donc les gens adoptent des technologies d'extraction du miel pour avoir le label, sinon, ils ne l'ont pas et cela fait que de vrais miels authentiques de Provence ne peuvent plus porter le nom Miel de Provence. » (Certification AOC3, Paris/PdL, 26/06/06, GT : 4-5)

l'épreuve de qualité au sein d'un collectif plus large, mais ravive la question de la compétence des jurés soulignée par différents rapports qui préconisaient de rendre la dégustation plus experte :

« **[Votre rapporteur] considère [...] urgent de renforcer les garanties relatives aux procédures utilisées dans le cadre des commissions de dégustations.** Il s'agit, par exemple, d'organiser l'isolement des dégustateurs, afin d'éviter les échanges de nature à compromettre l'objectivité du jugement.

A cet égard, la mise en place d'une **certification des procédures par un organisme tiers est tout à fait souhaitable.** Cela ne doit toutefois pas exclure la définition de règles communes au niveau central afin de garantir une certaine harmonisation.

Enfin, il serait bénéfique **d'offrir aux dégustateurs des formations appropriées** qui leur apprendraient à expliquer et à motiver leur appréciation de chaque produit examiné. » (César, 2002) : 85 (souligné par l'auteur du rapport)

Les organismes de contrôle sont donc chargés de former les dégustateurs et d'en encadrer les séances de travail.

Le travail de ces jurés doit ensuite être guidé par l'explicitation de la typicité requise par les nouveaux règlements des AOP de la législation européenne.

### **Le débat sur la nature de la qualité de terroir ravivé**

Cette explicitation ne va pas de soi et ranime au contraire le débat sur la définition de la typicité et la variabilité acceptable des vins dans une AOC. Le précédent dispositif de contrôle de la typicité, la dégustation d'agrément, contournait jusqu'à un certain point cette difficulté. Elle se déroulait comme un test où l'expérience de la typicité incorporée dans le « palais » des dégustateurs permettait de faire le tri entre les vins typiques et ceux qui ne l'étaient pas sans avoir besoin de préciser ce en quoi consistait la typicité. Mais la réglementation européenne récuse l'opacité de ce mode de fonctionnement.

Les vignerons doivent-ils s'efforcer de mieux définir et figer leur typicité pour parvenir à un véritable test de conformité assurant une véritable garantie de la pertinence de la certification ? Pour des responsables d'ODG, le test de conformité à un ensemble de caractéristiques typiques vérifiables est le seul moyen de démontrer que la certification n'est pas discriminatoire et repose sur des éléments « objectivement » fondés. Mais cette réponse tranche aussi le débat sur la nature du patrimoine des AOC.

Les partisans de la reproduction de la qualité des AOP, sont en effet favorables à un test de conformité qui garantit que les vins reproduisent bien le type de leur appellation. Leurs adversaires s'y opposent formellement. Ils n'affirment pas qu'il n'existe pas de « critères » de la qualité de terroir, l'appréciation des vins s'y appuie ; mais ils ne sont pas unanimes et sont souvent temporaires, révisables au fil des nouvelles interprétations du terroir. Ces révisions ne sont pas laissées au hasard et ont l'objet d'intenses discussions collectives, et tous reconnaissent la nécessité d'un cadrage de la typicité, faute de quoi, la différenciation entre les AOC ne tiendrait pas longtemps. Comme pour des styles de musique ou de cuisine, elle nécessite une certaine fluidité et ne peut se réduire à une liste de critères qui rend l'invention prévisible et lui fait perdre son intérêt.

La typicité d'AOC peut-elle être reconnue exister si elle n'est pas vérifiable, et si donc elle n'est pas constituée d'un ensemble de critères testables ? Le débat pourrait sembler clos

et pourtant la notion de style a bien un sens et désigne des ensembles délimités d'œuvres, ni arbitraires ni aléatoires, mais que l'on ne peut réduire à la présence de critères précis. Ces critères sont utiles et utilisés dans la recherche de l'auteur d'une œuvre par exemple, mais l'appartenance à un style ne s'y restreint jamais. La question de la typicité pointe deux façons très opposées de concevoir le vin et sa qualité qui n'admettent pas la même épreuve de qualification. Pire même l'épreuve cruciale des uns, la conformité à des critères et délétère pour les autres.

Est-on condamné à choisir entre l'une ou l'autre des interprétations de la qualité patrimoniale ?

Pour tenter de sortir de l'impasse, les vignerons tentent de trouver une formulation souple de la typicité qui laisse une place à l'innovation et au travail de mise à jour du terroir entrepris par les défenseurs d'une authentique qualité de terroir. Cette souplesse n'est pas inutile même pour les défenseurs d'un style rigide. Les différents producteurs d'une région ne produisent pas rigoureusement le même vin ; c'est aussi un produit agricole qui fluctue tous les ans et les corrections œnologiques ont aussi leurs limites. Enfin les consommateurs, pour autant que l'on puisse identifier leurs préférences collectives, ne sont pas constants dans leurs goûts. La souplesse est la condition nécessaire d'une adaptation aux multiples changements auxquels les vignerons ne cessent d'être confrontés.

#### La diversité admissible de la typicité des vins

L'INAO propose le concept « d'air de famille » rejeté par des vignerons qui le trouve trop polysémique, induisant confusion et arbitraire. Dans une nouvelle directive d'avril 2008 du Conseil des Agréments et des Contrôles, il propose une définition de la typicité appuyée sur la notion de « groupe humain de référence », ce dernier étant « l'Ensemble des personnes dont l'avis est pris en compte dans la mise en place des caractéristiques d'un produit de terroir » (INAO, 2008) : 10 :

« Définition proposée par le groupe INRA-INAO : La typicité d'un produit issu de l'agriculture est (1) la propriété d'appartenance à un type, (2) distingué et identifié (3) par un groupe humain de référence (4). Ce groupe humain de référence possède des savoirs distribués entre les différents acteurs de la filière : (5) savoir établir, (6) savoir produire, (7) savoir évaluer, (8) savoir apprécier.

(9) Elle ne doit pas être confondue avec la conformité à une norme et admet une variété interne au type. » (INAO, 2008) : 7

Ce texte évite soigneusement d'explicitier la notion et recourt à une définition procédurale : la typicité se rapporte à l'ensemble des produits délimité par les personnes reconnues compétentes par la procédure de reconnaissance de l'appellation. Elle rend la typicité totalement dépendante du choix initial des personnes reconnues compétentes à dire ce qu'est la typicité, sans que la pertinence de ses avis puissent être interrogés.

La notion plurielle de « famille de goûts » est suggérée pour remplacer un cadrage unique et trop réducteur de « la » typicité :

« ... il est difficile de défendre qu'une AOC n'est pas une famille. Dans une famille, il y a des grands, des gros, des bruns, des blonds. Et pourtant ils peuvent appartenir à la même famille. » (Vigneron1)

Mais elle est écartée de crainte qu'elle n'amène une variété incontrôlable ou arbitraire. Il n'y a pas de test génétique pour les vins qui pourrait clore les cas délicats.

Il est aussi difficile de cadrer le goût typique des vins que d'associer des variations phénotypiques préétablies à des gènes. La typicité ne se réduit pas aisément à une réunion d'un ensemble de typicités admissibles. Certains ont alors préconisé d'abandonner l'explicitation de « bons » critères de la typicité, et de s'en tenir au contraire, à l'inventaire de « défauts » consensuels :

« Il faut se limiter à n'éliminer que les vins atteints de défauts rédhibitoires, c'est-à-dire clairement identifiés par l'unanimité des dégustateurs et faisant que le vin ne peut être considéré comme "loyal et marchand". » (vigneron2)

La directive de l'INAO cite une liste de 91 « mots de refus » à laquelle l'INAO propose de se référer en cas d'avis défavorable. Elle est contestée pour son manque de validation et l'usage approximatif qui en est fait. La liste des « défauts » gustatifs des vins est très liée à un manque de maîtrise technique. Or, avec l'évolution des pratiques liées à la recherche toujours plus approfondie du terroir, la liste des « défauts » a perdu en rigidité auprès des producteurs. La diminution des doses de SO<sub>2</sub> notamment qui cherche à favoriser une expression accrue du terroir, a entraîné l'apparition de goûts nouveaux dans les vins. Ainsi certains anciens « défauts » ont été réinterprétés en « caractéristique de terroir » ce qui fait l'objet de vives controverses au sein des appellations, comme le goût d'éthanal ou de « pomme verte » :

« Ce système [liste de défauts] ne fonctionne que si les dégustateurs formés aux défauts sont capables de déterminer la relativité d'un défaut et que la notion de défaut est bien définie. Il faudra un jour trancher le débat sur l'éthanal : est-il ou pas un défaut ? La quasi totalité des victimes de "l'ancien système" l'a été du fait de la présence d'éthanal puisqu'il n'y avait pas ou peu d'utilisation de SO<sub>2</sub>. Depuis cinquante ans, les dégustateurs sont formés à identifier trois défauts principaux : l'oxydation, la réduction et l'éthanal. Il ne faut pas s'étonner que, dès qu'ils en rencontrent un, ils se fassent un plaisir de le souligner. » (vigneron3)

D'autres « défauts » sont apparus comme ceux attribués à la bactérie *brettanomyces* qui ne serait plus inhibée par le SO<sub>2</sub>, et que l'on accuse de conférer des goûts d'écurie malpropre aux vins. La pertinence et le bien fondé de la liste des défauts proposée par l'INAO est durement contestée par les vignerons de l'association SEVE. On peut aussi craindre que la relative unanimité au sein des professionnels au sujet des gros défauts des vins ne résiste pas à l'élargissement des collèges de dégustateurs.

