



**HAL**  
open science

## Le terroir du vin: trajectoire historique d'un objet multiforme en Bourgogne

Jean-Pierre Garcia, Olivier Jacquet

### ► To cite this version:

Jean-Pierre Garcia, Olivier Jacquet. Le terroir du vin: trajectoire historique d'un objet multiforme en Bourgogne. J.-L. Yengué et K. Stengel. Le terroir viticole Espace et figures de qualité., Presses Universitaires François Rabelais, pp.43-69, 2020, 978-2-86906-731-8. hal-03085056

**HAL Id: hal-03085056**

**<https://hal.science/hal-03085056v1>**

Submitted on 21 Dec 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.

## Version auteur de :

GARCIA J. P. ET O. JACQUET, 2020, Le terroir du vin : trajectoire historique d'un objet multiforme en Bourgogne, *In* : Yengué J.-L. et Stengel K. (dir.), *Le terroir viticole : espace et figures de qualité*, Tours, Presses Universitaires François Rabelais, p. 43-69.

---

### **Le terroir du vin : trajectoire historique d'un objet multiforme en Bourgogne**

**Jean-Pierre Garcia**, Professeur, Université de Bourgogne, UMR ARTEHIS CNRS/uB/Culture 6298

**Olivier Jacquet**, Ingénieur de recherche, Chaire UNESCO "Culture et Traditions du Vin" de l'Université de Bourgogne, Centre Georges Chevrier, UMR CNRS/uB 7366

#### **Introduction**

Le terroir est difficilement saisissable, mais nous l'avons rencontré ! Cette assertion prend toute son ampleur au prisme de recherches (géo-)historiques pour lesquelles nous sommes, depuis quelques années, parti prenante. En effet, depuis la fin des années 1990, la notion de terroir intéresse. En France tout particulièrement, pour les opérateurs de la filière vigne et vin au sens large, le terroir suscite la réflexion. Objet de promotion commerciale, il est également le référent systématique d'une valorisation des vignobles, ou tout du moins, de leur ancrage dans l'histoire vécue comme un élément de permanence, d'immuabilité. A ce titre, il est tentant de convoquer l'historien pour qu'il puisse valider l'existence du terroir sur la longue durée. La course à la patrimonialisation des territoires vitivinicols (classements UNESCO par exemple), l'établissement d'usages prouvant l'existence d'un "lien au terroir" pour les vins d'AOC ou encore les vellétés publicitaires de vigneron ou négociants cherchant à ancrer leurs productions dans la tradition sont autant de raisons pour solliciter l'accréditation universitaire. Face à cette réutilisation sociétale, voire économique de la recherche, le scientifique a dû d'autant plus étayer son appareil critique et baliser un chemin parfois mouvant<sup>1</sup>.

Malgré les dangers qui guettent cette démarche d'étude sur les terroirs, l'appel aux Sciences Humaines et, en particulier à l'Histoire, s'avère très stimulant. Désormais, des recherches sur la longue durée intègrent un sujet longtemps resté l'apanage de sciences qui donnaient à voir le terroir dans une dimension essentiellement naturaliste<sup>2</sup>. Certes, depuis les années 1950, des travaux

---

<sup>1</sup> Prévost Ph., Capitaine M., Gautier-Pelissier F., Michelin Y., Jeanneaux Ph., Fort F., Javelle A., Moïti-Maïzi P., Lérique F., Brunschwig G., Fournier S., Lapeyronie P. et Josien É., (2014) « Le terroir, un concept pour l'action dans le développement des territoires », *VertigO - la revue électronique en sciences de l'environnement* [En ligne], Volume 14 Numéro 1, URL : <http://journals.openedition.org/vertigo/14807> ; DOI : 10.4000/vertigo.14807

<sup>2</sup> Les expertises lors des délimitations d'AOC suivies par l'INAO furent au moins, jusque dans les années 1990, l'apanage des géologues, pédologues et agronomes. Les géographes furent les premiers tenants de Sciences Humaines à intégrer ces troupes d'experts même si nous pouvons noter, dès le début du XXe siècle, l'influence de la géographie vidalienne, puis de la géographie physique dans la construction des modèles de l'AOC. Depuis les années 2000, des historiens, mais aussi par des économistes ou des sociologues ont rejoint ces cohortes. Cf. Raphaël Schirmer, (2011) « Le géographe et l'expertise dans le domaine des vins », *in Territoires et terroirs du*

ethnographiques ont cherché à appréhender la notion sous l'angle du travail du vigneron, de ses outils, du patrimoine et d'un savoir-faire matériel et technique. Mais ces travaux, peu enclins à décrypter les moments de rupture ou de mutations traversant l'histoire des vignobles, eurent pour conséquence de consacrer un certain ordre éternel des champs<sup>3</sup> déjà largement promu dans l'entre-deux-guerres ou, tout du moins, imposèrent l'idée de longues permanences, voire d'une immobilité de terroirs dont les vertus naturelles auraient été sublimés, de générations en générations, par un travail précis et consciencieux des vignerons. La définition du terroir rédigée par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin confirme cette idée, en annonçant que "Le « terroir » vitivinicole est un concept qui se réfère à un espace sur lequel se développe un savoir collectif des interactions entre un milieu physique et biologique identifiable et les pratiques vitivinicoles appliquées, qui confèrent des caractéristiques distinctives aux produits originaires de cet espace". Or, l'entrée en jeu des sciences historiques dans l'étude de ce concept change la donne et permet aujourd'hui d'insérer d'autres éléments explicatifs de la notion de terroir.

Dès les années 1950, Roger Dion est l'un des premiers à émettre l'idée de l'existence d'un déterminisme social et historique s'imposant dans la compréhension des terroirs du vin<sup>4</sup>. Cependant, à sa suite, bon nombre d'études n'abordent pas le problème sous l'angle des ruptures, des crises et des mutations traversant l'histoire. Il faut attendre les années 1980 – 1990 pour voir les premières approches historiques des constructions du vignoble à des échelles fines<sup>5</sup>. Ces recherches mettent alors en exergue l'importance des géographies et enjeux locaux ou encore des contextes dans les phénomènes de construction, d'identification et de définition des terroirs.

A ce titre, et en tant qu'espace viticole fortement hiérarchisé et morcelé, mais également en tant que région largement dominé par une image d'immuabilité et d'éternité de ses vignobles, la Bourgogne s'impose comme un terrain d'investigation privilégiés sur le terroir. Le classement des "Climats" de Côte-d'Or au Patrimoine Mondiale de l'UNESCO donne de surcroît à ce territoire une dimension patrimoniale qu'il convient de revisiter sous une dimension historique laissant la part belle à la notion de terroir.

Pour évoquer ces recherches et proposer au final, de suivre l'évolution historique des notions de terroir à travers l'exemple Bourguignon sur le temps long, les recherches sur lesquelles nous nous appuyons s'adossent à un corpus de sources très varié, multi scalaire et chronologiquement très étendu.

Le dépouillement et l'étude de toute cette documentation historique nous a donc permis de revisiter le terroir sur le temps long et d'en déterminer les phases de construction, d'ancrage et de réification. Au final, et donc, à travers l'exemple de la Bourgogne, et en particulier de la Bourgogne des crus de Côte-d'Or, nous allons tenter de montrer comment ce « terroir » s'apparente à un concept mouvant, dynamique, protéiforme et dont les définitions, les utilisations et les représentations changent en fonction des périodes étudiées et de l'intérêt des acteurs qui le mobilisent. Loin de la définition

---

*vin du XVIIIe au XXIe siècle. Approche internationale d'une construction historique* (dir. S. Wolikow et O. Jacquet), EUD, Dijon, p. 91 à 108.

<sup>3</sup> Roupnel, G. (1932). *Histoire de la campagne française*. Paris, Grasset.

<sup>4</sup> Les terroirs se hiérarchisent sur le temps long en fonction principalement des contextes économiques et marchands, par les voies d'accès aux marchés par commerce et par des phénomènes de distinction sociale. Dion R. (1959), *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXème siècle*, Les Belles Lettres, Paris.

<sup>5</sup> Pour les vignobles septentrionaux français notons les travaux de Raphaël Schirmer (Muscadet), François Legouy (Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits), Olivier Jacquet, Christophe Lucand et Gilles Laferté (Etudes sur la Bourgogne réalisées sous la direction de Serge Wolikow). En Bordelais, voir les études réalisées par Jean-Claude Hinnewinkel et Philippe Roudié au sein du CERVIN. Dans le Sud-Est et le Jura, d'importantes recherches ont été aussi menées sous la direction de Gilbert Garrier G. et de Jean-Luc MAYAUD. Citons enfin, Sylvaine Boulanger S. (2004), *Le vignoble du Jura*, Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux.

proposée par l'OIV, voire de l'INAO, nous souhaitons, en premier lieu, envisager le terroir comme un objet avant tout socialement construit et caractérisé, selon les périodes par des formes juridiques, savantes, commerciales ou culturelles.

Pour répondre à ces interrogations, nous avons souhaité "déconstruire" cette histoire en organisant notre propos dans un ordre chronologique inversé. Dans un premier temps, nous tenterons ainsi d'appréhender les remobilisations actuelles d'un terroir dont la définition contemporaine s'avère finalement très récente. Nous nous concentrerons ensuite sur la période charnière de construction des appellations d'origine, moment paradoxal à la fois de consécration des vins de lieu dans la réglementation mais aussi d'absence apparente de la notion de terroir. Il s'agira enfin, dans un troisième temps, d'étudier cette notion durant les XVIIe et XVIIIe siècles, alors que le terroir est vécu et pensé surtout comme un espace de projection de la qualité des vins qui aboutit en Bourgogne à la différenciation des climats.

### **I- La construction et la remobilisation contemporaine du terroir.**

Le terroir occupe nombre de discours contemporains sur la vigne et le vin, qu'il soient scientifiques, commerciaux, culturels, patrimoniaux, voire politiques<sup>6</sup>. Dans tous les cas, le terme possède une acception positive. Il est alors garant, face à un monde globalisé et "hors sol", d'authenticité, de traditions, de savoir-faire, de santé<sup>7</sup>. Cette remobilisation du terroir se réalise dans un contexte général et tout à fait particulier des années 1970 dont tous les volets, indissociables les uns des autres, sont culturels, économiques et politiques.

Le "syndrome de Vichy"<sup>8</sup> avait effacé, depuis la guerre et pour un certain temps, le retour d'un discours "terroiriste" en France. La remobilisation d'un discours folkloriste et anthropologique sur le terroir durant la période de la seconde Guerre Mondiale s'inscrit bien évidemment, et de nombreux chercheurs l'on montré, dans une dimension politique visant à légitimer les soi-disant racines paysannes de la France et le "mythe de l'identité nationale"<sup>9</sup>. Le monde du vin fut, à ce titre, largement concerné que ce soit, d'une part, sous ses formes organisationnelles, avec la mise en place de la corporation paysanne ou, d'autre part, dans la réappropriation d'un discours dont l'objet consiste à justifier "l'ordre éternel des champs". Pour Vichy, "la terre ne ment pas" et le vin, dans toutes ses dimensions, en serait une des expressions les plus illustratives, comme en témoigne l'affaire du "Clos du Maréchal Pétain" à Beaune<sup>10</sup>. Cependant, nous assistons clairement à un retour de l'idée d'un terroir propre à symboliser les racines de la France au cours des années 1970. Le mouvement touche d'ailleurs tout particulièrement les territoires de vignoble.

