



HAL
open science

Le terroir, un concept anhistorique

Samuel Leturcq

► **To cite this version:**

Samuel Leturcq. Le terroir, un concept anhistorique. Jean-Louis Yengué; Kilien Stengel. Le terroir viticole. Espace et figures de la qualité, Presses universitaires François-Rabelais, pp.23-31, 2020, Tables des hommes, 978-2-86906-731-8. 10.4000/books.pufr.28205 . hal-02878504

HAL Id: hal-02878504

<https://hal.science/hal-02878504>

Submitted on 23 Jun 2020

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.

Le terroir, un concept anhistorique

Samuel Leturcq, historien du Moyen Age (université de Tours, UMR 7324 Citeres-LAT Laboratoire Archéologie et Territoires)

Paru dans Jean-Louis Yengué, Kilien Stengel (dir.). *Le terroir viticole. Espaces et figures de la qualité*. Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2020, pp. 23-31.

Résumé

Le terroir est un concept orienté, culturellement connoté, dont le sens n'a cessé de varier et de s'enrichir depuis la Renaissance. Ce terme est aujourd'hui étroitement associé à la notion de « qualité » du vin. Le lieu de croissance de la plante et de la vinification possédant intrinsèquement des qualités considérées comme essentielles et permanentes, le concept de « terroir » est souvent utilisé de manière anhistorique. Il est donc d'un usage délicat dès lors qu'on veut travailler sur l'histoire des vignobles.

Abstract

Terroir is an oriented, culturally connoted concept whose meaning has been constantly varying and enriching since the Renaissance. This word is nowadays closely associated with the notion of "quality" of wine. As the place where the plant grows and the winemaking process inherently possesses qualities considered essential and permanent, the concept of "terroir" is often used anhistorically. It is therefore of delicate use when we want to work on the history of vineyards.

Le terroir, un concept anhistorique

Pour un historien, il existe trois péchés capitaux : le fixisme, l'anachronisme, l'essentialisme. Tout raisonnement reposant, consciemment ou inconsciemment, sur l'une de ces trois manières d'aborder le passé ne peut prétendre à une démarche historique sérieuse, parce que ces fondements méthodologiques entraînent une ignorance, ou une minoration considérable, de l'influence fondamentale de l'action des sociétés dans les évolutions des vignobles.

- Le **fixisme** considère un objet d'étude comme fondamentalement stable dans le temps, c'est-à-dire qu'on présuppose une absence d'évolution, ou une évolution si lente qu'on la juge négligeable, dans un univers changeant. De fait, le fixisme annule tout caractère historique d'un objet d'étude, puisqu'il est chronologiquement perçu comme invariant, c'est-à-dire inerte. Concernant la viticulture, c'est par exemple poser en axiome la permanence d'une pratique viticole en un lieu donné, quelles que soient les transformations sociales, institutionnelles, écologiques... qui ont pu affecter le lieu dans la longue durée.

- L'**anachronisme** considère un objet d'étude du passé dans un contexte ou avec une conception qui ne correspond pas à son époque. Faire un anachronisme, c'est projeter sur le passé un mode de pensée d'une autre époque correspondant le plus souvent au présent de l'observateur. Concernant la viticulture, c'est par exemple affirmer qu'on ne peut pas faire de « bon vin » sur des « mauvais sols », alors que les notions de goût et de qualité, qu'elles soient œnologiques ou pédologiques, sont éminemment subjectives, changeantes selon les époques et les régions, liées à des considérations culturelles et agro-techniques totalement variables dans le temps et dans l'espace.

- L'**essentialisme** considère un objet d'étude comme une évidence indiscutable, une nécessité ontologique du fait même de l'existence de cet objet. L'essentialisme stérilise tout raisonnement historique, puisqu'il impose une vision préconçue de l'objet étudié dans le

passé. Concernant la viticulture, c'est par exemple affirmer comme une évidence que tel ou tel lieu a toujours été un grand centre de production viticole, parce que le lieu porte en lui-même des qualités communiquées au produit, ce qui entraîne automatiquement la permanence d'une viticulture de qualité. Ce raisonnement de type circulaire est un écueil contre lequel des démonstrations pseudo-historiques se fracassent inmanquablement.