Qu'on l'approche par ses défauts ou ses qualités, pour les défenseurs de l'Œuvre du terroir, la typicité doit rester non prédéfinissable et faire l'objet de discussions ; l'ouverture des collèges de dégustateurs peut contribuer à les alimenter et éviter l'affrontement actuel autour de l'appréciation de la typicité. Mais il faudrait pour cela s'écarter des procédures de notation de l'analyse sensorielle qui font un choix *a priori* des différentes caractéristiques remarquables des vins, voire de leurs qualités ou défauts. En 2010 en effet, la CNAOC met en place un groupe de travail sur le thème « faut-il supprimer la dégustation dans le contrôle des AOC [sic] ? ». J. G. Boesch rapporte que :

« le groupe de travail est perplexe devant les techniques utilisant une "fiche de consensus" au moment de l'examen organoleptique ou l'utilisation "d'échantillons de référence". » (Imbert, 2010)

Ces instruments sont en effet des dispositifs de réduction de la diversité des jugements qui orientent la dégustation vers un jugement de conformité. Un vigneron, P. Baudouin demande au contraire à ce que la dégustation soit un lieu de discussion (Baudouin, 2009). Cette proposition oriente vers une épreuve radicalement différente du test de conformité, avec l'organisation d'une discussion critique de la qualité des vins au sein des jurys, comme en organisent tous les jurys artistiques.

Devant les difficultés, certains jugent préférable de se passer de cette épreuve et de s'en remettre à la seule habilitation des exploitations qui vérifie que chaque vigneron se donne bien les moyens de faire un vin digne de son AOP.

Supprimer la dégustation de même qu'opter pour une épreuve critique amène une ouverture et une variabilité de la qualité résultante à laquelle les tenants de la typicité comme conformité à un type prédéfini ne peuvent que s'opposer. De plus, pour nombre d'observateurs, l'abandon de la dégustation signifierait la perte de la capacité des AOP à garantir une qualité. En 2001, J. Berthomeau comme bien d'autres analystes à sa suite défendait une épreuve de dégustation rigoureuse pour contrôler la qualité des vins :

« Si l'on veut tenir les °promesses d'une appellation, cette typicité, ce terroir dont nous rebattons les oreilles de nos consommateurs, qui mieux qu'une commission de dégustation composée des plus fins palais de l'appellation peut en certifier l'authenticité ? Passer outre, faire comme si, c'est tromper ces consommateurs, les décevoir, les jeter dans des bras plus accueillants et surtout plus professionnels. » (Berthomeau, 2001) : 32-33

Quelques années plus tard, cette exigence reste celle de la CNAOC :

« Les principes de fonctionnement de la filière AOC, avec ses institutions propres (syndicats d'appellation, INAO), ont été posés voilà 70 ans. A mi parcours, la réglementation communautaire a ordonné la généralisation d'un système de dégustation. Trente années plus tard, le système a besoin d'une réforme pour apporter plus de garanties aux consommateurs. » (CNAOC, 2006) : 6

Au moment où la réforme cherche à raffermir la crédibilité des appellations, une telle suppression serait certainement sujette à discussions.

### **Vers une qualité « objective » issue de facteurs de production ?**

Le diagnostic que porte l'administration européenne sur les difficultés commerciales rencontrées par les AOC l'amène à pointer des disparités importantes dans les règlements de chacune des AOC ainsi que dans la rigueur de leur application. Dans cette logique de raisonnement, l'information véhiculée par le signe d'AOC est donc à la fois variable selon les appellations et peu fiable à cause de la faiblesse des contrôles. La réforme entreprend donc de remettre l'ensemble du dispositif à plat pour redonner un sens mieux partagé aux appellations et de durcir les exigences de preuve de la qualité pour que le signe retrouve sa crédibilité. Elle cherche à refonder la qualité d'AOC pour la rendre plus objective et ainsi pouvoir mieux s'opposer à ses contestations.

« La qualité se fonde sur des spécificités attribuables à l'origine géographique du vin » considérant 27 du (Commission européenne, 2008) : L148/4.

Mais cette qualité n'est pas simplement le produit d'un ensemble de facteurs de production issus du terroir agro-climatique physique et des pratiques humaines. Elle est aussi relativement stable, et surtout explicitable ce qui la rend aussi vérifiable. Cette

interprétation de la qualité d'appellation comme une qualité vérifiable écarte l'autre interprétation grandissante dans les appellations de la qualité comme patrimoine à continuer de produire et inventer, et du terroir comme producteur et auteur de la qualité des vins d'appellation.

L'inventaire de ces qualités est difficile, mais il est exigé comme préalable à toute protection par la réforme. Il constitue en effet une opération cruciale pour les pouvoirs publics : grâce aux caractéristiques des vins, on peut fonder une épreuve de vérification qui rend l'information apportée par le signe de qualité « vraie » ; et si les vigneron sont incapables de dire ce en quoi consiste leur qualité, c'est bien que cette qualité « n'existe pas » et n'a donc pas besoin d'être protégée.

Les dossiers de reconnaissance ont été envoyés à la commission, les inventaires des qualités sont très variables, parfois très flous, parfois au contraire plus précis. Mais c'est la question de l'épreuve de dégustation qui a mis le feu aux poudres. En effet, l'idée que la qualité des AOC peut donner lieu à une information coïncide pour ainsi dire, avec le contrôle de la « bonne » reproduction de l'œuvre du terroir. Mais elle est tout aussi antagoniste que ce contrôle, de l'appréciation critique de la bonne qualité de terroir recherchée par les défenseurs de l'Œuvre du terroir, qui développent une vision plus créative de la production de terroir entendu comme l'invention conjointe d'un terroir et d'un vigneron.

### Adaptation

Dès leur création, les places respectives de la tradition et de l'innovation ont été soulevées. Dans le récit que J. Capus fait des événements en 1947, il indique à propos du Cognac que les AOC ne doivent pas être des freins à l'innovation. Elles doivent au contraire accueillir le progrès technique dans la mesure où il ne dénature pas la qualité des vins. C'est pourquoi il recommande de ne pas codifier à l'excès les procédés de production. Dans les années 1970, le COFRADEP revient sur le sujet :

« La référence faite aux usages locaux, loyaux et constants, n'exclut pas le progrès technique mais traduit le souci du législateur de le maintenir dans le cadre original qui a fait la réputation du produit. » (COFRADEP, 1974c) : 364

Au fil de l'histoire des AOC, la question de l'innovation dans la protection du patrimoine qu'elles représentent a forgé deux réponses de plus en plus opposées. Les produits d'appellation d'origine ne doivent pas être figés, mais leur évolution doit être cadrée et s'appuyer en cela sur différents éléments de la production qui vont depuis l'auteur du produit, le terroir, jusqu'au produit lui-même et ses caractéristiques majeures, en passant par des procédés de production qui le marquent.

Les options prises par la réforme de 2008 sur la qualité d'AOC, qui impliquent de l'explicitier afin de pouvoir la contrôler a cependant orienté les possibilités d'innovation du côté des pratiques et tenté de restreindre les possibilités d'innovation sur la qualité du résultat. Ce cadrage de la diversité facilite l'émergence et la reconnaissance d'une qualité partagée pour les vins d'AOC. Mais elle limite leur capacité à se renouveler et s'adapter à un monde en constante transformation. C'est l'inverse bien sûr qui est favorisé dans l'interprétation inverse des AOC comme d'un patrimoine vivant qui continue de s'inventer. Ses défenseurs demandent au contraire une ouverture du cadrage de la qualité résultante. Du côté des pratiques, ils exigent cependant que toutes les assurances soient prises pour assurer le respect et la présence du terroir comme auteur des vins d'appellation. Cette interprétation appelle à sans cesse réinventer et

réinterpréter le terroir et donc à innover au risque de disperser l'existence de chaque appellation en une multiplicité de produits sans claire ressemblance ni similitude.

Les deux interprétations sont en conflit ouvert. Elles assurent cependant à elles deux la double tâche de susciter l'innovation pour permettre l'adaptation et son cadrage pour que l'appellation ne perde pas son sens. Ce n'est donc sans doute pas vers la séparation, mais plutôt vers la coexistence des frères ennemis qu'il faut s'orienter pour assurer la pérennité des appellations.

## **12. La coexistence pour l'adaptabilité**

Au fil des années et des crises, la réglementation du vin et de ses appellations a évolué de sorte à contrôler une variété jugée excessive de qualités des vins en 1905, puis en 1919 une multiplicité jugée dangereuse de noms d'origine avant que le décret loi de 1935 ne vienne lier les noms et les qualités. Ce lien fait par les cahiers des charges entre le nom d'origine et la qualité résultante des vins suscite au fil du temps des controverses qui deviennent au début du XXI<sup>e</sup> siècle de plus en plus aiguës. Le nombre de noms d'appellation est régulièrement jugé trop important, mais c'est surtout la variabilité interne de la qualité qui est jugée problématique. Pour beaucoup le contrôle de la qualité est laxiste et laisse proliférer une trop grande variété d'interprétations de la qualité ce qui menace la notion d'appellation d'origine de faire perdre toute signification. Mais derrière cette unité dans la contestation, deux conceptions radicalement différentes de l'AOC s'affrontent. Les uns veulent que l'on centre la variété des qualités autour d'une définition commune explicite et reconnaissable par les consommateurs. Les autres demandent au contraire la possibilité d'innover, de réinventer une qualité de terroir qu'ils disent perdue.

En 2008, la réforme européenne des appellations d'origine opte pour une mesure drastique. Elle tente de limiter la qualité résultante au sein des appellations en requérant son objectivation et la vérification de la conformité des vins. Cette disposition qui limite les possibilités d'innovation sur la qualité résultante, privilégie la première interprétation. Les difficultés de sa mise en œuvre ont toutefois freiné ses effets tout en alimentant les controverses internes sur la bonne gestion des appellations.

La question des appellations n'est qu'un pan particulier de la question plus générale de la segmentation des vins pour laquelle l'administration suggère, avec l'appui des vigneron défenseurs de la liberté d'expression du terroir, d'adosser deux espaces, l'un « sans contraintes » autres que la réglementation générale s'appliquant aux vins et l'autre soumis à des cahiers des charges. Mais cette dénomination est un peu trompeuse. Le vin est une catégorie qui nécessite la même vigilance en matière de diversité des interprétations que n'importe quelle autre catégorie de produit marchand. Dès cette variété est jugée trop importante, elle suscite des dénonciations de concurrence déloyale, de qualité inauthentique, déloyale voire frauduleuse. Ensuite, du côté des vins à la qualité encadrée dans les appellations, les contraintes imposées ne doivent pas éteindre la liberté d'innover et standardiser la production. La variété admissible des vins doit rester suffisamment large pour permettre l'adaptation des vins aux modes, aux changements climatiques et économiques de toutes sortes. La différence entre les deux segments n'est donc pas simplement une affaire de liberté et de contrainte, mais plutôt de lieu de la contrainte dans les deux cas ?