Sur le plan culturel, Il s'agit tout d'abord, après 1968, d'une volonté de retour à la nature. Ce phénomène se traduit par, d'une part, par l'installation de néo-ruraux à la campagne et par une revalorisation du travail agricole vécu comme un retour aux sources salvateur<sup>11</sup>. De nouveaux opérateurs viennent ainsi s'installer dans les vignobles. Le trait intéressant pour le monde de la vigne et du vin est d'ailleurs la réactivation contemporaine de ce phénomène où nombre jeunes cadres très urbains investissent désormais dans ce retour à la terre. Ce processus va d'ailleurs bien souvent de pair avec l'émergence, dès la fin des années 1960, d'un attrait certain pour l'écologie et qui va

---

<sup>6</sup> Delfosse C. (dir.), (2011), *La mode du terroir et les produits alimentaires*. Paris, Les Indes savantes

<sup>7</sup> Deroche F. (2008), *Les peuples autochtones et leur relation originale à la terre : Un questionnement pour l'ordre mondial*, Paris, L'Harmattan.

<sup>8</sup> Rouso H., (1987), *Le syndrome de Vichy*, Paris, Seuil.

<sup>9</sup> Meyran R., (2009), *Le mythe de l'identité nationale*, Berge International.

<sup>10</sup> Vigreux J., (2012), *Le Clos du maréchal Pétain*, Paris, PUF.

<sup>11</sup> Léger D., Hervieu B., (1979), *Le Retour à la nature. "Au fond de la forêt... l'Etat"*, Paris, Seuil. Voir aussi Rouvière C., (2015), *Retourner à la terre. L'utopie néo-rurale en Ardèche depuis les années 1960*, Rennes, Presses universitaires de Rennes, 500 p.

tendre à se développer de manière continue jusqu'à nos jours. Cet état d'esprit pionnier des années 1970 correspond plus généralement à l'émergence d'un discours politique écologique qui s'illustre par exemple, en 1971, avec la nomination de Robert Poujade, jeune député de Côte-d'Or et futur maire de Dijon, en tant que Ministre délégué chargé de la Protection de la nature et de l'Environnement<sup>12</sup>. Dans les vignes, ce mouvement est largement imprégné d'une idéologie de mise en valeur des produits de terroir pensé comme naturels. Un exploitant comme Nicolas Joly, propriétaire de la Coulée de Serrant, correspond bien à ce profil. Initialement fils de propriétaires vigneron, il fait ses études dans une grande université américaine et lâche, en 1977, son métier de banquier pour retourner à la vigne et entreprend, dès 1980, une reconversion de son domaine en agriculture biodynamique. Cette démarche, nous la retrouvons, certes, dans les années 1970 - 1980, mais également encore en ce début de XXI<sup>e</sup> siècle avec l'arrivée, dans les vignobles, de cadres urbains reconvertis en viticulteurs biodynamistes et/ou en producteur de vins dits "naturels". Le discours est similaire : il s'agit de produire des vins qui, et de nombreux discours de professionnels le répètent, reflètent leurs terroirs d'origine, ne le trahissent pas. Nous sommes face à une viticulture pensée, comme le propose l'ouvrage de François Morel, "au plus près des terroirs"<sup>13</sup>.

Ce mouvement politique et culturel de remobilisation des terroirs viticoles, nous le retrouvons aussi, dans un processus de remise en valeur des patrimoines ruraux, amorcé dès les années 1950, autour du Musée des Arts et Traditions Populaires, dynamique qui revient dans les années 1970 et reprend depuis quelques années sous l'angle de la patrimonialisation des vignobles dont la concrétisation la plus récente est celle de l'inscription des climats du vignoble de Bourgogne au patrimoine de l'UNESCO. Mais le mouvement est aussi apparent dans le reste de la Bourgogne avec, à partir des années 1970, le renouveau de « petits vignobles » comme ceux de Vézelay, d'Irancy, de Tonnerre, du Châtillonnais ou de l'Auxois, toujours adossés à un patrimoine architectural remarquable et qui arriveront, après une montée en gamme à partir des années 1990-2000, à obtenir des appellations d'origine contrôlées<sup>14</sup>. La dynamique est synchrone et va dans le même sens pour les vignobles péri-urbains autour de Dijon : plantations de nouvelles vignes sur le plateau de la Cras entre 1983 et 1986, replantation vestigiale en 1981 de vignes aux Marcs-d'Or, le célèbre climat de Dijon qui avait été remplacé par une ZUP au début des années 1970, remise en valeur du cellier ducal de Talant inauguré en 1983, du Clos du Roi à Chenôve et des pressoirs des ducs de Bourgogne à la fin des années 1980 avec l'obtention de l'AOC Marsannay en 1987<sup>15</sup>. Quoique toujours baigné des résurgences d'un régionalisme culturel valorisant la campagne face à la ville, mouvement dont des écrivains comme Henri Vincenot ont été les chantres, le retour du terroir dans le monde viticole prend aussi sa source dans des contextes pragmatiquement plus économiques et sociaux.

---

<sup>12</sup>Cette implication ministérielle n'est d'ailleurs pas exclusive d'un appel aux ressources patrimoniales et traditionnelles de la France rurale : voir par exemple le documentaire « Une Bourgogne inconnue » du magazine *Vivre en France* de l'ORTF sur les Hautes-Côtes de Nuits et le pays de Vergy en 1969 : <http://www.ina.fr/video/CAF93053009/une-bourgogne-inconnue-video.html>

<sup>13</sup>Morel F., (2013), *Le vin au naturel, la viticulture au plus près des terroirs*, Ed. Sang de la Terre, Coll. les dossiers de l'écologie, 236 p.. La maison d'édition qui publie cet ouvrage, au nom très évocateur, édite également Nicolas Joly.

<sup>14</sup>Tout à fait significatives de ce renouveau contre les vignobles mieux établis sont les expressions comme « la volonté d'une poignée d'agriculteurs », « par une bande de copains », « ...la ténacité d'une poignée d'irréductibles, qui relancent la production » que l'on relève dans la communication actuelle de ces vignobles; de même, dans le domaine festif on voit la création récente des sociétés vineuses promotionnelles par ex. en 1994 à Tonnerre et en 2002 à Vézelay : Garcia J.-P. (2017), « Des « petits » vignobles en émergence en Bourgogne : éléments d'une dynamique en cours », in *Les petits vignobles* (dir. Stéphane Le Bras), *Presses universitaires de Rennes, Presses universitaires François-Rabelais de Tours*, pp.141-155. ; et pour le phénomène plus général en France : Chapuis R. (2016), *La renaissance d'anciens vignobles français disparus*, Paris, L'Harmattan, 2016, 300 p.

<sup>15</sup>Jean-Pierre Garcia (Dir.) et Rigaux Jacky (Dir.) (2012), *Vignes et vin du Dijonnais. Oubli et renaissance*, Clemencey, Terres en vues, 127 p.

Un article paru dans la Revue du Vin de France a marqué dès 1971 un premier jalon dans cette nouvelle mise en avant du terroir, mais cette fois sur le plan fonctionnel et écosystémique pour la culture de la vigne. Intitulé «*Le terroir*»<sup>16</sup>, il se distingue par rapport aux sujets habituellement traités par cette publication, plutôt tournée vers la critique vinicole et la gastronomie. Martine Coutier cite de façon significative dans son dictionnaire de la langue du vin, à l'entrée «vin de terroir», P.-M. Doutrelant qui en 1976 perçoit le changement à l'œuvre et les répercussions de la restructuration du marché des vins à l'international du début des années 1970 avec le « retour au terroir »: « vins de terroir, vins de pays, vins de canton, vins de village, vins de coteaux, vins de domaine : c'est le grand rassemblement. La France les redécouvre aujourd'hui. Cette France qui les avait longtemps boudés. Ils avaient trop de gueule, trop de couleur, pas de nez. Le pays les a remis à l'honneur en 1972-1973 quand les bordeaux et les bourgognes devenus trop chers pour le vilain nez des Français étaient exportés à grandes cargaisons (...) »<sup>17</sup>. Dans le même temps, la crise des vins de consommation courante qui débute dans les années 1960 et s'intensifie dans les années 1970, donne naissance à des contestations à forte connotation régionaliste, voire identitaire. Le phénomène est largement palpable lors de la "guerre du vin" qui touche le bas Languedoc viticole entre 1970 et 1976 et trouve son acmé avec les événements de Montredon en 1976<sup>18</sup>. Ce militantisme violent des vignerons languedociens "occitans" intègre l'image du vigneron et de son terroir à la lutte sociale. Après les plans d'arrachages qui suivront, ce seront à nouveau les vins de terroirs qui seront promus mais, cette fois, par les instances et les autorités nationales et européennes au nom de la reconversion des vignobles du Languedoc, de la mise en place des nouvelles appellations et de la restructuration du marché des vins dans le cadre européen<sup>19</sup>.

Les vins d'appellation d'origine ne sont pas épargnés par ce discours convoquant de nouveau, au tournant des années 1970 et 1980, le terroir dans ses dimensions les plus mythiques. L'un des facteurs majeurs de cette remobilisation découle de l'arrivée d'une rivalité extérieure, celle des vins dits du "nouveau monde". Alors en plein développement sur les marchés nationaux comme internationaux, les producteurs de vins d'AOC voient émerger une production californienne, chilienne, australienne ou sud-africaine potentiellement très concurrentielle. Dans ces pays à l'histoire viticole récente, où la notion d'origine des vins reste très secondaire, les réglementations peu contraignantes sur les assemblages, les cépages ou l'élevage offrent d'innombrables possibilités techniques aux producteurs. Or, en 1976, lors du jugement dit « de Paris », dégustation à l'aveugle de vins du nouveau monde et de crus français d'ancienne réputation, le jury va donner les meilleurs notes à des produits issus des nouveaux terroirs, de vignobles non consacrés par l'Histoire. Les plus grands vins de l'Hexagone sont détrônés et, en particulier, les grands vins blancs de Bourgogne. Ce moment-clé illustre la montée en puissance d'un monde vitivinicole qui s'éloigne du rapport au sol, au lieu et à l'histoire. Durant plusieurs décennies, le discours des agronomes, géologues, géographes ou juristes avait tenté de justifier objectivement les terroirs et les vins qu'ils produisaient. La percée des vins du nouveau monde accompagnée de la perte de légitimité de ces anciennes sciences au profit des disciplines anglo-saxonnes telles que le marketing ou l'économétrie va conduire ces premières à s'appuyer sur un autre discours<sup>20</sup>. En miroir, le Nouveau Monde reprend la notion de terroir propre aux vins européens, normalise et met en valeur ses propres appellations des vins fondées sur une aire géographique avec les AVA (American Viticultural Area) à partir des années

---

<sup>16</sup> Querré D. (1971), « Le terroir », *Revue du Vin de France*, n°232 (p. 9-11) et n°233 (p. 13-14).