En dépit de la définition équilibrée qu'en donne l'Organisation Internationale des Vins (résolution OIV/VITI 333/2010), et malgré les recommandations de Roger Dion dans ses travaux pionniers sur la vigne (Dion 1959), le mot « terroir » est porteur d'un concept qui tend à stériliser à peu près totalement les approches historiques concernant la viticulture dans le cadre des échanges interdisciplinaires avec les agronomes, géologues, pédologues, botanistes, œnologues, géographes... Car ce mot, utilisé pour expliquer que le goût et les caractéristiques d'un produit sont déterminés par les spécificités du lieu où pousse la plante, est volontiers employé avec des présupposés plus ou moins conscients, plus ou moins exprimés et assumés, de nature fixiste, anachronique et essentialiste, sur la base d'une échelle de valeur considérée comme indiscutable, parce qu'invariante : des lieux réuniraient des qualités nécessaires pour une production de qualité (les « bons » terroirs), tandis que d'autres en seraient privés (les « mauvais » terroirs). C'est sur cette idée que repose par exemple la théorie des « noyaux d'élite » exprimée par Georges Kuhnholz-Lordat (Kuhnholz-Lordat 1963). Or cette base est insuffisamment fondée, parce que les notions de « qualité », de goût, de bon ou de mauvais, sont éminemment culturelles, changeantes en fonction des époques et des sociétés. Si le vin est un produit « naturel » issu du jus du fruit d'une plante enracinée dans un lieu, subissant un processus de fermentation spontanée, c'est aussi un produit élaboré par des hommes détenteurs d'un savoir-faire et plongés dans des logiques contextualisées. La nature et la qualité des productions agricoles varient en effet selon les choix opérés par les vignerons en fonction de stimulations économiques, sociales et culturelles totalement variables selon les périodes historiques.

« Bons terroirs », « mauvais terroirs » : ces jugements de valeur ne seraient pas aussi nuisibles pour l'échange scientifique s'ils ne fondaient pas une échelle de légitimation des objets d'étude : à quoi bon s'intéresser à la viticulture d'une région réputée produire des « petits vins » (Le Bras 2017) ? Si les historiens appliquaient ce mode de raisonnement aux sociétés, ils ne s'intéresseraient qu'aux rois et aux reines, aux princes et aux princesses..., aux élites en général, méprisant l'étude des couches populaires, notamment de la paysannerie qui représente pourtant, dans les sociétés pré-industrielles, près de 90% de la population. L'approche essentialiste des territoires viticoles relègue au rang d'érudits ou de conteurs les historiens de la viticulture, dans la mesure où, du fait même de l'enracinement du vignoble « dans le terroir », la qualité du produit est considérée comme invariante quelles que soient les évolutions que connaissent les sociétés. Ainsi, dans les modèles explicatifs, « terroir » est fréquemment un mot-valise évacuant purement et simplement le temps long et la complexité du social, sauf quand les recherches documentaires des historiens peuvent servir à renforcer une réputation de qualité à partir d'une ancienneté prestigieuse. Dans cette vision utilitariste des sciences, l'histoire est souvent au mieux reléguée au rang d'instrument de valorisation dans une stratégie de communication. Dans le dialogue interdisciplinaire sur la viticulture, les facteurs sociaux sont souvent sous-déterminés au profit d'un facteur fondamental qui enraine une production : le sol. Cette surdétermination du facteur « sol » est discutable ; elle a une histoire.

Surdétermination du facteur « sol » : histoire d'une idée (Parker 2017)

Le concept actuel de « terroir » est une construction culturelle, dont l'élaboration progressive doit nous faire prendre conscience de son caractère changeant, paradoxal et subjectif. La richesse conceptuelle actuelle, profondément française, est très récente au regard du temps long historique.