La différence entre les deux segments n'est pas non plus une différence de stratégie de commercialisation recourant à des techniques de marketing de l'offre ou de la demande comme le suggèrent des auteurs de rapports sur les difficultés du secteur vinicole. Cette différence suggère que le créneau des vins sans contrainte qualitative faciliterait l'adaptation aux exigences des consommateurs et l'évolution au fil des modes de consommation, tandis que dans celui des AOC, les contraintes orienteraient la qualité dans une direction ciblée, une qualité de terroir forgée indépendamment des consommateurs et envers laquelle les vigneron chercheraient à intéresser leurs clients. Mais nous avons déjà souligné que les deux techniques de marketing, sont présentes dans chacun des deux créneaux. Elles ne font que pointer deux stratégies extrêmes

opposés quoiqu'également nécessaires à la pérennisation d'une classification des biens : le rassemblement des membres de la classification sous une même qualité et leur dispersion qui confère son adaptabilité à la classification et donc sa capacité à durer.

Plutôt qu'une différence de qualité de résultat prédéfinissable, les deux segments ne pointent-ils pas une différence d'attention au terroir, de rôle octroyé au vignoble et à la nature dans la production des vins et de leurs qualités ? Est-ce la façon de produire qu'il faut différencier et mettre à l'origine de la segmentation ? Il existe des producteurs attentifs au terroir et à leur vignoble dans l'ancienne catégorie des vins de table devenue vins de France ; elle a même grossi ces derniers temps avec l'arrivée des vins « refusés ». Mais ils s'y sentent souvent mal à l'aise. En 70 ans d'existence, le décret loi sur les appellations d'origine contrôlées a fait émerger un acteur nouveau au sein des appellations, le terroir. C'est un être difficile à saisir car il est traité en droit comme en sciences comme un facteur de production, alors que sous couvert de patrimoine, les producteurs en ont fait un être à part entière, à respecter, continuer de reproduire ou faire s'exprimer. C'est bien cette notion et non la commercialisation du vin qui différencie aujourd'hui la viticulture d'origine en France de cette autre façon de faire du vin pour laquelle le vignoble n'est qu'une source de matières premières. C'est donc sans doute cette viticulture à deux, vigneron et vignoble, qu'il faut différencier dans un segment particulier, tout en respectant les deux interprétations de la production du patrimoine l'une plutôt innovante et l'autre plutôt conservatrice, toutes deux également indispensable à la dynamique et pérennité de la classification.

Pour sortir de la crise actuelle, nous suggérons que l'appellation d'origine soit réservée à ceux qui font une place à l'origine, c'est-à-dire au vignoble dans la production vinicole. Cette place n'est pas exclue dans la viticulture sans origine, mais elle n'y est pas réglementée comme c'est le cas dans les appellations d'origine. Réfléchissant à l'organisation de la segmentation, J. Berthomeau pose le cas des vins de cépage produits dans une zone d'appellation.

« va-t-on rajouter les vins de cépage produit sur des terroirs d'appellation avec un cépage de l'appellation qui seraient commercialisés par le négoce de cette appellation ? »  
(Berthomeau, 2001) : 21

Ne doit-on pas craindre des interactions délétères entre les vins d'AOC utilisant ce même cépage, et ces vins de cépage utilisant la même localisation ? Faut-il réserver les zones d'appellation aux vins de terroir ? Si une segmentation sur la place réservée au terroir comme coproducteur du vin d'appellation est possible, alors le vin produit avec un cépage et un vin de cépage produit sur une zone d'appellation seront deux produits différents. De la même façon que la musique sacrée est écrite pour Dieu, contrairement à la musique profane et sont de ce fait à la fois comparables, mais aussi différentes pour les amateurs de musique pour lesquels cette différence est pertinente, les vins de terroir et de cépage sont à la fois comparables et différents. Mais ce point soulève une intéressante question : dans quelle mesure le respect du cépage par le vin de cépage est-il différent du respect du terroir dans les vins d'appellation ? Ne doit-on pas envisager de créer des vins d'appellation de cépage contrôlée ? La réponse est positive, il faut l'envisager de la même façon qu'a été envisagée la protection des appellations d'origine. Mais sa mise en œuvre n'a été effective, traduite dans des règlements que lorsque les suspicions de fraude, les dénonciations de concurrence déloyale en ont fait pressentir la nécessité. Ne risque-t-on pas le cas échéant de multiplier à l'excès les réglementations ? La question est importante, certes, mais la législation n'a-t-elle pas pour but d'encadrer

les relations de bonne coexistence de tous les êtres dont elle reconnaît le droit à l'existence et à la protection ?

### Des espaces marchands différenciés

Outre les questions posées par l'élargissement de la démarche, une segmentation selon la place octroyée ou non au vignoble comme producteur de ses raisins soulève aussi la délicate question de la coexistence de ces deux façons opposées d'interpréter la production du patrimoine. Les deux autres interprétations de l'AOP semblent en effet difficilement compatibles avec, selon l'une ou l'autre version de la production de terroir, la limitation ou l'ouverture de la typicité du vin, des rendements et des contraintes œnologiques, la prédétermination ou l'indétermination du terroir vu comme une quête. Les règlements indispensables des uns sont un handicap à la commercialisation pour les autres et leur suppression la source d'une insupportable concurrence déloyale pour les premiers. Dans quelle mesure une semblable double interprétation de la qualité d'AOP pourrait-elle cohabiter au sein d'une même réglementation de la qualité ? Faut-il au contraire les séparer tout en restant attentif à ce que les interactions entre les deux régimes de production continuent de se bénéficier mutuellement avec le recrutement de nouveaux buveurs futurs amateurs d'AOC pour les uns, et l'entretien de la renommée et du prestige des vins d'AOC de l'autre ?

La question des règlements de production conduit à distinguer 3 points de vue. Le premier est constitué des adeptes de vins sans aucune contrainte réglementaire autre que la base légale, ni de production ni de communication, et qui prennent en charge la défense de leur propre qualité de produit ; ils s'opposent diamétralement à ceux qui réclament les deux pour refonder une garantie de qualité collective d'AOC. Les seconds qui veulent privilégier la qualité des raisins et limiter les possibilités d'intervention en cave demandent à restreindre les pratiques viticoles et surtout œnologiques admissibles. Les premiers au contraire demandent la levée de toute restriction pour pouvoir maîtriser la qualité et la compétitivité de leur production. Entre les deux, une autre vision de l'AOC se renforce qui protège une conformité de résultat et non plus une qualité supérieure ; elle instaure une gestion collective et non plus individuelle de la production, fondée sur les produits traditionnels ajustés « à la demande ».

La qualité est également importante dans les trois cas ; dans le premier (vins de table) et le troisième (produit reproduisant une œuvre du terroir), le raisin est de bonne qualité s'il facilite sa vinification pour l'obtention d'un produit donné ; dans le second (contribution à l'Œuvre du terroir), il l'est s'il porte des caractéristiques particulières voire originales qu'une œnologie maîtrisée sera capable de mettre en valeur.

### Deux épreuves de la qualité de terroir ?

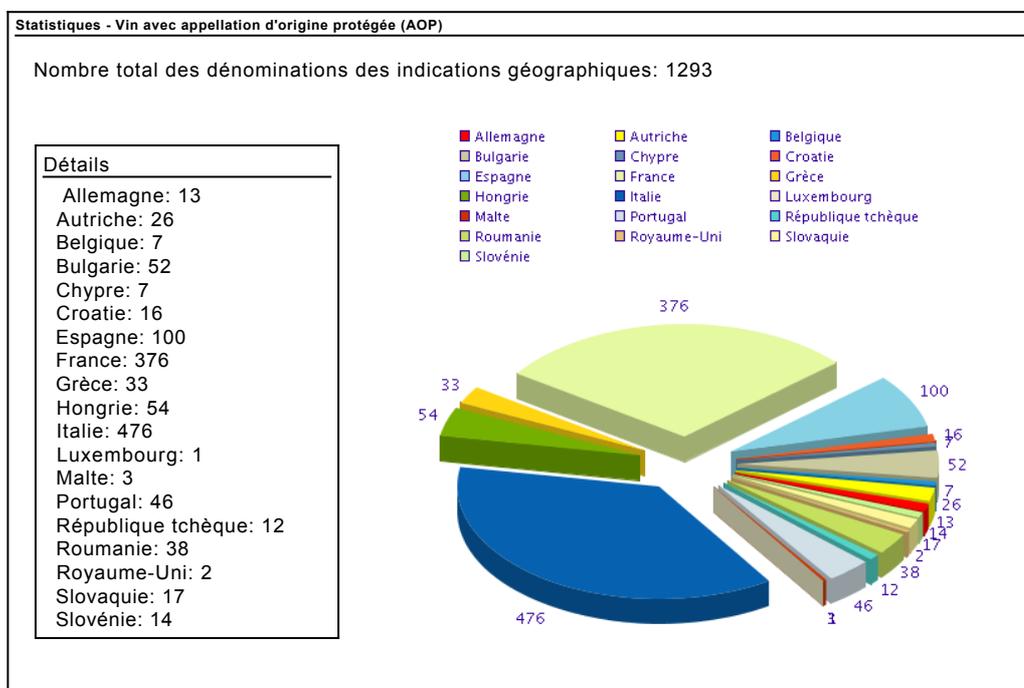
Les deux interprétations du patrimoine des AOC selon l'Œuvre ou l'œuvre admettent deux épreuves de validation mutuellement incompatibles. La conformité est considérée comme un manque d'âme induisant la lassitude dans l'appréciation de l'Œuvre, tandis que la créativité est considérée comme une dénaturation dans le contrôle de l'œuvre.