<sup>17</sup> Coutier M. (2007), *Dictionnaire de la langue du vin*, CNRS éditions, p. 409.

<sup>18</sup> Martin J.-Ph. (2017), *Des « Mai-68 » dans les campagnes françaises ? Les contestations paysannes dans les années 68*, Paris, l'Harmattan.

<sup>19</sup> Blancaneaux R. (2016), *Changements d'échelles dans la régulation politique de l'économie. Les transformations du secteur vitivinicole en Gironde et en Languedoc-Roussillon*, Thèse de Doctorat, IEP Bordeaux.

<sup>20</sup> Roger A. (2010), « Constructions savantes et légitimation des politiques européennes. La circulation des savoirs sur la vigne et le vin », *Revue française de science politique*, 60(6), p. 1093-1115.

1980<sup>21</sup>. Celles-ci n'incluent pas pour autant dans leur définition les critères des appellations d'origine françaises où entrent en jeu surtout les usages, mais bien des critères physiques comme le sol, le climat, l'altitude pour différencier une AVA d'une autre AVA, tous critères que l'on va retrouver dans la définition contemporaine du « terroir ». Et justement c'est dans les publications américaines que le mot « terroir » (en français dans le texte et toujours donné comme intraduisible) fait une percée fulgurante à partir des années 1980<sup>22</sup>, bien plus que dans la littérature francophone (figures 1 et 2).

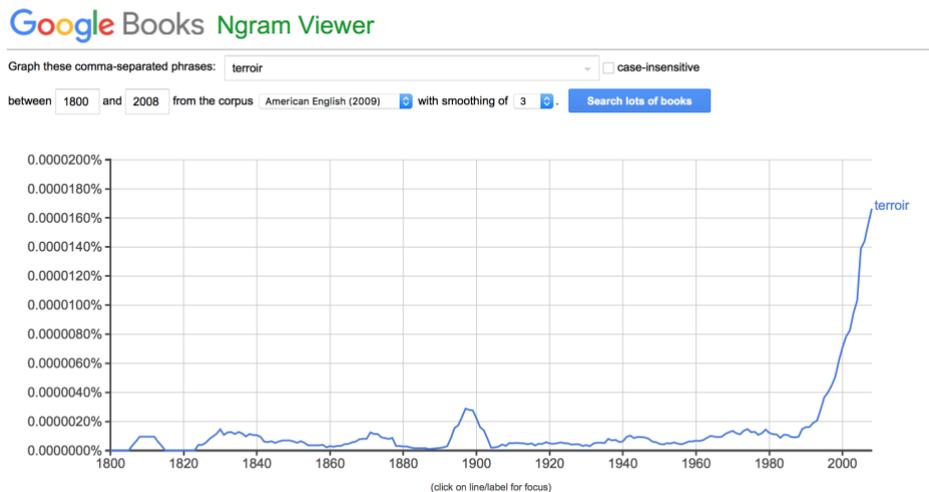


figure 1 – Evolution du nombre de citations du mot « terroir » dans un corpus d'ouvrages américains (1800-2008). Source : Google Ngram

<sup>21</sup>Schirmer R. (2015), « Le vignoble californien, vignoble de la mondialisation », *Géoconfluences*, <http://geoconfluences.ens-lyon.fr/informations-scientifiques/dossiers-regionaux/etats-unis-espaces-de-la-puissance-espaces-en-crisis/articles-scientifiques/le-vignoble-californien-vignoble-de-la-mondialisation>;

Mendelson R. (2016), *Appellation Napa Valley: Building and Protecting an American Treasure*, Napa Valley, Ed. Val de Grâce Books, 296 p.

<sup>22</sup> On peut aussi noter que ce n'est qu'en 1983 que le mot « terroir » apparaît dans les bulletins de l'OIV. (source : base de donnée des bulletins de l'OIV, base PANDOR MSH-Dijon)

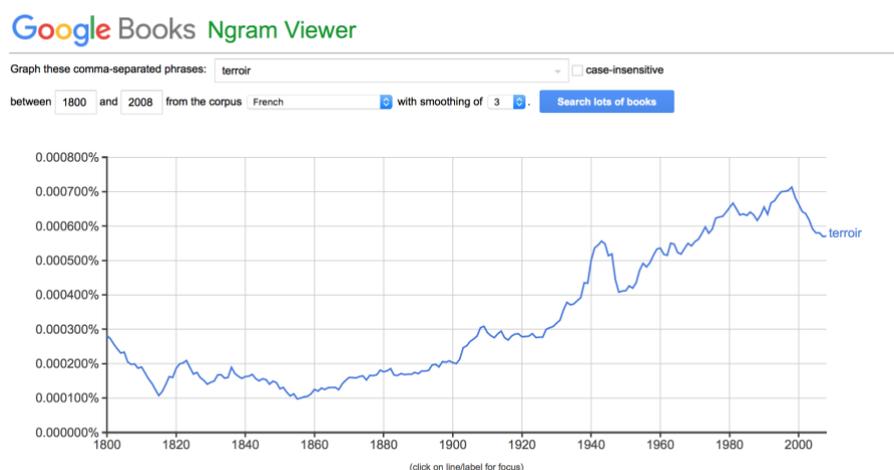


figure 2 – Evolution du nombre de citations du mot « terroir » dans un corpus d’ouvrages en français (1800-2008). Source : Google Ngram

Dans les années 1980, l’histoire vient au secours des vins et des terroirs français. La démonstration scientifique ne suffit plus, les usages non plus. Il faut réinsérer les vins de terroir dans une histoire intouchable, quitte à ce qu’elle soit fautive. Désormais, la Bourgogne, modèle absolu des vins de terroirs, se pare d’un habit de bure, celui des moines, personnages déjà largement dominants dans le discours sur l’invention des terroirs depuis les années 1920 mais qui, à ce moment-là, en deviennent les inventeurs absolus<sup>23</sup>. Les terroirs deviennent même, selon la formule consacrée par la publicité interprofessionnelle, « bénis des dieux ». La réputation de ceux que l’on pense être les premiers producteurs de « climats », les moines, fait du vin de Bourgogne un produit intouchable, surnaturel, que le lieu de l’expérience de dégustation, dans la cave sombre et secrète du propriétaire, rend encore plus mystérieux et mystique. Cette idée est alors largement véhiculée dans les milieux œnophiles, auprès des producteurs. Depuis les années 1990, des prescripteurs influents transmettent alors cette mythologie du terroir un peu partout sur la planète vin<sup>24</sup>. Citons à ce titre, Claude et Lydia Bourguignon, ingénieurs agronomes grand défenseurs, et juste titre, de la biodiversité des sols, qui justifient aussi l’existence ancienne des terroirs de Bourgogne par l’action empirique des moines, 1000 ans plus tôt. La parure monastique qui recouvre les crus de Bourgogne doit produire une confiance et participe au mouvement général, dans notre monde globalisé, de retour aux sources et aux pratiques naturelles. Dans le même ordre d’idée, le labour au cheval vu comme ancestral (alors qu’il n’ a été pratiqué que depuis la replantation du vignoble en rangs après la crise du phylloxéra au XX<sup>e</sup> s.) et l’émergence du discours sur la minéralité des vins qui évoque, finalement l’idée d’une transmission des minéraux de la roche-mère – c’est-à-dire du socle du terroir – vers le goût du vin, viennent eux aussi d’une contre-attaque face aux vins « industriels » du nouveau monde<sup>25</sup>. Récemment ces éléments de langage associant patrimoine, vignobles, pratiques naturelles, produits de terroirs se retrouvent aussi mis en avant par le discours de l’oenotourisme qui

<sup>23</sup> Jacquet O. (2013), « Les moines dans l’identité vitivinicole française. Une construction historique ? », *in Vigne, vin et ordres monastiques en Europe : une longue histoire*, Dijon – Iasi, Université "Ion Ionescu de la Brad" de Iasi, Roumanie et Chaire UNESCO « Culture et Traditions du Vin » de l’Université de Bourgogne.

<sup>24</sup> Parmi ceux-ci et plus particulièrement pour la Côte-d’Or, on peut citer les nombreux écrits de Jacky Rigaux qui a fait beaucoup pour « *le réveil des terroirs* » selon le titre d’un de ses ouvrages (Editions de Bourgogne, 2010).

<sup>25</sup> Le processus semble assez identique pour les fromages et Claire Delfosse nous rappelle que "Ce n’est qu’avec l’apparition du discours sur la qualité des produits à la fin du XX<sup>e</sup> siècle, et en particulier avec la menace sur les AOC fromagères consécutive à la directive européenne de 1992 sur les AOP et IGP (Delfosse C. (2011), *Op. cit.*), que la notion de terroir a de nouveau retenu l’attention. Voir Prévost P. *et al.* (2014), *Op. cit.*

se doit de valoriser les aménités d'un territoire identifié à – et par – un produit de qualité, tout en offrant au touriste global une attractivité et une originalité de bien-être et de bien-vivre<sup>26</sup>.

Ces remobilisations protéiformes et récentes du terroir, que ce soit pour des raisons économiques, sociales, politiques ou, plus généralement, culturelles, fait donc de cet objet le garant d'une tradition rassurante, mais également d'une authenticité validant une certaine permanence de valeurs dans un monde vitivinicole globalisé et que certains considèrent comme menacé. Toutefois, et dans le cas du vin, cela reste essentiel, le terroir est compris, par la majorité des consommateurs, comme le garant de la qualité du produit. Or, c'est sans doute aussi cette association communément admise aujourd'hui entre qualité et terroir qui donne tout son sens au succès de sa remobilisation. Le goût du terroir, cette "idée française" pourtant ancienne<sup>27</sup> remotivée dans les années 1970, qualifie ainsi aujourd'hui positivement le produit dégusté. Pourtant, un siècle plus tôt, l'expression « goût de terroir » sert alors à définir un vin peu agréable, râpeux, paysan, terreux. Concrétisée règlementairement par l'adoption de labels de certification officiels tout au long du XXe siècle, cette association positive entre terroir et qualité n'allait pourtant pas de soi et découle d'un processus politique, savant et économique complexe relativement tardif<sup>28</sup>.