Rappelons d'abord que le mot, qui apparaît pour la première fois dans la langue française à la fin du XIIe siècle sous les formes *tioroer* (1198), *terroit* (1202), *tieroir* (1212)..., dérive du mot latin *territorium* qui désigne simplement un ressort administratif, c'est-à-dire une entité spatiale sociale, polarisée sur un centre ; au sens premier du terme, le *territorium* est l'espace sur lequel s'exerce la *terror* qu'inspirent les magistrats dans l'exercice de leur pouvoir au nom de l'intérêt général (Le Berre 1994). Au Moyen Age, tel est le sens du mot *terrouer* qui est systématiquement employé dans les actes de la pratique juridique pour désigner l'espace agricole dominé par un groupe d'exploitants (village, hameau...) (Leturcq 2007). Dès l'Antiquité, on comprend que la nature du sol a une influence sur la qualité gustative des productions agricoles (Columelle, Pline), mais aussi sur la constitution physique du buveur, selon la théorie des humeurs. Le Moyen Age hérite de cette idée forte, comme l'explique clairement Albert le Grand dans son traité des plantes (XIIIe siècle) : « La vigne a cette propriété que les lieux influencent beaucoup sa saveur et sa nature à cause de la porosité de son bois » (*De vegetalibus libri VII, cap. IV : De domescandis vitibus in vineis*) (Garcia 2011). Dans *L'agriculture et la maison rustique* (1554 pour l'édition latine), s'inspirant d'une méthode prônée par Virgile et Columelle, Charles Estienne et Jean Liébault témoignent de la compréhension de l'influence déterminante du sol sur la qualité des vins en exposant une expérience intéressante pour repérer les terres aptes à produire du bon vin : avant de planter une vigne, ils conseillent de mélanger un peu de terre du lieu dans de l'eau, puis de goûter la mixture ; si l'odeur et le goût sont plaisants, alors le vin issu de cette vigne sera plaisant. L'influence du sol sur la complexion des vins était reconnue, à telle enseigne que dans son *Traité du vin et du sidre* (traduit du latin en français en 1589), Julien Le Paulmier explique que si « le naturel du terroir est cause en partie de la force et générosité ou de la faiblesse et débilités des vins », il en résulte alors que le « bon gourmet » peut reconnaître les qualités et défauts d'un vin, son terroir d'origine et son âge. S'affirme alors à partir de la fin du XVIe siècle l'utilisation de cette corrélation entre les lieux d'origine des vins et leurs goûts pour affirmer richesse et identité des contrées. Mais si pour certains le « goût de terroir » est une qualité positive, pour beaucoup il s'agit d'un défaut. Ainsi pour Le Paulmier comme pour d'autres scientifiques de cette époque, le goût « terreux » ou « minéral » est considéré comme désagréable, puisque connoté au sol et à la saleté. Cette connotation négative se renforce nettement dans le courant du XVIIe siècle. Furetière, dans son dictionnaire, définit ainsi le « goût de terroir » : « On dit que le vin a un goust de terroir, quand il a quelque qualité désagréable, qui luy vient par la nature du terroir où la vigne est plantée ». En 1694, dans son dictionnaire Latin-Français, Charles Pajot traduit l'expression « goût de terroir » par le latin *vis terrenum*, c'est-à-dire littéralement « poison ou puanteur de la terre ». Le terroir est un concept alors clairement associé à la rusticité, c'est-à-dire à un manque de finesse et de distinction. Paradoxalement, c'est de cette définition d'une « normalité » sensorielle qu'émerge la valorisation du terroir à partir du XVIIe siècle. Les « costauds », esthètes gastronomes, font alors la promotion des produits les plus purs, les plus sains et les plus délicats, sans aucune saveur rappelant la terre, symptôme de rusticité et de grossièreté. Rejetant la corruption du goût naturel des aliments par les condiments (sauces, épices, herbes...), ils promeuvent le goût authentique, archétypal, de chaque produit. Paradoxalement, un bon produit est un produit naturel, c'est-à-dire caractéristique de son terroir ; mais le lieu d'origine ne doit pas dominer dans les arômes. C'est au XVIIIe siècle que

s'opère la bascule : le terroir commence alors à devenir un concept positif, dans le contexte d'une revalorisation de la vie provinciale, de la naissance d'un désir de retour à la campagne, et d'un accent porté sur le rôle positif du terroir dans la culture gastronomique. A partir de ce moment, l'acception du terroir aujourd'hui mondialement connue et utilisée se construit et s'impose.

Un terroir, des vignobles : prendre en compte les dynamiques géo-historiques des vignobles

Pour convaincre du danger de reposer des réflexions sur les territoires viticoles à partir de considérations générales fixistes, anachroniques et essentialistes, je souhaiterais à présent montrer, par un cas concret, à quel point un vignoble est changeant dans le temps et dans l'espace, quelle que soit l'échelle spatiale à laquelle on travaille.