Faut-il dès lors segmenter les AOP en deux espaces d'interprétation du terroir doté chacun d'une épreuve adéquate ou faut-il au contraire les réunir dans l'espoir de profiter de cette double capacité des produits à être à la fois conformes et innovants ? La segmentation qui sépare les deux interprétations a pour avantage la simplicité conceptuelle. Il permet même de doter chacun des deux segments du cahiers des

charges le mieux adapté à sa vision de la protection du patrimoine. Toutefois, le choix entre les deux segments pourrait être gordien pour de nombreux producteurs qui ont des gammes de produits qui courent de l'un à l'autre des extrêmes, et même pour certains de leurs vins. La seconde solution, celle du maintien dans un espace marchand ou segment commun, exige de trouver une épreuve qui surmonte cette incompatibilité et assure la coexistence de ces deux façons de penser le patrimoine. Une solution simple consiste à conserver les deux épreuves et demander aux producteurs à laquelle ils se rattachent préférentiellement. Elle a pour mérite de reconnaître des productions de l'entre deux, mi innovantes et mi conformes et de ne pas obliger à trancher entre ces deux solutions ce qui assure une continuité de la production entre les deux extrêmes. Dans ce cas, il suffit comme à l'école que le producteur donne des poids particuliers à chacune des épreuves dans l'évaluation de ses vins : 7 en originalité et 3 en conformité par exemple. Elle nécessite également un ajustement sur les cahiers des charges qui donne aux deux versions de la protection du patrimoine les moyens de leurs ambitions.

### Des interprétations toujours renouvelées

Malgré les difficultés que soulèvent les appellations d'origine viticoles en France, elles poursuivent leur développement en Europe, mais aussi dans le monde. L'Europe compte en 2014, 1293 AOP. L'Italie avec ses 476 AOP vinicoles en compte sensiblement plus que la France (376) :



Alors que l'Europe se préoccupe d'une perte d'efficacité des appellations, ailleurs c'est plutôt leur succès qui étonne et intéresse. Aux Etats Unis, en Californie, on parle de terroir ; des zones de crus ont été délimitées en 2008 dans la Napa Valley ; les producteurs souhaitent ainsi mettre en valeur le potentiel qualitatif de la vallée, rompre avec une segmentation commerciale selon les prix et les cépages. L'Argentine et ses domaines de centaines d'hectares délimite elle aussi des régions d'appellation, comme le Chili ou la Nouvelle Zélande. La Chine n'est pas en reste.

La reconnaissance des appellations d'origine par les accords TRIPS a encouragé une vague de délimitations de par le monde. Cette multiplication des appellations d'origine contribue à alimenter la diversité de leurs interprétations et notamment celle qui en fait un outil d'aide au développement. Au Maroc, en Inde par exemple, les appellations d'origine sont vues comme des instruments de mise en valeur des productions locales vues comme un patrimoine culturel à faire connaître. Les appellations d'origine mettent alors en avant la richesse culturelle des productions agricoles ou d'élevages qui sont toujours des productions de la nature aidée par l'homme. Parfois aussi, il s'agit de protéger des plantes endémiques d'une petite région et d'empêcher ainsi la fuite de valeur associée à leur culture, ainsi le projet de protection du manguier Alphonso au Maharashtra en Inde. Lorsque le savoir faire humain n'est pas déterminant dans la culture ou la transformation du produit comme pour l'huile d'olive par exemple, l'appellation d'origine devient un outil pour localiser la biodiversité et ses écosystèmes locaux, en l'attachant à une région d'origine.

Les AOC ne sont pas des outils performants tout faits nés du génial esprit d'un député, même s'il en fût un acteur essentiel. Elles n'ont cessé d'être analysées, auscultées, remises en cause, affinées et ajustées et réorientées au fil de leur histoire. La longue suite de débats et discussions que nous avons rapportés dans cet ouvrage tente de retracer ce chemin qui se traduit aujourd'hui par l'approfondissement progressif d'interprétations divergentes sur les fonctions, missions, objectifs du signe de qualité d'appellation d'origine. Toutes ces nouvelles interprétations des appellations d'origine vont certainement amener de nouvelles questions, de nouveaux conflits qui méritent un nouvel examen approfondi.

## CONCLUSION



Le changement climatique est un des nombreux changements qu'affrontent les vignerons. Celui-ci doit-il faire l'objet d'un traitement particulier et lequel ?

Le climat fait en effet partie de ce que l'on appelle le terroir, une entité qui réunit l'ensemble des acteurs non humains contribuant à la production vinicole. Considéré comme un patrimoine, il est « protégé » par les appellations d'origine contrôlée. Mais cette protection fait l'objet d'une variété d'interprétations. Elle peut être entendue comme la protection de l'ensemble agroclimatique qui contribue à la production des vins. Elle peut aussi être vue comme la protection de sa production ou reproduction. Le terroir fait aussi l'objet d'une troisième interprétation, comme celle d'une détermination de fait d'une qualité nécessaire et acquise dès lors que l'on se situe sur la zone d'appellation. Cette dernière interprétation qui soustrait le terroir à toute influence, évolution, mise en cause n'est pas concernée par le changement climatique et nous n'y ferons donc plus référence.

Dans les deux précédentes interprétations, les appellations d'origine contrôlée se présentent comme des protections du terroir lui-même ou de la qualité de sa production. Dans chacun des cas, la question de l'adaptation et notamment du changement climatique se pose de façon bien différente.

Dans le premier cas, le terroir comme ensemble de contributeurs à la production n'est pas concerné par une « adaptation » au changement climatique. Le climat change, il le fait d'ailleurs tous les ans, de même que les producteurs, sans que ces changements n'affectent la contribution du terroir à la production des vins. En revanche, les changements d'expression de ce terroir nécessitent des adaptations commerciales notamment afin de continuer à intéresser les buveurs à sa production.

Dans le second cas, le terroir est plutôt saisi à partir de la qualité de sa production. C'est elle qui est protégée, plutôt que la source de cette qualité. Le maintien de cette qualité de production engage alors d'éventuels ajustements de la source de production, le terroir, dans la mesure où les techniques mises en œuvre par les vignerons pour en recueillir les fruits s'avèreraient insuffisantes à en contenir les variations.

Ces deux interprétations vont de pair avec deux visions assez diamétralement opposées de la diversité acceptable dans les appellations, et donc de l'innovation et de l'adaptation aux différents changements. Mais, comme nous avons essayé de le montrer tout au long de cet ouvrage, ces deux interprétations quoique conflictuelles, sont nécessaires pour assurer à la fois l'adaptabilité des appellations et leur capacité à faire sens, c'est-à-dire à ne pas se disperser dans une variété hétérogène d'interprétations du terroir. Parler d'adaptation au changement climatique, c'est donc s'intéresser à ces deux façons de concevoir la protection du terroir et leurs interactions sans privilégier l'une ou l'autre des deux interprétations.

## Références

- 1922a. "Semaine nationale du vin. Compte rendu des travaux". impr. Dubois et Bauer, Paris, du 13-18 mars 1922.
- 1922b. "Répression des fraudes - circulaire N°57 aux agents du service de la répression des fraudes (application du 19 août 1921 concernant les vins, les vins mousseux et les eaux de vie)". *La Gironde vinicole : Organe des intérêts de la région bordelaise ["puis" Organe du Syndicat du commerce en gros des vins et spiritueux de la Gironde] -[s.n.] (Bordeaux)-1887* 36.
- 1935, *Convention internationale pour l'unification des méthodes d'analyse des vins dans le commerce international Conclue à Rome le 5 juin 1935*
- 1954, *Convention internationale pour l'unification des méthodes d'analyse des vins dans le commerce international Conclue à paris le 13 octobre 1954*
2003. "De beaux vins recalés et de piètres élus", *L'Humanité*.
- 2007a. "Vin : l'UFC-Que Choisir fustige la qualité des AOC", *Le Nouvel observateur*, p. 1.
- 2007b. "Réforme des AOC viticoles : Le tiers de la production doit sortir de l'appellation !", *Que Choisir?*
- AFED, 2002. "Battons-nous à armes égales". 15.
- Akerlof, G.A., 1970. "The market for "lemons": quality uncertainty and the market mechanism". *Quarterly Journal of Economics* 84, 488-500.
- Allaire, G., 2010. "Applying Economic Sociology to understand the meaning of 'quality' in food markets". *Agricultural Economics* 41, 167-180.
- Allaire, G., 2013. "Produits de terroir : dimensions culturelles et attentes sociétales", in: Ilbert, H.l.n., Tekelioglu, Y., Çagatay, S., Tozanli, S. (Eds.), *Indications Géographiques, dynamiques socio-économiques et patrimoine bio-culturel en Turquie et dans les pays méditerranéens*. Options méditerranéennes Série A : Séminaires Méditerranéens 2013 - Numéro 104, pp. 31-40.
- Allen, M.P., Germov, J., 2011. "Judging taste and creating value -- The cultural consecration of Australian wines". *Journal of Sociology* 20, 1-17.
- Argenson, V., 1871. *Le parfait vigneron : ouvrage inédit à l'usage des vrais gourmets, contenant une notice sur les soins à apporter aux vins depuis la maturité du fruit jusqu'à la mise en bouteille*. impr. de A. Vingtrinier, Lyon.
- Association Française des Eleveurs Embouteilleurs et Distributeurs de Vins et Spiritueux, 2002. *Battons nous à armes égales!*, rapport pour Information Presse OPHA.
- Audibert, J., 1880. *L'art de faire le vin avec les raisins secs*, Paris.
- Baksi, S., Bose, P., 2007. "Credence goods, efficient labelling policies, and regulatory enforcement". *Environmental & Resource Economics* 37, 411-430.
- Bastide, E., 1884. *Vins sophistiqués : procédés simples pour reconnaître les sophistications les plus usuelles et surtout la coloration artificielle (4e éd.)*. J.-B. Baillière et fils, Paris