## **II- L'activation d'un lien "objectivé" entre le gout du vin et le lieu. Vers une conception qualitative des vins de terroir.**

Comme le montrent E. Valceschini E et A. Torre<sup>29</sup>, la relation positive entre qualité et terroir découle, tout particulièrement en France, d'une réelle volonté politique de certification officielle engagée et consacrée au cours du XXe siècle. Elle nous rappelle ainsi que "La notion de qualité est alors souvent associée à la rareté, à la particularité, à la fabrication en petite série, mais aussi à l'existence de produits artisanaux, possédant une origine locale facilement reconnaissable grâce à leur ancrage territorial"<sup>30</sup>. Pourtant, malgré l'existence, depuis l'entre-deux-guerres, de vins à appellation d'origine<sup>31</sup>, une telle conception de la qualité s'impose tardivement, et c'est vers la fin des années 1970, avec l'apparition, ou l'ancrage de nombreux labels authentifiant un lien entre le produit et son lieu de production, que le concept obtient son succès définitif. En outre, et même si *Les Label Rouge* (1960) et autres mentions *Agriculture Biologique* (1980) n'astreignent le produit à aucune origine particulière, la mise en exergue des caractéristiques "fermières" et "naturelles" de leurs cahiers des charges respectifs renvoient aussi au terroir... un terroir technique, mais malgré tout un terroir. La définition proposée en 2005 par l'INAO et l'INRA est d'ailleurs, à ce sujet sans équivoque : "Le terroir est un espace géographique délimité, dans lequel une communauté humaine, construit au cours de son histoire un savoir collectif de production". En suivant cette définition, appellations, mais aussi labels liés à des savoirs collectifs de production certifient tous une qualité issue d'un terroir spécifique. Les réflexions menées à partir de la fin des années 1990 sur le lien au terroir<sup>32</sup>, vont enfin mener à une institutionnalisation du "lien à l'origine" au moment de la grande réforme de l'INAO en

---

<sup>26</sup> Lignon-Darmaillac S. (2009), *L'oenotourisme en France - Nouvelle valorisation des vignobles - Analyse et bilan*, Bordeaux, Féret.

<sup>27</sup> Parker T. (2017), *Le goût du terroir. Histoire d'une idée française*, Tours, Rennes, Presses Universitaires de Rennes et Presses Universitaires François Rabelais, Coll. Tables des Hommes.

<sup>28</sup> Le mot n'apparaît qu'à partir de 1960 dans les titres des articles des bulletins de l'INAO (source : bulletins de l'INAO)

<sup>29</sup> Valceschini E., Torre A. (2002) "Politique de la qualité et valorisation des terroirs", in *Agriculteurs, ruraux et citoyens : les mutations des campagnes françaises* (ed. Sylvestre J.-P.), Educagri.

<sup>30</sup> *ibid.*

<sup>31</sup> Loi du 6 mai 1919.

<sup>32</sup> Asselin C., Coulon J.-B., Barbeau G., Morlat R., Buchin S., Pradel P., Brunschwig G., Verdier I. et Viallon C. (1999), « Etude du lien entre terroir et produit dans le cas des fromages et des vins », in *Qualité des produits liée à leur origine*, Actes du séminaire INRA des 10 et 11 décembre 1998 à Paris, INRA, pp. 67-93.

2010. Pourtant, l'existence de certifications officielles ne signifie pas d'emblée l'existence d'un lien évident entre le vin et son terroir d'origine, et encore moins d'un lien entre terroir et qualité des vins. Ce concept va en réalité émerger, puis s'enraciner chez les producteurs, comme chez les consommateurs, au cours du dernier tiers du XXe siècle. Les réglementations dans l'entre-deux-guerres n'ont en effet pas suffi, en tant que telles, à engendrer le discours et les représentations positives actuelles sur le terroir.

Face aux fraudes importantes subies par les produits d'AOC pendant le second conflit mondial et en raison d'un marché des vins d'appellation qui n'arrive pas à prendre son envol<sup>33</sup>, l'INAO s'interroge sur le moyen le plus efficace de valoriser le vins d'appellation comme des vins de qualité auprès du consommateur. Lors des discussions parlementaires préalables à la mise en place de la loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine, les élus, sur demande des syndicats viticoles, avaient supprimé du texte initial la notion de "qualité substantielle" comme critère d'attribution de la qualité<sup>34</sup>. Seule l'origine comptait alors. En 1943, Joseph Capus, alors Président du Comité National des Appellations d'origine - qui deviendra INAO en 1947 - propose que le label AOC ne soit attribué qu'aux seuls vins présentant, au préalable, les qualités substantielles caractéristiques de l'appellation qu'ils revendiquent<sup>35</sup>. Si le décret-loi du 30 juillet 1935 ne sera finalement pas modifié en ce sens et qu'il sera nécessaire d'attendre un décret européen de 1974 pour que ce type d'agrément soit rendu obligatoire, l'idée fait son chemin. Suivant ces préceptes, de nombreux syndicats s'engagent ainsi dans le contrôle par la dégustation durant la période 1945 - 1974. Cette forme d'expertise est également employée de manière pionnière dans le cadre de délimitations problématiques comme celle du chablis<sup>36</sup>, en 1947, de saint-émilion en 1955-1958<sup>37</sup>, des graves, en 1959, et surtout du beaujolais en 1949. Pour cette dernière délimitation, il s'agit alors de vérifier le caractère bourguignon des beaujolais-villages présentés afin de les intégrer ou pas, à l'AOC bourgogne.

Or, comme lors des autres dégustations, qu'elles soient destinées à vérifier les qualités substantielles des vins d'AOC vendus ou qu'elles aient pour objet d'appuyer une délimitation, les commentaires de dégustation sont très sommaires et manquent clairement de précisions. Les dégustateurs, syndicalistes, gastronomes ou agents techniques de l'INAO, ne parviennent pas à définir les caractères de typicité des vins. En réalité, les éléments d'analyse mis à disposition de ces experts restent très caractérisés par les modes de dégustation d'avant-guerre initiés au XIXe siècle. A travers les différents ouvrages érudits publiés durant ces périodes, l'étude des mots utilisés pour déguster les vins montre assez clairement le manque de termes capables de distinguer les crus entre eux. Important surtout la couleur de la robe, sa limpidité particulièrement, et la structure du produit en bouche qui exprime sa plus ou moins grande valeur. Ce qui compte à ce moment là, pour qu'un vin puisse être commercialisé, ce n'est pas la spécificité donnée par son origine géographique, par son terroir, mais son caractère loyal et marchand avec un goût adapté à la clientèle. Cette qualité se "tâte" et elle donne principalement lieu à des descriptions sur le toucher en bouche des vins.

---

<sup>33</sup> En 1947, seul 4% des vins vendus en France sont des vins d'AOC.

<sup>34</sup> Wolikow C. (2018), "Le « wait and see » bourguignon ? La Bourgogne viticole, dernière en date des délimitations « grands crus »", in *Bourgogne(s) viticole(s). Enjeux et perspectives historiques d'un territoire*, (dir. Wolikow S. et Jacquet O.), Dijon, EUD. Voir aussi Jacquet O. et Laferté G. (2006), « Le contrôle républicain du marché : vigneron et négociants sous la IIIème République », *Annales HSS*, n°5, sept-oct. pp. 1147-1190.

<sup>35</sup> « Rôle de la dégustation dans le contrôle des vins à appellation d'origine », Procès-verbal de la séance du comité national du 21 octobre 1943 à Paris, p. 520.

<sup>36</sup> Jacquet O. et Vincent E. (2015), « Statut de l'expertise et enjeux sociaux dans le processus de délimitation de l'appellation Chablis (1920-1978). L'« invention » d'un terroir : le Kimméridgien », *Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin*, n°12, Beaune, Centre d'Histoire de la Vigne et du Vin, pp. 91-103.

<sup>37</sup> Procès-verbal du Comité Directeur de l'INAO du 7 Juin 1948 : « réglementation intérieure des commissions de dégustation des appellations « Saint-Emilion », « Saint-Emilion grand cru » et Saint-Emilion grand cru classé », p. 9.

Les termes employés juste après la seconde Guerre Mondiale pour déguster ne permettent donc que très mal une caractérisation des typicités par l'étude comparative. Aussi, et principalement suite à l'échec de la dégustation des "Beaujolais village" de 1949, et en lien avec les professionnels de cette région, plusieurs agents INAO du Rhône et de la Bourgogne vont plaider en faveur d'une révision des pratiques de la dégustation. Il s'agit que les experts et les agents techniques requis pour les délimitations ou les agréments puissent s'appuyer sur de véritables méthodes « objectives » de dégustation. En 1966 à Bruxelles, la conférence de Pierre Charnay, Inspecteur régional de l'INAO pour Rhône, plaide ouvertement en ce sens. Il met, entre autres en cause le système subjectif de dégustation des experts qui ne tiennent pas compte de « la variabilité des arômes contenus dans le vin »<sup>38</sup>, arômes pourtant nécessaires à ce "travail d'identification" <sup>39</sup>.

L'INAO affiche ainsi une volonté de parvenir à identifier les crus par la dégustation, à les distinguer, à créer les outils à même de définir, vin par vin, ce que cette même institution nommera plus tard « le lien au terroir ». S'appuyant sur les travaux de Jules Chauvet<sup>40</sup>, sur les organismes scientifiques locaux et sur plusieurs dirigeants syndicaux du Beaujolais, ces agents vont développer de nouveaux cadres pour la dégustation. Donnant donc la primeur au bouquet et aux arômes, ces principes font dès lors appel, pour distinguer les vins, à des référents sensoriels collectifs. Ce vocabulaire nouveau s'impose comme un outil plus adapté et qui pourrait permettre la distinction entre des crus d'appellations pourtant très proches.

En 1972, ces recherches aboutissent à la publication, par l'INAO, d'un "Essai sur la dégustation des Vins"<sup>41</sup> et, par la naissance, quasiment en même temps, du verre INAO, premier verre adapté à la dégustation olfactive. Ces nouvelles façons d'aborder les vins, reprises par l'ensemble des prescripteurs influents dès la fin des années 1970 (oenologues, sommeliers, critiques, etc.) permettent alors de définir le rapport du produit à son terroir d'origine. Il s'agit de définir les caractères de chaque appellation et d'envisager, même si le mot apparaît finalement tardivement, la typicité de chaque vin, typicité désormais perçue, comme un gage de qualité intrinsèque et non plus comme un seul gage de respect d'une délimitation géographique. Le vin de terroir devient un produit jugé comme qualitatif par des consommateurs. Au fil des années 1980, ceux-ci deviennent ainsi de plus en plus nombreux à plébisciter ces vins.

Cette phase de rénovation de l'image des vins d'AOC a ainsi longtemps faire penser que cette certification d'origine s'était elle-même fondée sur des éléments objectifs de délimitation. Pourtant un retour sur le moment d'élaboration des premières réglementations d'appellations d'origine et sur leurs utilisations par la filière vitivinicole, montrent l'absence du terroir dans la démarche où, tout du moins de l'idée qu'un terroir défini selon des critères hiérarchiques objectifs et des qualités physiques démontrées, puisse en avoir été l'élément décisif.