Azay-le-Rideau est une commune tourangelle de 2734 ha actuellement intégrée dans l'Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) « Touraine » au sein d'une mention « Azay-le-Rideau » dont l'aire, traversée par la vallée de l'Indre, comprend 8 communes (Azay-le-Rideau, Rivarennes, Lignières-de-Touraine, Vallères, Artannes-sur-Indre, Thilouze, Saché et Cheillé). Qu'est-ce que le « terroir » d'Azay-le-Rideau ? Un territoire bordé au sud par l'Indre, au peuplement relativement dispersé depuis des siècles en une multitude de hameaux autour du centre villageois d'Azay-le-Rideau, un patch-work de sols décrits dans la base « terroir » de TechniLoire (<http://eterroir-techniloire.com/>). Si l'on se concentre sur le vignoble, il est impossible de définir clairement ce qu'est le « terroir » viticole d'Azay-le-Rideau, tant le vignoble ridellois a connu de transformations au fil des siècles, changeant d'implantations au gré de stimulations diverses où la question des sols ne semble guère primordiale (Ferreira *et al.* 2015 ; Lammoglia, Leturcq 2017). En effet, le vignoble d'Azay-le-Rideau couvre, en 2014, 62,2 ha (soit 2,27% de la surface communale) répartis en 89 parcelles avec une densité d'encépagement très variable selon les parcelles, et une concentration le long de la route de Tours, autour du château dit « de l'Aulée », sur des sols de type limoneux dits « bournais », le reste du vignoble étant éclaté en une poussière de parcelles essentiellement dans l'ouest de la commune vers Lignières-de-Touraine, secondairement aux limites de la commune de Saché, aux marges orientales d'Azay-le-Rideau, sur des sols argilo-calcaires (perruches) (fig. 1).