- Baudouin, P., 2009. "La dégustation: discuter, ne pas se disputer".
- Bedel, A., 1887. *Traité complet de manipulation des vins*. Garnier Frères, Paris.
- Benjamin, B.A., Podolny, J.M., 1999. "Status, quality, and social order in the California wine industry". *Administrative Science Quarterly* 44, 563-589.
- Berthomeau, J., 2001. *comment mieux positionner les vins français sur les marchés d'exportation*, rapport pour Rapport remis à Jean Glavany ministre de l'agriculture et de la pêche.
- Bologne, J.-C., 1991. *Histoire morale et culturelle de nos boissons*. Laffont, Paris.
- Boltanski, L., Thévenot, L., 1991. *De la justification : les économies de la grandeur*. Gallimard, Paris.
- Boulet, D., Bartoli, P., 1995. *Fondements de l'économie des AOC et construction sociale de la qualité*. INRA-ENSAM, Montpellier.
- Boulet, D., Touzard, J.-M., 1996. "Filière, territoire et construction sociale de la qualité -- l'exemple du marché du vin à la production". *actes et communications INRA ESR*.
- Bravard-Veyrières, P.-C.-J.-B.-. 1855. *Manuel de droit commercial... (5e édition revue, corrigée, et considérablement augmentée)*. Vve Joubert, Paris.
- Buck, D., Getz, C., Guthman, J., 1997. "From Farm to Table: The Organic Vegetable Commodity Chain of Northern California". *Sociologia Ruralis* 37, 3-20.
- Butel, P., 1991. *Les dynasties bordelaises de Colbert à Chaban*. Perrin, Paris.
- Cabinet Booz, A.e.H., 1994. *Étude sur la restructuration de la filière vins*, rapport pour ONIVINS.
- Cadot, Y., Samson, A., Caille, S., Scholtus, M., Coulon, C., Morlat, R., 2008. "Etude de la dimension sensorielle de la typicité de vins liée à un terroir. Mise en correspondance avec leurs caractéristiques viti-vinicoles", *VIIème Congrès International des Terroirs Viticoles*, Nyon (CHE), pp. 487-492.
- Caille, S., Neret, C., Cadot, Y., Samson, A., 2008. "Comparaison des performances d'un jury expert et d'un jury professionnel pour la caractérisation de la typicité de vins d'Anjou", *Agrostat 2008 - 10èmes journées Européennes Agro-industrie et Méthodes statistiques*, Louvain-la-Neuve (BEL), p. 7.
- Callon, M., Méadel, C., Rabearisoa, V., 2000. "L'économie des qualités". *Politix* 13, 211-239.
- Calmels, É., 1858. *Des noms et marques de fabrique et de commerce, de la concurrence déloyale, comprenant les noms & raisons commerciales, les désignations des lieux de fabrication*. Aug. Durand.
- Capus, J., 1906. *La défense des appellations régionales du Département de la Gironde*, rapport pour Présenté à la session générale de la Société des Viticulteurs de France et d'Ampélographie.
- Capus, J., 1935. "Protection des appellations d'origine viticoles". *Comptes Rendus de l'Académie d'Agriculture de France* 21, 522-533.

- Capus, J., 1947. *L'Evolution de la législation sur les appellations d'origine ; Genèse des appellations contrôlées*. INAO– Editions Louis LARMAT, Paris.
- Casabianca, F., Sylvander, B., Béranger, C., Coulon, J.B., Roncin, F., 2008. "Terroir et typicité : deux concepts-clés des appellations d'origine contrôlées. Essai de définitions scientifiques et opérationnelles", in: Sylvander, B., Casabianca, F., Coulon, J.B., Roncin, F., Agronomique, I.N.-I.N.d.l.R., d'Origine, I.N.-I.N.d.A. (Eds.), *Colloque international de restitution des travaux de recherche sur les Indications et Appellations d'Origine Géographiques*. INRA Editions, Paris (FRA), pp. 199-213.
- Cavoleau, J.A., 1827. *Oenologie française ou Statistique de tous les vignobles et de toutes les boissons vineuses et spiritueuses de la France suivie de considérations générales sur la culture de la vigne*. Madame Huzard Libraire.
- CEE, 1970, *Règlement (CEE) n° 817/70 du Conseil, du 28 avril 1970, établissant des dispositions particulières relatives aux vins de qualité produits dans des régions déterminées*
- 1999, *Règlement (CE) n°1493/1999 du Conseil du 17 mai 1999 portant organisation commune du marché vitivinicole* L 118.111-154
- 2002, *Règlement (CE) n° 753/2002 de la Commission du 29 avril 2002 fixant certaines modalités d'application du règlement (CE) n° 1493/1999 du Conseil en ce qui concerne la désignation, la dénomination, la présentation et la protection de certains produits vitivinicoles* L 118.111-154
- César, G., 2002. *L'avenir de la viticulture française : entre tradition et défi du Nouveau Monde*, rapport pour Rapport d'information n° 349 (2001-2002) de M. Gérard CÉSAR, fait au nom de la commission des affaires économiques, déposé le 10 juillet 2002.
- César, G., Cugnenc, P.-H., Martin, P.-A., Poignant, S., Suguenot, A., 2004. *Le livre Blanc de la viticulture Française -- Le rôle et la place du vin dans la société*, rapport pour Assemblée Nationale; Sénat.
- Chaptal, L.C., 1819. *L'art de faire le vin*. Jeanne Laffitte.
- Chaverondier, F., 1876. *La vigne et le vin : guide théorique et pratique du vigneron (2e édition)*. Librairie agricole de la "Maison rustique" Paris.
- Chiffolleau, Y., Laporte, C., 2004. "La formation des prix : le marché des vins de Bourgogne". *Revue Française de Sociologie*.
- Clémentel, E., 1914. *Un drame économique: les délimitations. Le passé, l'avenir*. P. Lafite et Cie, Paris.
- CNAOC, 2006. *Rapport annuel 2005*, rapport pour INAO.
- COFRADEP, 1974a. "Appellations d'origine Contrôlées". *Le progrès Agricole et Viticole*, 440-443.
- COFRADEP, 1974b. "Appellations d'origine Contrôlées". *Le progrès Agricole et Viticole*, 410-413.
- COFRADEP, 1974c. "Appellations d'origine Contrôlées -- Trois mots pour un programme (suite)". *Le progrès Agricole et Viticole*, 364-373.

- COFRADEP, 1974d. "Appellations d'origine Contrôlées". *Le progrès Agricole et Viticole*, 472-479.
- Combris, P., Lecocq, S., Visser, M., 1997. "Estimation of a hedonic price equation for Bordeaux wine: does quality matter?". *Economic journal* 107.
- Comiskey, P., 2006. "« Unraveling the Mysteries of Terroir . . . Maybe", *Winereviewonline.com*.
- Commission européenne, 1962, *Règlement N° 24 portant établissement graduel d'une organisation commune du marché viti-vinicole* 989-1062
- Commission européenne, 2008, *Règlement (CE) No 479/2008 du Conseil du 29 avril 2008 portant organisation commune du marché vitivinicole, modifiant les règlements (CE) no 1493/1999, (CE) no 1782/2003, (CE) no 1290/2005 et (CE) no 3/2008, et abrogeant les règlements (CEE) no 2392/86 et (CE) no 1493/1999*
- Compagnie des Courtiers-Gourmets de Paris, 1942. *Notice historique sur les Courtiers-Gourmets Piqueurs de Vins 1312-1813*. Compagnie des Courtiers-Gourmets de Paris.
- Conan, E., 2005. "le salon des refusés", *L'express*, pp. 70-72.
- Coquet, L., 1913. *Les indications d'origine et la concurrence déloyale -- Traité pratique de droit français et international, à l'usage des commerçants, des industriels, des agriculteurs et des syndicats*, Paris.
- Costanigro, M., McCluskey, J.J., 2007. "Collective versus Brand Reputations for Geographical Indication Labelled Foods", communication faite à *Séminaire INRA-IDEI : Geographical Indications and Collective Brands: Firm Strategies and Public Policies*,,, Toulouse, France, 14-15 juin 2007. 24 pp.
- Costanigro, M., Bond, C.A., McCluskey, J.J., 2012. "Reputation Leaders, Quality Laggards: Incentive Structure in Markets with Both Private and Collective Reputations". *Journal of Agricultural Economics* 63, 245-264.
- Crenn, C., Techoueyres, I., 2004. "Establishing roots, production of the difference and needs of the market: example of the President of the Ste Foy-Bordeaux union". *Anthropology of Food*, 11373.
- Crenn, C., Techoueyres, I., 2007. "Local heritage to singularize a wine terroir: the example of pays Foyen (Gironde, France)". *Anthropology of food [Online]*.
- Cross, R., Plantinga, A.J., Stavins, R.N., 2011. "What Is the Value of Terroir?". *American Economic Review* 101, 152-156.
- Daviet, J.-P., 1997. *La société industrielle en France*. Paris.
- Deloire, A., Prévost, P., Kelly, M., 2008. "Unravelling the terroir mystique – an agro-socio-economic perspective". *Perspectives in Agriculture, Veterinary Science, Nutrition and Natural Resources* 3, 1-9.
- Dupont, J., 2014. "Chapoutier (1) : "Le mot réforme sonne comme un blasphème !"". *Le Point.fr* p. 3.
- Exposition universelle, 1900. "Congrès international du commerce des vins spiritueux et liqueurs tenu à Paris du 16 au 21 juillet 1900. Compte rendu in extenso des travaux.

Ministère du commerce, de l'industrie, des postes et des télégraphes". Paris : Imprimerie de la Bourse de commerce, p. 247.

Eymard-Duvernay, F., 2006a. "L'économie des conventions. Méthodes et résultats Tome 1 Débats", *Recherches*. La Découverte, Paris, p. 320.

Eymard-Duvernay, F., 2006b. "L'économie des conventions. Méthodes et résultats. Tome 2 Développements", *Recherches*. La Découverte, Paris, p. 480.

1908, *Loi du 5<sup>o</sup> août 1908 modifiant l'article 11 de la loi du 1<sup>o</sup> août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente de marchandises et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles et complétant cette loi par un article additionnel* JO du 11 août 1908 p. 5637-5638

Favreau, R., Marias, J., L, Guillaume, G., Cesbron, G., Brossé, R., Jeanneau, J., Bertrand, J., R, 1985. *ANJOU - Cadre naturel – Histoire – Art – Littérature - Langue Économie – Traditions populaires*. Editions BONNETON.

Fribourg, G., Sarfati, C., 1989. *La dégustation - connaître et comprendre le vin*. EDISUD, Suze la Rousse.

Fukuoka, M., 1989 (1985). " *L'agriculture naturelle " Théorie et pratique pour une philosophie verte*. Guy Trédaniel - Editions de la Maisnie 1989.