### **III- Le terroir et la phase de construction des Appellations d'Origine : une absence**

---

<sup>38</sup> Charnay P., « La fiche de dégustation » in *La dégustation et ses disciplines, Conférences faites le 24 Septembre 1966 au Centre d'Enseignement et de Recherches des Industries alimentaires* (Bruxelles), *Bulletin de l'INAO*, n°100, Janvier-avril 1967.

<sup>39</sup> *Ibidem*, p. 3.

<sup>40</sup> Jules Chauvet, petit négociant de la Chapelle-de-Guinchay en Saône-et-Loire, ancien élève de l'école de Chimie de Lyon, va lentement s'imposer comme une référence en matière d'expérimentation scientifique sur les vins. Mais ce sont principalement ses travaux sur la dégustation qui vont bouleverser l'approche contemporaine des vins. Voir : Jacquet O. (2014), « Les sciences de la dégustation au XXIe siècle : la consécration de l'odorat », in *Vins et vignobles. Les itinéraires de la qualité (Antiquité – XXIe siècle)* (Dir. Sandrine Lavaud, J.-M. Chevet et J.-C. Hinnewinkel), Bordeaux, ISVV-ADESS-Cervin, pp. 261-270.

<sup>41</sup> Ecrit par André Vedel, Pierre Charnay, Gaston Charles et Jules Tourmeau.... d'après les travaux de Jules Chauvet.

Au XIXe siècle, en Bourgogne, la vinification, l'élevage et la vente sont réalisés entièrement par les marchands de vin qui imposent leurs normes de production et de marketing aux consommateurs<sup>42</sup>. Les vigneron sont, pour l'essentiel d'entre eux, de simples fournisseurs de raisins ou de moût et aucun ne vend du vin en bouteille directement à la propriété. Ainsi, chaque bouteille peut posséder deux signes sur son étiquette. En premier lieu, le nom du revendeur, qui garantit le savoir-faire et des traditions de mélange et de maturation des vins. En second lieu, une bouteille se présente également avec le nom géographique d'un "village", d'un millésime ou d'une région viticole. Notons que ces "marques géographiques" sont beaucoup moins nombreuses à la veille des premières lois sur les appellations d'origine qu'aujourd'hui. À la fin du XIXe siècle, dans les catalogues de vente, il existe au maximum une quarantaine de noms de vignobles de crus et pas plus de quinze noms de « villages » pour le département de la Côte-d'Or.

Nous sommes bien en présence de marques géographiques et non face à des appellations strictement définies. En effet, en utilisant une méthode appelée, à ce moment là, « système des équivalences », les négociants jouent sur la réputation de certains « villages » reconnus par les acheteurs et utilisés comme normes de qualité. Ainsi, un vin de Gevrey-Chambertin n'est pas nécessairement le produit de raisins récoltés à Gevrey-Chambertin, mais un vin qui possède la qualité d'un Gevrey-Chambertin et qui résulte du mélange savant de raisins issus de communes voisines. Nous pouvons donc parler de marques géographiques qui garantissent un caractère typique de ces vins. Cette typicité est donnée par les négociants et leurs méthodes de vinification. Peu ou prou, chaque cru se distingue par un goût spécifique développé par assemblages. Le négociant, garant d'un savoir-faire et de traditions en matière d'assemblage et de vieillissement ajoute alors sa marque à ces noms géographiques. Vinifiant et commercialisant le vin, c'est donc uniquement lui qui donne le nom au vin, jouant alors sur sa propre réputation en cas de surclassement du produit.

Cependant, face à la dérégulation du marché à la fin du XIXème siècle et au début du XXème siècle, en partie due à la crise phylloxérique, plusieurs négociants bourguignons adoptent des comportements opportunistes en étendant toujours un peu plus la pratique du coupage et de l'équivalence des crus (ou « climats » en Bourgogne) et faisant d'autant plus pression sur la viticulture bourguignonne. Certains crus bourguignons mis sur le marchés possèdent plus de raisins languedociens ou italiens (puis algériens) que de moûts d'approvisionnement local. Dès lors, les vigneron, font face à des concurrents toujours un peu plus éloignés des crus bourguignons. Une partie du négoce se trouve en conséquence contestée par une viticulture en crise.

Pour le monde viticole du début du XXe siècle, mais aussi pour la majorité des analystes, la fraude est le principal facteur de développement de la crise de mévente qui touche le monde viticole à ce moment. Ainsi, par exemple, dans les conclusions d'un discours, présenté devant le Comité National des Conseillers du Commerce Extérieur en 1929, Gaston Gérard, député de Côte-d'Or, énonce les causes principales de difficultés d'exportation de vins français à l'étranger. Les facteurs du marasme évoqués par le maire de Dijon correspondent à ceux avancés généralement par une bonne partie de la profession et des élus durant la période étudiée. Le député-maire de Dijon dénonce la prohibition, la situation désavantageuse des droits et taxes perçus par l'étranger et, surtout, la fraude<sup>43</sup>. Au moment de la mise en place des lois sur les appellations d'origine, les phénomènes de prohibition étatiques, comme aux Etats-Unis, ne sont pas encore d'actualité<sup>44</sup>. Le problème des taxes douanières est marginal avant la Première Guerre mondiale. Reste la fraude.

Cette fraude, sur la fabrication et sur les dénominations des vins mobilise toute la filière au sens large, et reste l'ennemi à abattre. Ce problème de la fraude est, avant et après la loi du 6 mai 1919 sur les appellations d'origine, systématiquement évoqué dans les bulletins syndicaux, tout du moins, ceux des syndicats de Bourgogne. De nombreuses thèses de doctorat ou ouvrages savants

---

<sup>42</sup> Lucand C. (2010), *Les négociants en vins de Bourgogne. De la fin du XIXe siècle à nos jours*, Bordeaux, Éditions Féret, 466 p.

<sup>43</sup> *Bulletin de l'OIV*, n°2, 1929, p. 35 à 43.

<sup>44</sup> Martin J.-P., *La vertu par la loi. La prohibition aux Etats-Unis : 1920-1933*, Editions Universitaires de Dijon, 1993, 161 p.

s'intéressent d'ailleurs à ce phénomène<sup>45</sup>. Les grandes révoltes vigneronnes de 1907 en Languedoc-Roussillon, celles de Champagne en 1910, ont pour principal cible les fraudeurs<sup>46</sup>. Face à ces revendications, les pouvoirs publics réagissent dès la fin du XIXe siècle et prennent des mesures visant à cadrer les procédés et produits utilisés dans la fabrication des vins. Ce processus réglementaire aboutit, en particulier, au vote de la loi du 1er août 1905 "*sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises*". Pourtant, dans les vignobles de crus, un autre type de concurrence dite déloyale mobilise une partie des vignerons et négociants propriétaires : il s'agit des fraudes sur les dénominations des vins, exacerbées tout particulièrement en Bourgogne par l'élargissement opportun du système des équivalences. Par des modifications apportées à la loi de 1905, une première réglementation propose ainsi de créer des zones délimitées sur décisions administratives. Entre 1908 et 1911, ce système va permettre de délimiter les zones ayant droit à l'appellation Champagne, Bordeaux, Clairette de Die, Armagnac, Cognac et Banyuls. Cependant, face au très fort mécontentement provoqué par les délimitations du Bordelais, et surtout de la Champagne (exclusion de l'Aube du droit à l'appellation Champagne)<sup>47</sup>, les cabinets ministériels proposent de remplacer ce système par ce qui deviendra, le 6 mai 1919, la loi sur les appellations d'origine. En substance, ce texte autorise finalement les tribunaux à trancher la question de savoir si un produit a droit à l'appellation d'origine sous laquelle il est vendu. Dans leur appréciation, les tribunaux tiennent compte uniquement « *de l'origine, de la nature et de la composition du produit vendu* » en vertu d'usages locaux loyaux et constants<sup>48</sup>. L'objectif principal des vignerons qui s'approprient alors ce texte durant tout l'entre-deux-guerres n'est pas de délimiter pour imposer des hiérarchies de terroirs par rapport à d'autres. Le processus ne vise pas non plus à qualifier les diversités des vins issus de chacun de ces lieux. Les finalités de cette réglementation sont économiques : protéger des territoires viticoles contre des usurpations de dénomination et fonder un malthusianisme économique basé sur la propriété terrienne. Ainsi, les propriétaires-vignerons de Bourgogne s'approprient très rapidement ce texte et amorcent, dès 1921 par la délimitation du Montrachet, une série de 17 jugements dont le dernier aura lieu en 1936<sup>49</sup>. De fait, la Bourgogne procède à environ 45 % des jugements en délimitation effectués en France. Cette phase de l'entre-deux-guerres est d'autant plus importante qu'elle va contribuer à façonner la matrice du modèle Bourguignon. Les délimitations issues de la loi du 6 mai 1919 ne seront en effet pas remises en cause par le décret-loi du 30 juillet 1935 instituant les Appellations d'origine Contrôlée (AOC) et proposant un nouveau modèle de délimitation "contrôlé" par l'INAO, c'est à dire la puissance publique. Afin de donner preuve d'usages constants dans la définition du vignoble de Côte-d'Or, les syndicats, dans les jugements, doivent en partie s'appuyer sur des documents anciens, commercialement et culturellement légitimes. Le plan élaboré par le Comité d'Agriculture et de Viticulture de Beaune en

---

<sup>45</sup> Voir par exemple, Antéric J. (1936) *De la répression des fraudes en matière de vin*, thèse de 3ème cycle, Montpellier; Auffray J. (1911), *Etude de la législation relative aux fraudes et falsifications des vins*, Paris; Susplugas P. (1920), *La Répression Des Fraudes Dans la Production Et Le Commerce Des Vins*, Thèse de l'Université de Toulouse; ou encore, Gaubil M. (1908), *La fabrication des vins et la crise viticole méridionale*, Thèse de droit, Paris, Imprimerie Henri Jouve.

<sup>46</sup> Jean Sagnes (2008), "La révolte du Midi viticole cent ans après, 1907-2007", *Actes des XVIII<sup>es</sup> Rencontres de Béziers*, Presses Universitaires de Perpignan, 352 p. Pour la Champagne, voir Wolikow C. et Wolikow S. (2012), *Champagne ! Une histoire inattendue*, Paris, Editions de l'Atelier 279 p.

<sup>47</sup> Wolikow C. (2018), « De territoires en terroirs du vin : le casse-tête législatif des appellations d'origine (1905-1935) », in *Le vin et le lieu* (J.P. Garcia dir.), *Crescentis*, n°1.