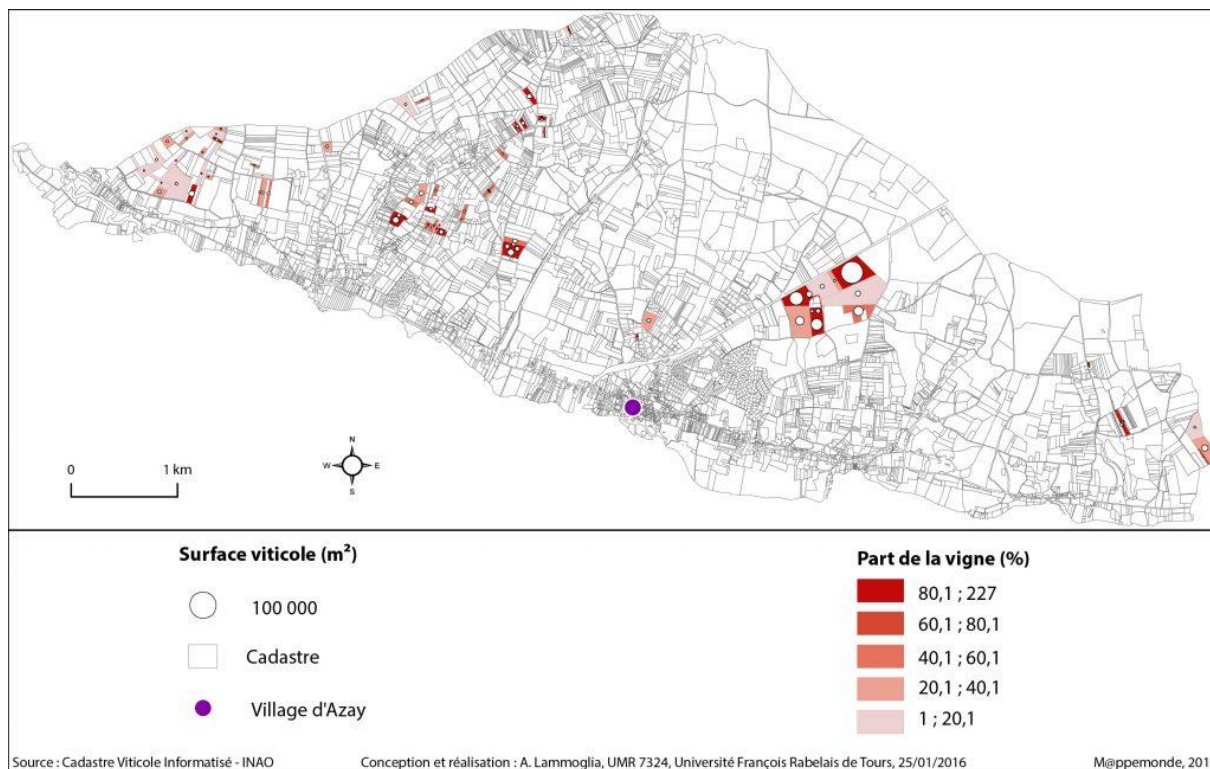


Fig. 1 : Le vignoble d'Azay-le-Rideau en 2014

En 1820, le vignoble ridellois offre un aspect radicalement différent. Il couvre alors 282 ha (10,3% de la superficie communale), éclatés en 1751 parcelles réparties le long de la vallée de l'Indre, du village d'Azay-le-Rideau, et surtout dans le tiers occidental de la commune, sur le plateau entaillé par deux vallées sèches (fig. 2).

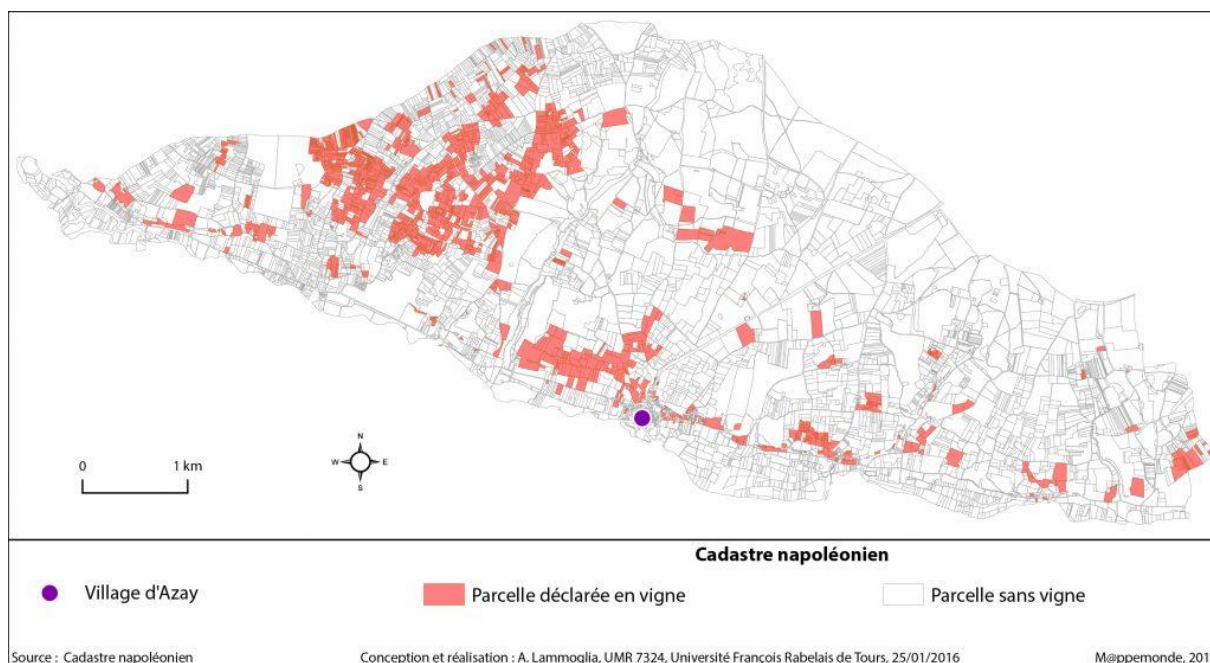


Fig. 2 : Le vignoble d'Azay-le-Rideau en 1820

Au XVII^e siècle, le chartier seigneurial d'Azay donne à voir une réalité encore différente, puisqu'on devine une grande dispersion spatiale de l'activité viticole, mais aussi des concentrations importantes aux confins de la paroisse d'Azay-le-Rideau vers Saché (est) et

Villandry (nord), mais pas particulièrement dans le tiers occidental du territoire ridellois (fig. 3).