Fukuoka, M., 1990 (1983). *La révolution d'un seul brin de paille*. Guy Trédaniel - Editions de la Maisnie.

Gale, D., Rosenthal, R.W., 1994. "Price and Quality Cycles for Experience Goods". *The RAND Journal of Economics* 25, 590-607.

Gamble, P.R., Simon, r., Taddei, J.-C., 2008. "Restructuring and Rebranding: The Need for Another Revolution in the Loire". *Market Management* 8, 6-31.

Gautier, A., 1891. *Sophistication et analyse des vins (Quatrième édition, entièrement refondue)*. J.-B. Baillièrre, Paris.

Gervais, P., 1935. "La récolte des vins en 1934 et la situation viticole". *Comptes Rendus de l'Académie d'Agriculture de France* 21, 128-149.

Gomez, P.-Y., 1994. *Qualité et théorie des conventions*. Economica, Paris.

1889, *Loi du 14 août 1889*

Grossman, S.J., Stiglitz, J.E., 1980. "On the impossibility of informationally efficient markets". *Am. Econ. Rev* 70, 393–408.

Guy, K., 1999. "Oiling the wheels of social life: myths and marketing in champagne during the Belle Époque". *French Historical Studies* 22, 211-239.

Guyot, J., 1868a. *Etude des vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises. Tome I. Région du Sud-Est et du Sud-Ouest. , Réédition Jean Laffitte, Marseille, 1982 ed. Victor Masson et Fils, éditeurs, Paris.*

Guyot, J., 1868b. *Etude des vignobles de France pour servir à l'enseignement mutuel de la viticulture et de la vinification françaises. Tome II. Région du Centre-Sud, de l'Est et de l'Ouest. , Réédition Jean Laffitte, Marseille, 1982 ed. Victor Masson et Fils, éditeurs, Paris.*

- Hinnewinkel, J.-C., 2004. *Les terroirs viticoles, origines et devenirs*. Bordeaux, Éditions Féret.
- Hinnewinkel, J.-C., 2007. "L'avenir du terroir : gérer de la complexité par la gouvernance locale". *Méditerranée* 2007, 17-22.
- Hinnewinkel, J.-C., 2010. "Faire vivre le terroir, AOC, terroirs et territoires du vin [Texte imprimé] : hommage au professeur Philippe Roudié". Presses universitaires de Bordeaux, Pessac, p. 308.
- Houdaille, F., 1898. *Législation des vins*. de Grollier, Montpellier.
- Humbert, F., 2011. "L'INAO, de ses origines à la fin des années 1960 Genèse et évolutions du système des vins d'AOC", *UFR de Sciences Humaines, École Doctorale Langages, Idées, Sociétés, Institutions, Territoires Centre Georges Chevrier – UMR 5605 UB-CNRS*. UNIVERSITE DE BOURGOGNE.
- Imbert, A., 2010. "Faut-il supprimer la dégustation dans le contrôle des AOC ? - Interview de Gérard BOESCH, vice-président de la CNAOC et vice-président du comité vins de l'INAO".  
[http://www.cnaoc.org/dossier/faut\\_il\\_supprimer\\_la\\_degustation\\_dans\\_le\\_controle\\_des\\_aoc\\_id\\_12](http://www.cnaoc.org/dossier/faut_il_supprimer_la_degustation_dans_le_controle_des_aoc_id_12).
- INAO, 2007. *L'organisme de défense et de gestion*. INAO, janvier 2007.
- 2008, *Directive du conseil des agréments et contrôle*. INAO-DIR-2008-02. *Objet: Commission chargée de l'examen organoleptique*<sup>10</sup>
- Institut d'études Gaultier, 2002. *Enquête VINITECH 2002 : Quelles sont les grandes mutations qui ont marqué la vigne et les vins de France ces deux dernières décennies? Quelles sont les perspectives pour les prochaines années?*, rapport pour VINITECH.
- Institut National des Appellations d'Origine, 1985. *Une réussite française : l'appellation d'origine contrôlée vins et eaux-de-vie*. Euro-impressions, Paris.
- Jacquet, O., 2001. "Le négoce dans la tourmente. Les AOC à l'épreuve des fraudes en Bourgogne", in: Vigreux, J., Wolikow, S. (Eds.), *Vignes, vins et pouvoirs, Territoires contemporains, Cahiers de l'IHC*, 6. Editions Universitaires de Dijon, Dijon, pp. 25-39.
- Jacquet, O., 2009. "Les appellations d'origine et le débat sur la typicité dans la première moitié du XXème siècle : le rôle du syndicalisme viti-vinicole bourguignon". *Territoires du vin [en ligne]* Pour une redéfinition des terroirs.
- Jullien, A., 1816. *Topographie de tous les vignobles connus, contenant leur position géographique, l'indication du genre et de la qualité des produits de chaque cru, les lieux où se font les chargements et le principal commerce de vin, le nom et la capacité des tonneaux et des mesures en usage, les moyens de transport ordinairement employés etc... suivie d'une classification générale des vins*. André Jullien, Mme Huzard et L. Colas, Paris.
- Jullien, A., 1999 [1822]. *Manuel du sommelier ou instruction pratique sur la manière de soigner les vins -- avec trois planches. Première édition 1813. Edition revue et augmentée*. Bibliothèque des Introuvables, Paris.
- Lachiver, M., 1988. *Vins, vignes et vigneron - histoire du vignoble français*. Fayard, paris.

Laneyrie, F., 1926. *Résultat en Bourgogne des premières années d'application de la loi dite de protection des Appellations d'Origine. Étude documentaire (Première étape sur la voie de sa suppression)*. author's printing, Macon.

Laporte, C., Chiffolleau, Y., 2004. "la formation des prix, processus révélateur de l'organisation sociale des marchés des biens de qualité: le cas des vins de bourgogne". *Revue Française de Sociologie*.

Laudier, M., 1852. *Nouveau manuel complet des marchands de vins, des débitants de boissons et du jaugeage : contenant 1° la théorie élémentaire de la science des commerçants en vins.... nouv. éd. très augm. par MM. Malepeyre, François et Vasserotn, Charles Roret, Paris.*

Lavalle, J., 1855. *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or. Avec le concours de MM. Joseph Garnier, delarue et d'un grand nombre de propriétaires et vigneronns*. Dusacq; Dijon : Picart ; Gray : Joeger, Paris.

Le Bourdellès, R., 1885. *De la Sophistication des boissons, considérée à ses différents points de vue et particulièrement au point de vue pénal*. Marchal et Billard, Paris.

Lenoir, B.A., 1828. *Traité de la culture de la vigne et de la vinification*. Rousselon.

Leroux, S., 1894a. *Traité de la vigne et le vin en Algérie et en Tunisie, Tome 2*. A. Mauguin, Alger.

Leroux, S., 1894b. *Traité de la vigne et le vin en Algérie et en Tunisie, Tome 1*. A. Mauguin, Alger.

1905, *Loi du 1° août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandise et des falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles*

Maigne, P., 1921. *Nouveau manuel complet du sommelier et du marchand de vin : contenant des notions succinctes sur les vins rouges, blancs et mousseux... (Nouv. éd. rev., corr. et considérablement augm.); nouv. éd. rev., corr. et considérablement augm. par Raymond Brunet*. L. Mulo, Paris.

Markham, D., 1999. *1855, Histoire d'un classement*. Editions Féret, Paris.

Masserlt, R., 1893. *La vigne et le vin*. B. Guillot, Nîmes.

Maurial, L., 1865. *L'art de boire, connaître et acheter le vin et toutes les boissons : guide pratique du producteur, du marchand et du consommateur*. Librairie du "Petit journal", Paris.

Métay, E., 1883. *Ce que l'on boit aujourd'hui quand on croit boire du vin*. Ghio, A., Paris.

Montaigne, E., Coelho, A.M., 2006. *La réforme de l'organisation commune du marché du vin*, rapport pour Parlement Européen, Direction générale Politiques internes de l'Union Européenne.

Morelot, D., 1831. *Statistique de la vigne dans le département de la Côte d'Or*. V. Lagier, Dijon.

Nelson, P., 1970. "Information and Consumer Behavior". *Journal of political economy* 78, 311.

Nossiter, J., 2004. "Mondovino DVD". TF1 Vidéo, Paris, p. 132 mn.

ONIVINS, 2003. *Les vins français face à la concurrence internationale. Colloque Vins de France: une culture en mouvement*, rapport pour Assemblée Nationale.

Peyre, M., 1935. "Le vignoble de Bourgogne. La question des appellations". *Etudes Rhodaniennes* 11, 89-97.

Pirovano, A., 1974. "La concurrence déloyale en droit français". *Revue internationale de droit comparé*, 467-504.

Pomel, B., 2006. *Réussir l'avenir de la viticulture de France Rapport pour le Ministère de l'agriculture et de la pêche*, rapport pour

Pouillet, E.-. 1883. *Traité des marques de fabrique et de la concurrence déloyale en tous genre*. Marchal et Billard, Paris.

Priilaid, D.A., 2007. "The placebo of place: terroir effects in the blind and sighted quality assessments of South African varietal wines". *Journal of Wine Research* 18, 87-105.

Que choisir?, 2006. "Appellations d'origine Contrôlée - Coup de balai annoncé". 1.

Ravon, Malepeyre, 1858. *Petit manuel du négociant d'eau-de-vie, liquoriste, marchand de vin et distillateur (Nouvelle édition...)*. Librairie encyclopédique de Roret, Paris.

Rendu, A., 1858. *Traité pratique des marques de fabrique et de commerce et de la concurrence Déloyale, ou Commentaire de la loi du 23 juin 1857 sur les Marques et de la loi du 28 juillet 1824 sur les Noms*. Cosse et Marchal.

1919, *Loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine*JORF du 8 mai 1919 p. 4626-4627

République Française, 1921, *Décret du 19 août 1921 pris pour l'application de la loi du 1er août 1905 sur la répression des fraudes*

République Française, 1927, *Loi du 22 juillet 1927 tendant à compléter la loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine*

Française, R., 1929, *loi du 4 août 1929 réglementant le sucrage des vins*

française, R., 1930, *Loi du 1er janvier 1930 sur les vins*.