<sup>48</sup> Sur les débats autour des notions des usages locaux, loyaux et constants et l'implication dans bourguignons dans les débats réglementaires sur la question des appellations, voir Wolikow C. (2018), "Le « wait and see » bourguignon ? La Bourgogne viticole, dernière en date des délimitations « grands crus »", *op. cit.*

<sup>49</sup> Nous avons en tout, et pour l'heure, comptabilisé 37 procès de délimitation liés à la loi du 6 mai 1919 sur la totalité du vignoble français entre 1921 et 1938. Ce chiffre ne prend pas en compte les renvois de ces jugements en appel ou en cour de cassation, renvois qui furent également nombreux pendant la période.

1860, d'après les écrits de Morelot, Jullien et Laval<sup>50</sup> et après une enquête réalisée dans chacune des communes concernées, s'impose comme le justificatif indispensable à toute demande de délimitation dans les jugements<sup>51</sup>. En classant chaque climat de vignes en 4 valeurs distinctes (tête de cuvée, première, deuxième et troisième cuvée), il hiérarchise les vins en instituant à chaque parcelle une valeur commerciale évidente. Les vignerons se basent sur cette hiérarchie pour affirmer que tel lieu a droit, ou pas, à une délimitation. Utilisé dans bon nombre de jugements, ce plan va ainsi structurer le vignoble de la Côte-d'Or et influencer la vision d'un territoire viticole bourguignon de terroirs hiérarchisés et « sur-délimité ».

Les attendus du jugement de délimitation de la Bourgogne du 29 avril 1930 font évidemment référence à cette représentation : « Attendu enfin que la carte viticole de la Côte-d'Or dressée en 1860 n'indique comme producteur de vins fins que les vignes plantées en Pinot ou Chardonnay et mentionne expressément comme région de vins ordinaires ou des grands Ordinaires les lieux où les plants non fins sont cultivés »<sup>52</sup>. Pour chaque délimitation de communes et de crus de la Côte le plan fait office d'étalon. Ainsi, la délimitation d'un cru comme le Pommard donne exemple de l'utilisation du plan à l'échelle d'une commune<sup>53</sup>.

Pourtant, si le modèle général retient une utilisation constante du plan, cela ne veut pas dire pour autant qu'il n'est pas remis en question sur le fond. Ce qui implique nécessairement l'apport d'autres documents prouvant l'ancienneté des pratiques culturelles et commerciales et donc, d'autres visions du terroir.

Lors de la lutte qui opposa, pour la délimitation du Corton, les viticulteurs de Ladoix et Pernand aux propriétaires d'Aloxe, seuls ces derniers se réfèrent au plan. La carte, en excluant certaines vignes de Pernand et de Ladoix du droit à l'appellation Corton, exclusivement réservée au finage d'Aloxe, impose une hiérarchie historique des terroirs. Or, les petits viticulteurs de Ladoix rejettent cette valeur. Evoquant les ouvrages anciens et le plan, le président du syndicat de Ladoix-Corton affirme que « à cause de leur ancienneté, il est possible qu'ils ne traduisent pas exactement l'état des choses existant dans la période qui a précédé la loi de 1919 » et plus loin, « en résumé le plan a une valeur de renseignement, sans plus. C'est une référence souvent utile, ce n'est pas une preuve qui se suffit à elle-même »<sup>54</sup>. Contre les grands propriétaires d'Aloxe et le classement de 1860, les petits de Ladoix se servent de preuves commerciales récentes prouvant l'achat de leurs raisins, sous le nom de Corton, par le négoce<sup>55</sup>. Ici le terroir prend une dimension commerciale et tend à s'étendre spatialement.

Le classement de 1860, élaboré au départ par des docteurs ou érudits locaux, proposait une approche culturelle et géographique de la Côte. L'utilisation de ce plan devant les tribunaux et la dispute autour de sa validité mettent en exergue la transformation d'une représentation culturelle en un objet légitimant des pratiques commerciales et des normes juridiques d'appellation.

L'approche du Comité Beaunois contredit enfin une vision plus homogène des vignobles portée par certains propriétaires de crus de Côte-de-Nuits. Ainsi, dès 1859 au moment de la réalisation du plan, à Vosne-Romanée et au Clos Vougeot, on s'inquiète de la propension des élites beaunoises à effectuer des hiérarchies à l'intérieur même des crus. Les propriétaires des vignes de Richebourg, la

---

<sup>50</sup> Laval J. (1855), *Histoire et statistique de la vigne et des grands vins de la Côte d'Or*, réédité par la fondation Geisweiler, Nuits-St-Georges, 1972 ; Morelot J. (1831), *La vigne et le vin en Côte-d'Or*, rééd. Ed ; Cléa, 2008. ; Jullien André (1816), *Topographie de tous les vignobles connus*.

<sup>51</sup> Archives Municipales de Beaune (AMB), Fonds du Comité d'Agriculture et de Viticulture de l'Arrondissement de Beaune, Enquêtes par commune 56W75 (1859) et Comptes-rendus des séances de la Commission de Viticulture 56W22 (1858-1960).

<sup>52</sup> Page 8 des attendus du procès, Archives INAO Dijon.

<sup>53</sup> Lettre du Maire de Pommard au directeur de la Station Œnologique de Beaune du 13/04/1937

<sup>54</sup> Notice rédigée par M. Capitain, Président du Syndicat de Ladoix-Corton, après le pourvoi en cassation du même syndicat du 23 novembre 1937, Archives de l'INAO Dijon.

<sup>55</sup> Pour l'histoire de ce conflit lié à l'Appellation Corton, voir Laferté G. et Jacquet O. : appropriation et identification des territoires. La mise en place des Appellations d'origine dans le vignoble bourguignon : la lutte du Corton, séminaire INRA-ENESAD et MSH-Dijon, 13 et 14 mars 2003.

Tâche, de la Romanée Saint-Vivant ou du Clos Vougeot refusent que ces terres soient scindées en différentes catégories de qualité<sup>56</sup>. La réponse du Comité à ces revendications montre que le terroir, même chez les propriétaires de cru, n'a pas le même signification selon la façon dont on souhaite le définir. "Le comité a donc cru devoir procéder d'une manière toute différente. Il s'est occupé du produit des vignes non en les considérant d'après leur agglomération actuelle sous la main d'un même propriétaire ou d'après les limites souvent très arbitraires données par le cadastre à chaque climat, mais bien d'après le mérite réel des produits. Ainsi, lorsqu'il a trouvé dans un même climat ou dans une même pièce de vigne des parties tout à fait dissemblables sous le rapport du mérite des produits, il n'a pas craint de les ranger dans des classes différentes"<sup>57</sup>.

A travers cet exemple du plan de 1860 et en premier lieu des disputes liées à sa construction, nous pouvons percevoir toute la complexité qu'il y eu à définir la réalité des appellations d'origine, des terroirs basé sur l'espace, les données cadastrales, la notoriété des crus ou encore le rapport à la propriété perçue comme élément de cohésion d'un cru.

Finalement, les débats générés lors des jugements de délimitation en Bourgogne, comme d'ailleurs, dans le reste de la France, en se basant sur la notion d'usages locaux, loyaux et constants, identifient des zones à délimiter sur des critères éminemment sociaux, sur des consécration de légitimités. Les jeux de pouvoirs, les réseaux et les rapports de propriété apparaissant comme les moteurs essentiels de la définition de ces lieux de production. L'analyse de ces jugements, dans lesquels, d'ailleurs, le mot terroir n'apparaît jamais, nous éloignent ainsi d'un terroir tel qu'il pourrait être défini par nos représentation ou concepts plus contemporains.

De surcroît, lors de ces jugements, les références aux caractères physiques des terroirs sont, pour la plupart du temps, absentes des débats. Sur les 17 jugements réalisés en Bourgogne, seuls 3 jugements évoquent ces critères considérés aujourd'hui comme objectifs. Le 29 juin 1930, le jugement du Tribunal de Dijon délimitant l'appellation Bourgogne autorise les gamays des crus du Beaujolais à se replier en Bourgogne en raison du caractère fin donné aux vins de ce cépage sur "socle granitique". Le 1er juillet 1931, le jugement du Pouilly nous apprend que la demande des communes de Loché et Vinzelles de pouvoir nommer leurs vins Pouilly-loché et Pouilly-Vinzelles, se base aussi sur des critères liés au sous-sol. En plus de reposer sur des usages, cette demande se fonde aussi sur une expertise géologique réalisée par de M. Dareste de la Chavenne, licencié ès sciences, et préparateur de Géologie à la Faculté des sciences de Lyon. Le sol plébiscité correspond à un "terrain calcaire et gréseux". Le 3ème exemple touche à l'appellation Chablis. Cette délimitation très problématique suscita l'organisation de plusieurs jugements et, après 1935 et de nombreux débats, elle n'aboutira que dans les années 1970. Tout au long de cette période, l'enjeu consiste à discuter la légitimité ou pas d'expertises géologiques réalisées au tout début du XXe siècle et à deux ans d'intervalle, par deux éminents géologues de la faculté. En 1902, les géologues P. Lemoine et C. Rouyer définissent l'étage géologique « Kimméridgien » comme identitaire du vignoble de Chablis<sup>58</sup>. Deux années plus tard, leurs collègues Rousseaux (directeur de la station agronomique d'Auxerre) et Chappaz, constatent qu'il existe aussi un étage Kimméridgien à faciès Portlandien recouvrant une zone plus large. La première expertise convient parfaitement aux propriétaires souhaitant restreindre l'appellation Chablis à cette commune et à quelques villages voisins. La seconde sert d'argument aux propriétaires situés sur une zone plus large, mais qui revendique aussi, partant du principe des équivalence, leur droit à l'appellation Chablis. ici, l'argumentaire géologique sert finalement de preuve. La définition du « Chablis » n'émerge que petit à petit des débats qui émaillent les diverses étapes de sa normalisation. La situation actuelle de l'AOC Chablis, encadrée par les textes, n'est pas, loin s'en faut, la transcription d'une vérité immuable d'un terroir, mais plus simplement le résultat de négociations, de conflits d'intérêts et de débats autour de la légitimité de

---

<sup>56</sup> AMB – Série 56W – Réponse des communes de Vougeot et de Vosne-Romanée sur l'enquête du Comité d'Agriculture et de viticulture de Beaune.

<sup>57</sup> AMB – Série 56W22, Compte rendus des séances de la commission de viticulture.

<sup>58</sup> Lemoine (Paul), Rouyer (Camille), « Note préliminaire sur l'étage kimméridgien [sic] entre la vallée de l'Aube et celle de la Loire », *Bulletin de la Société géologique de France*, 4<sup>e</sup> série, tome II, 1902, p. 104-111.

telle ou telle preuve géologique qui n'aura finalement jamais pu s'imposer en tant que telle. Tout comme lors des autres jugements de délimitation, les polémiques et revirements qui jalonnent le déroulement de la définition du « Chablis » trouvent ainsi leur source dans les désaccords locaux et s'expriment selon divers canaux.