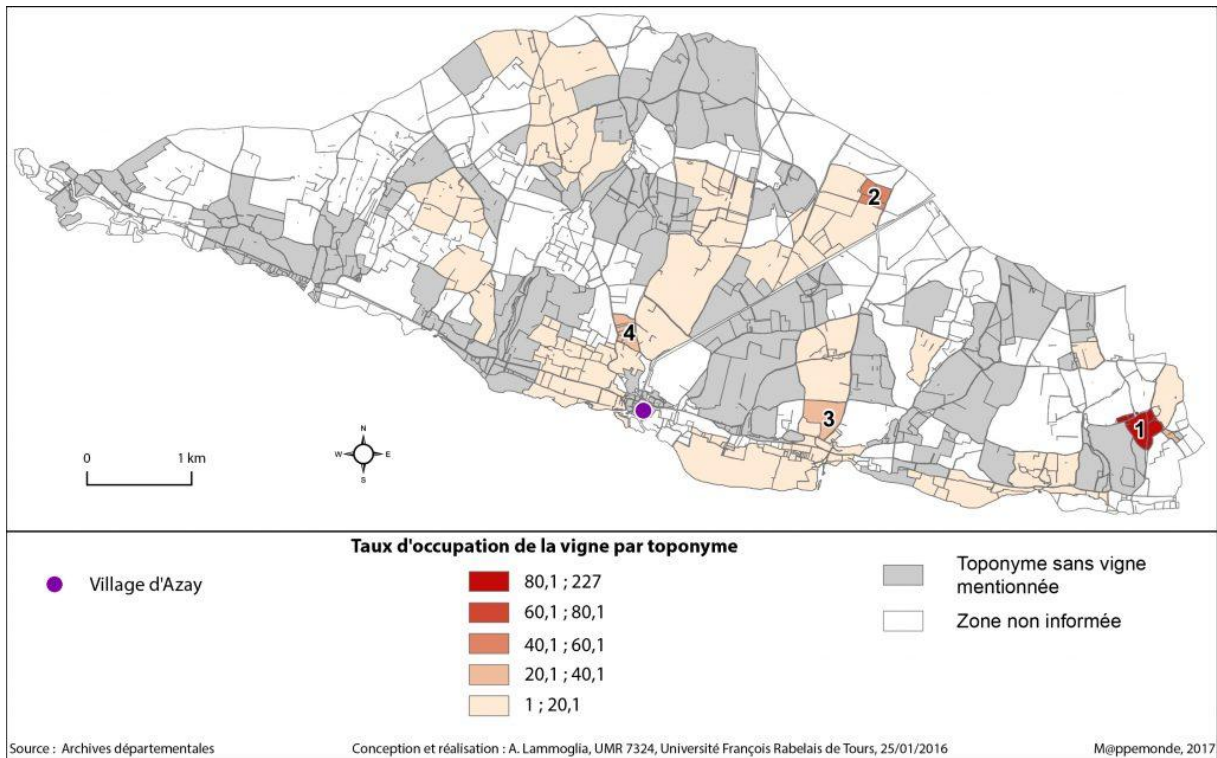


Fig. 3 : Le vignoble d'Azay-le-Rideau au XVIIe siècle

Sur quatre siècles, le vignoble d'Azay-le-Rideau connaît une dynamique insoupçonnée, mettant en évidence que si la vigne est une culture pérenne, les paysans plantent et arrachent sans état d'âme en fonction de conjonctures économiques et sociales fluctuantes. Cet exemple montre aussi que le sol ne semble pas un facteur primordial pour expliquer l'implantation de la vigne.