République Française, 1931, *Loi du 4 juillet 1931 VITICULTURE ET COMMERCE DU VIN*

République Française, 1933, *Loi du 8 juillet 1933 Viticulture et Commerce du vin*

République Française, 1934, *Loi du 24 décembre 1934 Assainissement du marché du vin*

1935, *Décret-loi du 30 juillet 1935 Défense du marché des vins et régime économique de l'alcool*AOC Textes fondateurs 1905-1940.pdf

1947, *Décret N° 47-1331 du 16 juillet 1947 fixant la composition du comite national des appellations d'origine, pour trois ans. President : M. Le-Roy*

République Française, 1949, *Loi n°49-1603 du 18 décembre 1949 relative à la reconnaissance officielle, dans le statut viticole, des vins délimités de qualité supérieure*

1953, *Décret n°53-977 du 30 septembre 1953 relatif à l'organisation et l'assainissement du marché du vin et à l'orientation de la production viticole*

1966, Loi n°66-482 du 6 juillet 1966. Modifications des Art. 1 et 1er, et adjonction des art 1er-1, 7-1, 7-2 et 9-1 à la loi du 6 mai 1919

1967, Décret français n°67-30 du 9 janvier 1967 relatif à la composition et aux règles de fonctionnement de l'Institut Nationale des Appellations d'Origine des Vins et Eaux de vie (INAO)

1991, Loi n° 91-32 du 10 janvier 1991 relative à la lutte contre le tabagisme et l'alcoolisme, NOR: SPSX9000097L,

Française, R., 2012, Décret n° 2012-655 du 4 mai 2012 relatif à l'étiquetage et à la traçabilité des produits vitivinicoles et à certaines pratiques œnologiques, NOR: EFIC1131995D,

Riordan, M.H., 1986. "Monopolistic Competition with Experience Goods". *The Quarterly Journal of Economics* 101, 265-279.

Roudié, P., 1988. *Vignobles et vigneron du Bordelais 1850-1980*. CNRS, Paris.

Salette, J., 1997. "La typicité: une notion nouvelle au service du produit, de ceux qui l'élaborent, et de ceux qui le consomment en l'appréciant". *Revue des Oenologues et des Techniques Vitivinicoles et Oenologiques* 85, 11-13.

Saxton, V., 2002. "Calcium in viticulture - unravelling the mystique of French terroir". *Australian & New Zealand Wine Industry Journal* 17, 28-33.

Schaffter, H., 2006. "Strategy for 'terroir' products in gastronomy". *Agrarwirtschaft und Agrarsoziologie*, 17-32.

Sempé, H., 1898. "Régime économique du vin". Faculté de droit de l'Université de Bordeaux, impr. de G. Gounouilhou (Bordeaux), p. 317.

SEVE, 2004. "Manifeste pour une refondation éthique et responsable de la viticulture".

Shapiro, C., 1982. "Consumer Information, Product Quality, and Seller Reputation". *Bell journal of economics & management science* 13, 20-35.

Smith, A., Costa, O., de Maillard, J., 2007. *Vin et politique*. Les presses de Sciences Po, Paris.

Stanziani, A., 2003a. "Action économique et contentieux judiciaires. Le cas du plâtrage du vin en France, 1851-1905". *Genèses* 50, 71-90.

Stanziani, A., 2003b. "La construction de la qualité du vin, 1880-1914", in: Stanziani, A. (Ed.), *La qualité des produits en France, XVIIIe-XXe siècles*. Belin, Paris, pp. 123-150.

Stanziani, A., 2003c. "La falsification du vin en France, 1880-1905 : un cas de fraude agro-alimentaire". *Revue d'histoire moderne et contemporaine* 50-2, 154-186.

Stanziani, A., 2003d. "La qualité des produits en France, XVIIIe-XXe siècles". Belin, Paris.

Stanziani, A., 2005a. "Le marché du faux: le cas du vin", in: Stanziani, A. (Ed.), *Histoire de la qualité alimentaire, XIXe-XXe siècles*. Le Seuil, Paris, pp. 75-111.

Stanziani, A., 2005b. "Histoire de la qualité alimentaire, XIXe-XXe siècles". Le Seuil, Paris, p. 440.

- Stanziani, A., 2006. "3. Qualité des produits et règles de droit dans une perspective historique", in: Eymard-Duvernay, F.o. (Ed.), *L'économie des conventions, méthodes et résultats*. La Découverte, Paris, pp. 61-74.
- Sylvander, B., 1997. "Aliment et typicité. La qualité est une construction sociale". *Flash Information PRIN*, 58.
- Teil, G., 2012a. "No such thing as terroir? Objectivities and the Regimes of Existence of Objects ". *Science technology and Human Values* 37, 478 - 505.
- Teil, G., 2012b. "Le bio s'use-t-il? Analyse du débat autour de la conventionalisation du label bio". *Economie rurale* 332, 102-118.
- Teil, G., 2014. "Is organic farming unsustainable? An analysis of the debate about the conventionalisation of the organic label", in: Bellon, S.e.a. (Ed.), *Organic Farming, prototype for agriculture?* Springer, pp. 325-344.
- Thiébaud de Berneaud, A.-. 1850. "Nouveau manuel complet du Vigneron Français ou l'art de cultiver la vigne: de faire les vins, eaux de vie et vinaigres, contenant les différentes variétés de la vigne, leurs maladies et les moyens de les prévenir, les meilleurs procédés pour faire, perfectionner, régir et conserver les vins, les eaux de vie et les vinaigres, ainsi que la manière de préparer, avec es substances, toutes sortes de liqueurs, de gouverner une cave, etc... etc...; enfin, de profiter, avec avantage de tout ce qui nous vient de la vigne; suivi d'un coup-d'œil sur les maladies particulières au vigneron.", p. 400.
- Thiébaud de Berneaud, A.-. 1873. *Nouveau manuel complet du vigneron français, ou L'art de cultiver la vigne, de faire les vins, eaux-de-vie et vinaigres... (6e éd. revue et augmentée par Roret Malepeyre, François (1794-1877))*, Paris.
- Tirole, J., 1996. "A Theory of Collective Reputations (with Applications to the Persistence of Corruption and to Firm Quality)". *The Review of Economic Studies* 63, 1-22.
- Torre, A., 2002. "Les AOC sont-elles des clubs ? Réflexions sur les conditions de l'action collective localisée, entre coopération et règles formelles". *Revue d'économie industrielle* 100, 39-62.
- Tovey, H., 1997. "Food, Environmentalism and Rural Sociology: On the Organic Farming Movement in Ireland". *Sociologia Ruralis* 37, 21-37.
- Trimaille, G., 2011. "La loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine et la difficile définition des "usages locaux, loyaux et constants"", in: Wolikow, S., Jacquet, O. (Eds.), *Territoires et terroirs du vin du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècles*. Editions Universitaires de Dijon, Dijon, pp. 135-143.
- Universidad de Valladolid, 1975. "Edición facsimile reducida no venal de Ordenanzas de S. M. el Rey Felipe II con que se ha de gobernar y guardar la entrada del vino y la venta del en la ciudad de Valladolid impressas por mandado de Valladolid, en casa de Andres de Merchan Impresor de Libros Año 1597". Editorial Sever Custa, Valladolid, 55p.
- Viard, É., 1892. *Traité général de la vigne et des vins, étude complète, au point de vue théorique et pratique, de la vigne, de la vinification, des vins, des résidus de la vigne et des vins et des falsifications ; méthodes de recherches et d'analyses précises et douteuses, description de tous les appareils employés... Nouvelle édition du "Traité général des vins et*

*de leurs falsifications", entièrement refondue et considérablement augmentée. É. Viard, Nantes.*

Viel, C., 2001. "L'ajout de sucre au moût de raisin: chaptalisation ou macquérisation?". *Revue d'histoire de la pharmacie* 89, 169-174.

Wilson, D., Symoneaux, R., Maître, I., Miroux, L., Jourjon, F.d.r., 2008. "La typicité sensorielle des vins d'appellation : comment l'aborder avec les consommateurs ?". *Qualité et Environnement*, 94-101.

Wolikow, C., 2009. "La Champagne viticole, banc d'essai de la délimitation (1903-1927)", *Territoires du vin [en ligne], Pour une redéfinition des terroirs.*

## Annexes

## Citations des articles AOC en titre

Ces articles se citent mutuellement ou sont cités par d'autres, ce qui donne une certaine idée de l'importance qui leur est accordée par la communauté scientifique. Le cumul annuel des citations suit grossièrement celui des publications.

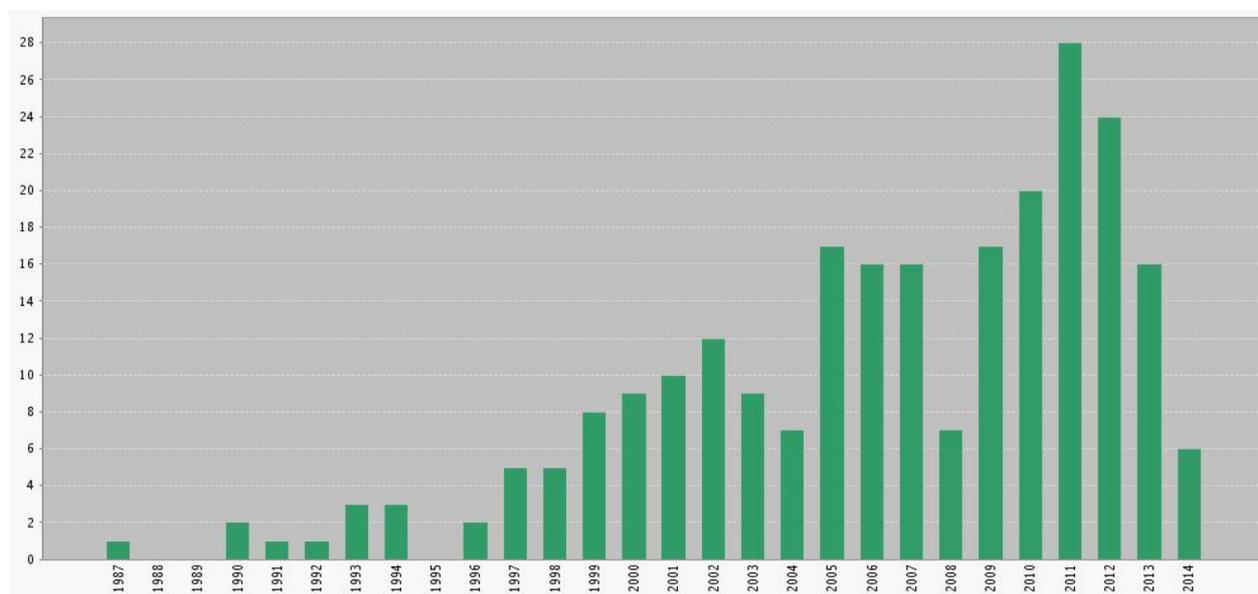


Figure 3

*Cumul annuel de citations des articles indexés dans le web of Science portant « Appellation d'origine contrôlée » ou « designation of origin » dans leur titre. (Année 2014 incomplète)*

#### Quatrième de couverture

Qu'est-ce que cette « qualité » que protègent les appellations d'origine contrôlées ou protégées ? Si cette qualité est le produit d'un « terroir » géophysique, la transformation de la climatologie ne vient-elle pas la remettre en cause ? Quel rôle le « facteur humain » joue-t-il dans son expression qualitative ? Quelle est la diversité acceptable de la qualité des vins d'appellation ? L'accentuation des effets du changement climatique qui s'annonce, avec une hausse lente des températures, mais surtout une recrudescence de l'aléa climatique, vient relancer cette question.