La construction de ce que nous considérons aujourd'hui comme des terroirs viticoles d'AOC ne relève finalement pas, en France, et malgré une législation commune, d'un processus uniforme, homogène. Ces définitions s'inscrivent dans une histoire économique, politique, sociale, mais aussi, nous l'avons vu, scientifique. La norme du terroir impliqué devient mouvante et cède bien souvent sa place à d'autres critères tels que le cépage ou des enjeux économiques. Instrument de négociation, argument de légitimité, ou/et toile de fond de tensions sociales territorialisées entre syndicats professionnels, négociants, coopérateurs, agents de l'État (à partir de 1935) ou scientifiques, elle fluctue au gré de contextes économiques, administratifs ou juridiques évolutifs.

Ainsi au final, si la notion de terroir n'est pas, initialement, incluse dans celle des Appellations d'Origine, elle est de même très peu présente parmi les identifiants de la qualité des vins du XIX<sup>e</sup>s. où la marque commerciale, la cuvée, le nom du négociant sont alors des éléments distinctifs bien plus prégnants qui élèvent les vins au-dessus « du commun » et du cru paysan trop attaché à sa terre. Penchons-nous alors désormais sur les siècles précédents où, si la notion est présente pour les vins, elle reste caractérisée par d'autres mots et d'autres réalités que ceux que l'ont attribuée aujourd'hui aux terroirs de Bourgogne.

#### **IV- Le terroir et les climats : un espace de projection de la qualité des vins aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> s.**

Si l'on s'intéresse aux déterminants des vins de la Bourgogne des XVI<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> s., on aura du mal à trouver le mot « terroir » dans les sources de la pratique, les documents juridiques ou même dans les écrits savants. A partir de la fin du XVII<sup>e</sup> s., à la place de ce que nous appellerions « terroir », on rencontrera le terme « climat » (voire « canton ») pour caractériser les lieux précis d'origine des vins dont il est question dans ces textes. C'est cette notion particulière<sup>59</sup> qui a valu au vignoble de Côte-d'Or d'être inscrit en 2015 sur liste de du patrimoine mondial de l'UNESCO au titre des « paysages culturels » et, comme le dit la déclaration de reconnaissance, de représenter « l'archétype de la viticulture de terroir ». Un objet patrimonial et un terme désormais inusité dans la langue courante donc (« le climat ») pour une notion tout à fait contemporaine (le terroir du vin).

A la fin du XVII<sup>e</sup> s., le dictionnaire de Furetière (1690) donne pour le mot « climat » :

« Le vulgaire appelle *climat* une terre différente de l'autre, soit par le changement des saisons, ou des qualités de la terre, ou même des peuples qui y habitent (...)»<sup>60</sup> »

et pour « terroir » :

« terre considérée selon sa nature et ses qualités et par rapport à l'agriculture. (...) les peupliers demandent un terroir humide et marécageux ; la vigne un terroir sec pierreux et de roche; le blé un terroir gras et fertile<sup>61</sup>».

---

<sup>59</sup> Voir : Garcia J.-P. (dir.) (2011), *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Dijon, EUD.

<sup>60</sup> Furetière A. préfacé par Pierre Bayle (1690), *Dictionnaire universel contenant généralement tous les mots françois, tant vieux que modernes, et les termes de toutes les sciences et des arts*, <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k50614b/f5.image.r=.langFR>

<sup>61</sup> *ibid.*

Le rapprochement de ces deux définitions montre d'emblée le glissement du sens premier des mots : le terroir est une « terre » avant tout agricole (là où aujourd'hui on dirait « sol ») et on retrouve dans la définition du climat ce qu'on considère aujourd'hui faire partie de la définition même du terroir au sens de l'OIV ou de l'INAO (voir plus haut), incluant le terrain, le sol, les conditions météorologiques (*i.e.* le climat au sens actuel), et les coutumes, la culture et les savoir-faire « des peuples qui y habitent ». On y voit aussi que le climat est plus large puisqu'il inclut en son sein le terroir qui est la terre dotée de ses aptitudes agricoles<sup>62</sup>.

Dans les textes de la pratique et singulièrement en Bourgogne, c'est avec cette notion de climat, restreinte progressivement au vignoble, que l'on va associer les qualités particulières du vin aux qualités naturelles intrinsèques du lieu de sa production et créer la relation propre du vin au lieu qui justifie la délimitation physique de l'ensemble des parcelles de vignes comprises dans le climat, sa dénomination toponymique (chacun porte un nom singulier dérivé d'un lieu-dit) et le discours porté sur ses caractères propres en termes naturalistes, viticoles, historiques ou esthétiques<sup>63</sup>. La notion de climat viticole émerge en effet à la fin du XVII<sup>e</sup> s. pour se généraliser à partir du XVIII<sup>e</sup> s. dans les usages et le discours qui en fera une marque de qualité pour aboutir, surtout au XX<sup>e</sup> s., dans ce qui fait de fondement de la notion de terroir en Bourgogne<sup>64</sup>. Pourtant au XVI<sup>e</sup> s. et au XVII<sup>e</sup> s. le terme figure surtout dans les sources juridiques et fiscales pour désigner un espace agraire de relativement grande dimension, portant toutes sortes de cultures (céréales et la vigne) ou inculte et boisé, non délimité et non précisément défini à la périphérie ou à la limite entre deux finages villageois<sup>65</sup>. Il réunit les conditions spécifiques du lieu où croissent des productions agricoles dont la valeur peut être estimée et mesurable. En devenant spécifiquement viticole au XVIII<sup>e</sup> s., le climat se trouve tout à la fois et au contraire, distinctement nommé, de moindre étendue, précisément délimité et hiérarchisé en termes de valeur, comme le vin qui l'identifie et qu'il identifie.

C'est la noblesse de robe, les parlementaires et officiers du roi, particulièrement concentrés à Dijon et un peu moins à Beaune, qui reprennent le mot « climat » (au sens général) pour l'employer de plus en plus dans un sens qui sera ensuite exclusivement viticole, dans le discours juridique et savant puis dans les normes commerciales qui seront celles des commissionnaires et du négoce au XVIII<sup>e</sup> s.<sup>66</sup>. Ainsi ces personnages enrichis promeuvent surtout à partir du début du XVIII<sup>e</sup> s. des vins de cru identifiés désormais aux climats qui les produisent (*Le Montrachet, La Romanée, Le Chambertin, le Corton* etc.) dont les caractères particuliers sont transcrits dans les vins auxquels ils donnent naissance et que le goût est censé percevoir. La dynamique s'engage en effet, entre la fin du XVI<sup>e</sup> et la première moitié du XVII<sup>e</sup> s. avec un important transfert de la propriété foncière viticole – notamment des clos – des communautés ecclésiastiques vers ces parlementaires, nouveaux acteurs

---

<sup>62</sup> on lira avec grand intérêt dans Thomas Parker, *op. cit.*, les fluctuations des acceptions du mot terroir à la même époque à partir des sources littéraires, artistiques et philosophiques.

<sup>63</sup> Comme exemple d'écrits : « ...Chenôve, premier village de la bonne côte où est le *clos du Roi* et quelques climats qui donnent de très bons vins ; s'il sont gardés cinq ou six ans, ils deviennent comparables à ceux de Nuits » : Courtépée C. (1775-1785), *Description générale et particulière du duché de Bourgogne*, Dijon, 1<sup>ère</sup> édition chez Causse.

<sup>64</sup> Garcia J.-P., Labbé T., Ferrand G., Foucher M. (2014), *La construction des climats viticoles en Bourgogne, la relation du vin au lieu au Moyen Âge*. L'Atelier du Centre de recherches historiques, CRH, CNRS-EHESS, <http://acrh.revues.org/5979>. Et Garcia J.-P. (dir.) (2011), *op. cit.*

<sup>65</sup> Garcia J.-P. (2018), Les climats viticoles « partagés » ou une autre idée de « l'excellence aux limites » dans le vignoble de Bourgogne, in *Le vin et le lieu* (J.P. Garcia dir.), *Crescentis*, n°1., à paraître. Garcia J.-P., Grillon G., Labbé T. (2017), *Développement historique de la notion de « climat » dans l'ensemble de la Bourgogne viticole*. Étude archivistique de l'Yonne et de la Saône-et-Loire, Beaune, BIVB.

<sup>66</sup> Garcia J.-P., Grillon G., Labbé T. (2017), *Développement historique de la notion de « climat » dans l'ensemble de la Bourgogne viticole*. Étude archivistique de l'Yonne et de la Saône-et-Loire, Beaune, BIVB.

du monde de la vigne et du vin. Parmi de nombreux exemples<sup>67</sup> : le chapitre de Langres cède le *clos de Bèze* à l'avocat du parlement Jomard à partir de 1626 ; P. de Croonembourg, notable de Dijon récupère de l'abbaye de Saint-Vivant et d'autres acheteurs le *clos des cinq journaux* (la future *Romanée*) en 1631. Les moines de Cîteaux vendent leur *Clos de la Perrière* au président du Parlement Bouhier de Lantenay en 1622. C'est cette classe de propriétaires, parfois seigneurs, et surtout nouveaux investisseurs dans les proches campagnes des villes qui manifeste de manière ostentatoire sa réussite économique et politique par l'architecture de ses riches hôtels particuliers mais aussi par le vin. Leurs vins sont justement, à partir des années 1680, qualifiés comme en Bordelais à la même époque, soit « *de leur cru* » mais aussi du cru du climat lui-même comme les « *vins des crus de Baise et de Chambertin, finage de Gevrey* », appellation qui apparaît sur le marché de Dijon en 1676, et à des prix nettement plus élevés que ceux des autres vins courants et connus, ceux de la ville<sup>68</sup>. Les motivations pour produire ces nouveaux types de vins sont avant tout le désir de distinction dans la sphère municipale locale à Dijon mais aussi dans la société élitaires de cour qui se met en place sous le règne de Louis XIV et dont la plupart font partie de par leurs fonctions et engagements auprès des grands du royaume et de l'Etat<sup>69</sup>.

Le climat devient alors une référence pour la qualité des vins et subit donc une remotivation de sens pour s'imposer comme climat au sens viticole, en même temps que le lieu des vignes représenté est lui-même ré-investi par une autre fonction : du clos monastique, du vignoble de propriétaire, on passe ainsi au climat<sup>70</sup>. Le climat devient aussi la norme de qualité pour de nouveaux intermédiaires du commerce des vins qui apparaissent à cette époque : les commissionnaires qui préfigurent les négociants des XVIII<sup>e</sup> et XIX<sup>e</sup> siècles en Bourgogne<sup>71</sup>.

En même temps, les climats sont promus pour leurs qualités viticoles découlant de leurs caractères naturels intrinsèques dans les ouvrages savants ou littéraires qui paraissent à la même époque, visant à la description géographique de la région et des vins qu'elle produit<sup>72</sup>. Les climats de Bèze et

---

<sup>67</sup> On les trouvera par exemple dans : Garcia J.-P., Labbé T., Grillon G., (2018), « La fabrique urbaine du terroir et des climats en Bourgogne (XVI<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècle) », *In Villes et vins en France et en Europe du XV<sup>e</sup> siècle à nos jours* (dir. Marguerite Figeac-Monthus M. et Lachaud-Martin S.), à paraître.