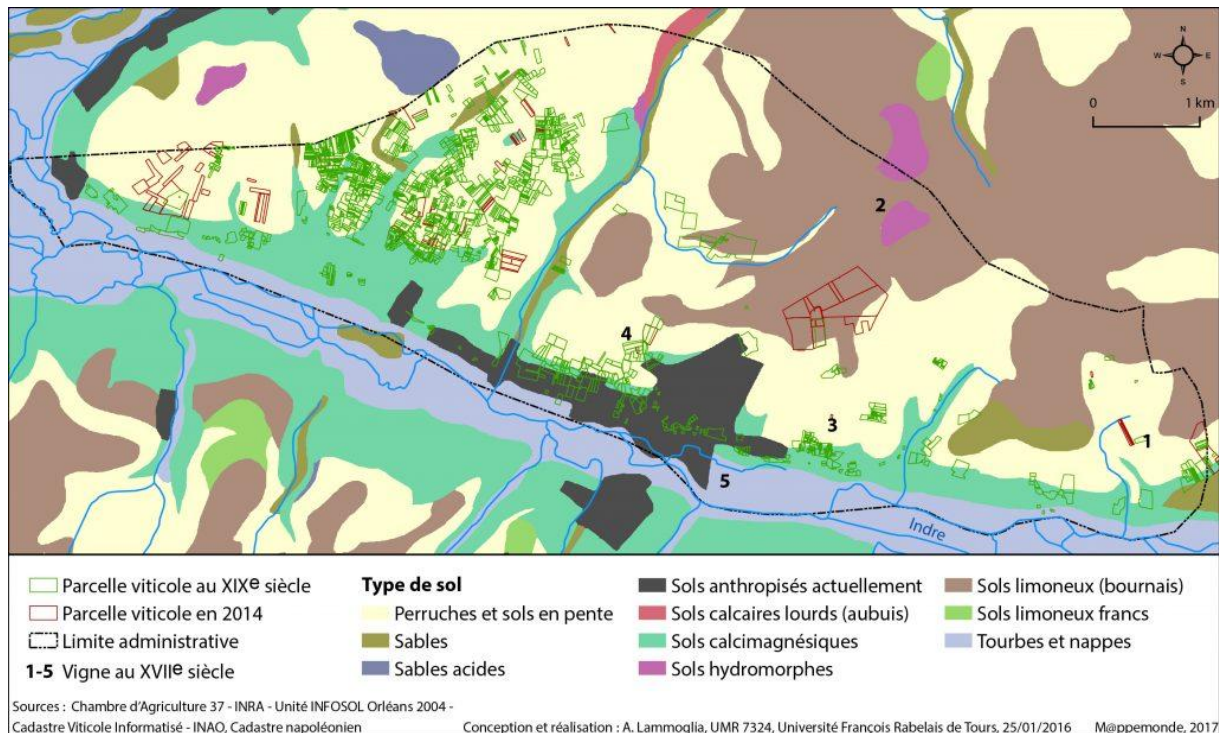


Fig. 4 : Sols et localisation de la vigne à Azay-le-Rideau (XIXe-XXIe s.)

Parler de « vignobles » plutôt que de « terroirs »

Le terroir est un « concept » orienté, culturellement connoté, dont le sens n'a cessé de varier et de s'enrichir depuis la Renaissance. A l'origine, durant la période médiévale, il est neutre ; il se charge d'une richesse sémantique ambivalente, positive et/ou négative, selon les périodes ou les personnes qui l'utilisent. Ce n'est finalement que récemment, dans le contexte d'une normalisation post-phyllloxérique de la notion de qualité, que s'affirme le sens positif et normatif qu'on utilise aujourd'hui, et qui s'impose dans le monde comme un modèle français. Cette définition met l'accent sur l'importance des qualités du lieu pour expliquer la qualité du produit. Or la notion de « qualité » n'est pas une valeur intangible, absolue ; la qualité résulte d'expériences cognitives, relatives et fluctuantes selon les cultures. Dans le cas d'Azay-le-Rideau, du XVIIe au XXIe siècle, la question de la qualité des sols importe peu pour expliquer les dynamiques spatiales du vignoble (fig. 4), puisqu'on voit bien que les viticulteurs ridellois plantent où bon leur semble, sur des sols jugés « bons » et « mauvais » (des perruches, des bournaïes, des sols hydromorphes ou secs...), quelle que soit l'époque (y compris aux XXe et XXIe siècles d'ailleurs). Quant à la question de la qualité du vin produit à Azay-le-Rideau, il ne s'agit pas d'un critère opérant pour expliquer l'expansion, la rétraction, les reconfigurations du vignoble ridellois à travers les siècles, dans la mesure où pendant longtemps il s'agit d'une viticulture à vocation familiale, ou dédiée à l'approvisionnement d'un marché strictement local. L'âge d'or de la viticulture ridelloise dans le courant du XIXe siècle, conforme à ce qui se passe dans la majeure partie des communes d'Indre-et-Loire, ne tient pas à une réputation de qualité du produit, mais à la pression grandissante de la demande parisienne en vins de consommation courante originaires de Touraine, sans précision supplémentaire quant au lieu de production exact (Leturcq et Lammoglia, 2017, Leturcq et Lammoglia 2018).