L'encadrement de la qualité fait l'objet de nombreux autres signes officiels de qualité qui ne soulèvent pas de semblables difficultés : normes, agriculture biologique, labels de conformité, certification de produit notamment, qui reposent sur un cahier des charges de pratiques et un contrôle de sa mise en œuvre assorti souvent d'un contrôle du résultat obtenu. Les appellations d'origine ou indications géographiques adoptent le même schéma de cahier des charges à l'application contrôlée ; mais elles sont réservées à des produits agricoles. Ce point n'est pas anodin : les produits sous indication géographique sont exclusivement des produits de la nature cultivée par l'homme. Or, comment peut-on encadrer la contribution de la nature à la qualité de ses produits ? La nature n'a rien d'un processus déterministe de production et le changement climatique que l'on annonce avec l'augmentation de l'aléa climatique et donc de la variabilité des conditions climatiques annuels ne peut que rendre cette question encore plus aiguë.

Cet ouvrage propose de regarder au travers des débats qui ont animé l'émergence puis le développement des appellations d'origine viticoles en France, la façon dont les acteurs ont, depuis la fin du XIXe siècle, répondu à cette question. Il comporte deux grandes parties, avant et après le décret loi de 1935. Cette séparation n'est pas simplement un effet de date ou liée à la mise en œuvre de la loi ; elle marque aussi un changement dans l'interprétation des dysfonctionnements marchands et le rôle des appellations d'origine qui sont considérées jusqu'à la loi de 1919 comme des « informations » sur la qualité, puis à partir du décret loi de 1935 comme des protection d'un patrimoine. Ce changement a une grande importance notamment du point de vue du rôle alloué à la nature dans la production de la qualité.

## Table des matières

Sommaire.....	3
Résumé .....	5
Introduction .....	8
La qualité, la « concurrence déloyale » et l'information positive sur la qualité.....	9
Les constructions conventionnelles sociales, culturelles et juridiques de la qualité .....	11
Des qualités qui ne cessent d'échapper .....	13
L'encadrement de la diversité .....	14
Le corpus analysé.....	15
Un long débat mis en récit.....	16
Précaution méthodologique .....	18
PREMIERE PARTIE L'insupportable variété des vins .....	21
1. L'harmonisation entre des noms et des vins par les négociants .....	23
Le débat sur les bonnes pratiques de lissage qualitatif.....	23
Un travail de bonification des vins par les négociants.....	24
Le lissage des qualités .....	25
Des outils de cadrage des qualités et des prix .....	26
L'ajustement à la demande étrangère « non avertie » .....	28
Professionaliser le travail des négociants .....	28
Dénonciations de « tripotages » et suspicions de fraude.....	28
Deux qualités de vins : purs et coupés.....	30
La nécessaire compétence gustative des professionnels et des buveurs .....	30
« L'authenticité » comme qualité supérieure des vins.....	32
Le recul de la contribution du négociant à la qualité .....	32
L'étiquetage et la catégorisation des vins.....	33
L'amorce de deux régimes de qualité des vins.....	35
2. La multiplication des innovations et des qualités de vin .....	36
La concurrence déloyale des mauvaises pratiques œnologiques .....	36
La démocratisation, le phylloxéra et la dénonciation d'une « dérive » qualitative .....	36
Le difficile maintien de la qualité face à la démocratisation du vin .....	38
Les innovations œnologiques sur la sellette .....	39
Le phylloxéra et l'aggravation de la dénonciation de « dérive » qualitative .....	40
Relancer le marché du vin le marché intérieur, les exportations et la qualité.....	41
Le coupage arme du développement des marchés.....	41
Restaurer la qualité en la protégeant des consommateurs et des producteurs .....	42
La lutte contre la « concurrence déloyale » des vins sophistiqués.....	43
Un problème international de dénomination .....	46
Les fruits de la nature peuvent-ils faire l'objet de marques commerciale ?.....	47
L'origine comme « information » sur les produits.....	50
Les prémisses d'une controverse.....	51

SECONDE PARTIE La lutte contre la concurrence déloyale Donner un sens partagé aux catégories marchandes.....	52
3. La loi de 1905 : la double « authenticité » des produits .....	53
Des vins à leur dénomination .....	53
Les réticences du commerce plutôt opposé à la réglementation .....	54
L'origine comme source de qualité du vin .....	56
La difficile application de la loi de 1905.....	57
Le problème persistant de l'origine .....	58
4. Le projet Pams Dariac et la marque d'origine.....	60
L'impossible codification de la qualité et le retour vers le consommateur .....	60
La fronde des négociants .....	61
Réglementer : traçabilité de l'origine, conformité ou supériorité du résultat ? .....	63
« Il faut rendre la concurrence <i>loyale</i> ! » .....	65
5. L'explosion des noms des vins.....	66
Le « désastreux succès » de la loi de 1919 .....	67
La restriction des pratiques œnologiques et qualités de vin acceptables.....	70
Le droit au coupage revendiqué par les négociants.....	71
Une redéfinition du métier de négociant ?.....	72
Deux classes de produits, les vins d'origine et les vins courants .....	73
TROISIEME PARTIE La qualité comme patrimoine : encadrer la liberté d'innovation au sein de la catégorie.....	76
6. Le décret loi de 1935 : sauvegarder un patrimoine.....	77
La qualité supérieure des vins comme patrimoine national.....	77
Des appellations <i>contrôlées</i> .....	79
L'explicitation de l'engagement du vigneron envers la qualité des vins.....	79
Le défi de la reconnaissance de la bonne qualité gustative des vins .....	79
Le saut de la qualité sur l'étiquette .....	81
La démarche de respect de la qualité couronnée de succès.....	83
Un encadrement nouveau de la diversité**** .....	85
7. La dégustation obligatoire.....	89
La garantie incomplète de qualité des AOC .....	89
Les VDQS et la dégustation obligatoire.....	90
De nouveaux vins d'origine hors AOC : les vins de pays .....	91
La dégustation obligatoire contestée .....	92
Le contrôle du contrôle, le développement de la critique vinicole .....	95
8. La restauration d'un patrimoine.....	97
Artificialisation et standardisation : la dénonciation des « dérives » des appellations.....	97
Les pratiques vitivinicoles de la restauration du « terroir » .....	99
La diversification qualitative problématique dans les AOC.....	100
Les refusés à l'agrément et le rejet de « l'arrangement » œnologique des vins.....	101
La mise en cause de la dégustation et la revendication de l'information du consommateur	102
Un coup porté à la hiérarchie de la qualité .....	102
Les refusés, un problème de compétence des vignerons et de collectif.....	104
Le conflit sous l'angle du patrimoine.....	106
La restauration d'un patrimoine, entre créativité d'auteur et reproduction d'une œuvre. ....	107
Entre l'Œuvre à continuer et l'œuvre à reproduire .....	108
Deux preuves différentes de la qualité, deux épreuves différentes de la garantie .....	108

9. A la recherche des « facteurs de production » cause de la qualité d'origine .....	110
Faire la preuve « définitive » de la qualité .....	110
La recherche et le « terroir », un objet à l'existence de plus en plus controversée .....	110
La dégustation et ses épreuves .....	111
L'abandon de la qualité supérieure pour une qualité spécifique .....	112
Les AOC, un marché de classe ? .....	113
L'information et la « vérité » du jugement .....	114
10. Instauration des segments de qualité dans un marché qui se « globalise » .....	116
Faire face à la concurrence des nouveaux pays producteurs .....	118
L'analyse du déclin des vins français par les pouvoirs publics .....	119
Un défaut de préoccupation envers la « demande » .....	119
Un tissu productif trop émietté .....	121
« Se battre à armes égales ! » .....	122
Des AOCs « inadaptées au marché » .....	123
Un contrôle inefficace .....	125
Structurer le très grand nombre des AOCs .....	127
Le retour du négociant et de ses marques dans les AOC .....	128
« Marketing de l'offre » et de la « demande » .....	129
Relancer la différenciation qualitative : le projet de réforme de R. Renou .....	132
11. La réforme de l'OCM vins de 2008 et le durcissement des oppositions .....	134
Une habilitation des exploitations plutôt qu'un contrôle de conformité des pratiques .....	137
La nouvelle dégustation de contrôle et ses collèges .....	138
Le débat sur la nature de la qualité de terroir ravivé .....	139
La diversité admissible de la typicité des vins .....	140
Vers une qualité « objective » issue de facteurs de production ? .....	142
Adaptation .....	143
12. La coexistence pour l'adaptabilité .....	145
Des espaces marchands différenciés .....	148
Deux épreuves de la qualité de terroir ? .....	148
Des interprétations toujours renouvelées .....	149
CONCLUSION .....	151
Références .....	154
Annexes .....	165
Citations des articles AOC en titre .....	166
Table des matières .....	168