Pour écarter la question de la qualité, qui est une problématique reposant sur des présupposés anachroniques, il faut revenir à la définition première, neutre, étymologique et minimaliste du terroir : il s'agit d'abord d'un territoire, c'est-à-dire un espace occupé par des êtres humains,

caractérisé par un jeu de variables « naturelles » (pédologie, orographie, hydrologie, météorologie, biodiversité...) et anthropiques (société, économie, culture, réglementation...). Le terroir n'est rien d'autre qu'un cadre géographique dans lequel s'inscrit un système vitivinicole se transformant au gré des interactions d'une multitude de facteurs, dont l'une des manifestations sensibles est la transformation quantitative et qualitative du vignoble. Cette approche systémique neutralise les présupposés culturels à l'origine des tendances au fixisme, à l'anachronisme et à l'essentialisme. Cependant, l'idée de « terroir » est désormais si fortement implantée dans les esprits qu'il semble illusoire, et finalement peu légitime, de chercher à le neutraliser. Aussi, pour un historien, il ne s'agit pas de nier le concept du terroir, mais plutôt de ne jamais l'employer pour désigner les territoires viticoles du passé. Il serait préférable d'user du terme « vignoble ». Prendre en compte les dynamiques géo-historiques des vignobles, considérer sans idées préconçues les territoires viticoles comme des constructions sans cesse changeantes au gré des transformations sociales, c'est se donner les moyens d'utiliser les connaissances historiques pour envisager l'avenir. L'étude du passé révèle des configurations si inattendues que, l'esprit ouvert, on perçoit que tout est possible, dans l'avenir.

Bibliographie indicative

Dion 1959

Roger Dion. *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle*. Paris, 1959.

Ferreira et al. 2015

Julien Ferreira, Samuel Leturcq, Luis Martinez Vasquez, Benjamin De Villars Villecroze. Les dynamiques d'un terroir viticole. Azay-le-Rideau (XVe-XIXe siècle), in Corinne Marache, Bernard Bodinier, Stéphanie Lachaud (dir.). *L'univers du vin. Hommes, paysages et territoires*. Caen, AHSR, 2015, pp. 204-220.

Garcia 2011

Jean-Pierre Garcia. La construction géo-historique des *climats* de Bourgogne, in Jean-Pierre Garcia (dir.). *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine de l'humanité*. Dijon, Editions universitaires de Dijon, 2011, pp. 97-105.

Kuhnholz-Lordat 1963

Georges Kuhnholz-Lordat. *La genèse des appellations d'origine des vins*. Chaintré, Oenoplurimedia, 1991 (1^{ère} éd. 1963).

Lammoglia et Leturcq

Adrien Lammoglia, Samuel Leturcq. Le vignoble d'Azay-le-Rideau (XVIIe-XXIe siècle), in *M@ppemonde*, 120, 2017 (<http://mappemonde.mgm.fr/120as2/>)

Le Berre 1994

Le Berre. Territoires, in Antoine Bailly, Robert Ferras, Denise Pumain. *Encyclopédie de la géographie*. Paris, Economica, 1994, pp. 617-638.

Le Bras 2017

Stéphane Le Bras. Les petits vignobles. Un sujet en quête de légitimité, in Stéphane Le Bras (dir.). *Les petits vignobles*. Tours, Rennes, PUFR/PUR, 2017, pp. 9-22.

Leturcq 2007

Samuel Leturcq. Espace du village, *terrouers* des hameaux. Théorie et pratiques spatiales d'une communauté paysanne en Beauce orléanaise aux XIVe et XVe siècles, in *Construction de l'espace au Moyen Age. Pratiques et représentations*. Paris, Publications de la Sorbonne, 2007, pp.

Leturcq et Lammoglia 2017

Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. Les « petits terroirs » viticoles de Touraine dans la longue durée, in Stéphane Le Bras (dir.). *Les petits vignobles*. Tours, Rennes, PUFR/PUR, 2017, pp. 157-190.

Leturcq et Lammoglia 2018

Samuel Leturcq, Adrien Lammoglia. Démographie, consommation et territoires viticoles en Touraine (XVIIe-XIXe s.). Du circuit court au circuit long, in *Histoire et sociétés rurales*, 50, 2018.

Parker 2017

Thomas Parker. *Le goût du terroir. Histoire d'une idée française*. Tours/Rennes, PUFR/PUR, 2017.