<sup>68</sup> Voir Labbé T. et Garcia J.-P. (2011), « Vers la géographie des climats actuels: processus de différenciation des crus viticoles dans le baillage de Dijon du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », *In Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité* (dir. Garcia J.-P.), Editions Universitaires de Dijon (EUD), p. 159-176. Et Labbé T., (2017), « L'évolution des normes d'identification du vin en Bourgogne », *La Marque et le Vin : vins de marques-marques des vins* (Jean-Pierre Garcia dir.), Beaune, *Cahiers du Centre d'Histoire de la Vigne et du Vin*, 15, p. 34-41.

<sup>69</sup> Botté A. (2017), « De la vigne à la cave en passant par le pressoir : le vin des officiers du roi à Dijon au XVII<sup>e</sup> siècle », *Cahiers d'histoire de la vigne et du vin*, Beaune, p. 65-76, et Botté A. (2015), *Les hôtels particuliers de Dijon au XVII<sup>e</sup> siècle*, Picard éd. Elias N. (1985), *La société de cour*, Paris, Flammarion, (1<sup>ère</sup> ed. 1969).

<sup>70</sup> Garcia J.-P. (2018), « La pérennisation du patrimoine par la remotivation des lieux, des mots et des choses de la Bourgogne viticole », *in Bourgogne(s) viticole(s), enjeux et perspectives historiques d'un territoire* (Serge Wolikow et Olivier Jacquet dir.), Dijon, Editions Universitaires Dijonnaises, (sous presse).

<sup>71</sup> On verra leur rôle accompagnant la libéralisation du commerce des vins dans Labbé T. (2011), « La revendication d'un terroir viticole : la côte de Beaune à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle », *Histoire et Sociétés Rurales*, 35, p. 99-126.

<sup>72</sup> Garcia J.-P., Labbé T., Grillon G., (2018), « La fabrique urbaine du terroir et des climats en Bourgogne (XVI<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècle) », *In Villes et vins en France et en Europe du XV<sup>e</sup> siècle à nos jours* (dir. Marguerite Figeac-Monthus M. et Lachaud-Martin S.), à paraître. Et Labbé T., Garcia J.-P., Grillon G. (2018), « Les climats viticoles en Bourgogne : enjeux économiques, normatifs et idéologiques du XVIII<sup>e</sup> s. », *Rural History 2017*, Leuven, à paraître

Chambertin sont inscrits dans la littérature par le poète dijonnais Bernard de la Monnoye dès 1700. Les climats de Nuits et de Dijon (« *Le marc d'Or, champferdoil, les violettes, les perrières finage de Dijon et autres climats joignant sont de forts bons vins...* ») sont donnés par l'intendant de Bourgogne dans l'enquête réalisée par l'Académie des Sciences de Paris pour le Régent en 1716<sup>73</sup>. En 1728, Claude Arnoux, Beaunois d'origine, publie à Londres un ouvrage où il cite les premiers climats en les comparant aux autres : « *les Fèves, les Grèves, les enclos du Roy, les Cras, Champans à Volnay, Comaraine à Pommard* »<sup>74</sup>. Le mémoire de l'abbé Tainturier en 1763 diffuse aussi la notion de climat autour de Beaune<sup>75</sup> : « *Qui est-ce qui ignore encore qu'en certaines années il y a des climats où les vins réussissent mieux qu'en d'autres [...] je connais un climat éloigné de huit lieues de Beaune où il se trouve des ces cailloux semblables à la pierre à fusil* ». On attribue à Dom Denise un traité de viticulture de 1779 où il cite des climats à Nuits : « *Dans le climat de Nuits, les différents lieux sont : Saint Georges, les Didiers et Vaucrains. Tous les vins qui viennent de ces climats sont excellents.* »<sup>76</sup>. Cette diffusion assoit la représentation de la qualité par les climats : en 1747, un curé pourtant éloigné, en Normandie, demande à son négociant de Beaune les prix des vins nouveaux de « *volné, beaune et autres bon cantons, nuis, pomard, savigny* », mais il relève aussi des climats comme « *Champartin, La Romanée, Moraché [...]* »<sup>77</sup>. Ainsi, ce ne sont plus seulement des clos monastiques, des propriétés domaniales mais des lieux doués de qualités naturelles particulières qu'ils transmettent aux vins qui justifient la diversité, la hiérarchie et la valeur supérieure de ceux-ci. Ces climats assoient par la naturalité les références de la qualité. Symptomatique de cette valeur nouvelle créée par les climats<sup>78</sup> est la dénomination fautive du climat « *enclos du Roy* » au lieu de « *clos du Roy* » par Claude Arnoux à Londres en 1728, cité plus haut, les clos formant pourtant l'architecture fondamentale du paysage viticole traditionnel depuis le Moyen Âge dans sa région natale. Cet anglicisme étonnant trahit surtout l'idée d'une source nouvelle de richesse tirée de ces lieux clos viticoles à l'image des enclosures anglaises qui participent alors à la révolution agricole, à l'augmentation des richesses du pays et à la restructuration complète de la société agraire communautaire en Angleterre.

## **Synthèse - Conclusion**

Au terme du processus de mise au jour archéologique de la notion historique de terroir viticole centrée sur la Bourgogne, il est montré que les acteurs de la Bourgogne viticole ont créé une norme de référence de la qualité des vins par le lieu à partir du XVII<sup>e</sup> s. Cette norme, a été promue à la fois pour la mise en valeur des vins, pour la protection d'une certaine propriété, mais aussi comme modèle qui a pu être transposé dans d'autres régions viticoles. Ces lieux particuliers sont les climats

---

<sup>73</sup> L'enquête du Régent 1716-1718. Sciences, Techniques et politique dans la France pré-industrielle. Corpus de textes établis, présentés et annotés par Christiane Demeulenaere et David J. Strudy Brepols édit. , 2008, p. 348.

<sup>74</sup> Arnoux C. (1728), *Dissertation sur la situation de la Bourgogne, sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes, de faire le vin et de l'éprouver*, Londres, chez Samuel Jallason, (fac-similé, Luzarches, 1978).

<sup>75</sup> Abbé Tainturier (1763), *Remarques sur la culture des vignes de Beaune et lieux circonvoisins*, rééd. Ed. de l'Armançon, 2000, p. 127 et p. 109.

<sup>76</sup> *Les vignes & les vins de Bourgogne. Mémoire de Dom Denise, moine cistercien (1776)*, rééd. Catherine Hervet-Girard (trad.), Clémencey, Terre en Vues, 2009, p. 51.

<sup>77</sup> dans Darcy-Bertuletti Y. (2009), « Les prémices du négoce du vin à Beaune au XVIII<sup>e</sup> siècle. Gabriel et François Lavirotte », stratégies et mise en place des circuits commerciaux, *Cahiers d'Histoire de la vigne et du vin*, n°9, p. 83-155.

<sup>78</sup> Labbé T., Garcia J.-P., Grillon G. (2018), « Les climats viticoles en Bourgogne : enjeux économiques, normatifs et idéologiques du XVIII<sup>e</sup> s. », *Rural History 2017*, Leuven, à paraître.

Et Garcia J.-P., Labbé T., Grillon G., (2018), « La fabrique urbaine du terroir et des climats en Bourgogne (XVI<sup>e</sup> - XVIII<sup>e</sup> siècle) », *In Villes et vins en France et en Europe du XVe siècle à nos jours* (dir. Marguerite Figeac-Monthus M. et Lachaud-Martin S.), à paraître.

jusqu'au XIX<sup>e</sup> s., assimilés au XX<sup>e</sup> s. au « terroir » au sens large, terme qualifiant lui l'origine les productions agricoles mais aussi artistiques<sup>79</sup> circonscrites à un territoire donné et qui seront pour beaucoup d'entre-elles, reprises dans les AOC à partir des années 1930. On pourrait penser dès lors que terroir et climat sont quasi synonymes<sup>80</sup> et que, comme nous l'avons déjà écrit, que « climat est la déclinaison bourguignonne du mot terroir »<sup>81</sup>. Pourtant, on peut aujourd'hui avancer que les deux termes s'opposent dès leurs premiers usages à la fin du Moyen Âge et jusqu'au XVIII<sup>e</sup> s. En effet, il faut voir dans les premiers « terrouers » dérivés de *territorium*, l'ensemble des terres d'usage d'une communauté situées et centrées autour d'une ville ou d'un village<sup>82</sup>. Quand il se fait jour dans les écrits<sup>83</sup>, surtout juridiques, le climat est à l'opposé un espace entre les villages, non habité et sans référence à un pôle d'agglomération centrale. Plus qu'une valeur d'usage, il a une valeur pécuniaire tirée de l'imposition sur ses productions à partir de données naturelles (sol, exposition, précipitations, température etc.). Les notions sont aussi distinctes et opposées quand on les regarde à partir des productions : le terroir est défini par le produit qui découle avant tout d'un savoir-faire de transformation des denrées agricoles qui identifient l'espace cultivé ceinturant une ville ou un village. C'est cette teneur qui fera le vin des villes au Moyen Âge (vin de Beaune, vin de Bordeaux) mais aussi de toutes sortes d'autres produits non agricoles<sup>84</sup>. Sur ce territoire, s'exerce l'autorité de la ville qui impose ses normes, ses jauges et mesures, son contrôle juridique et fiscal, ses privilèges aux habitants producteurs et aux corporations de métiers<sup>85</sup>. C'est avant-tout l'aire géographique où s'exerce un savoir-faire humain de transformation qui autorise la forme de la dénomination : « [produit] de [ville ou village] ». Et c'est la teneur que l'on peut retrouver dans la définition des appellations d'origine qui doivent démontrer « des usages locaux, loyaux et constants », mais aussi dans la notion de « noyau d'élite » de G. Kuhnholz-Lordat, concept où la qualité du vin et l'intégrité de l'appellation décroît en raison inverse de la distance au pôle central représenté par le village ou la ville<sup>86</sup>. A contrario, le climat exprime une potentialité issue du sol et des conditions naturelles qui s'exercent sur les productions que le goût se propose de retrouver dans les produits : c'est ici le

---

<sup>79</sup> Voir Parker T. (2017), *op. cit.*

<sup>80</sup> *Ibidem*, p. 12-13

<sup>81</sup> Garcia J.-P., Labbé T., Ferrand G., Foucher M. (2014), La construction des climats viticoles en Bourgogne, la relation du vin au lieu au Moyen Âge. L'Atelier du Centre de recherches historiques, CRH, CNRS-EHESS, <http://acrh.revues.org/5979>.

<sup>82</sup> Leturcq S. (2007), « Espace du village, *terrouers* des hameaux. Théories et pratiques spatiales d'une communauté paysanne en Beauce orléanaise aux XIV<sup>e</sup> et X<sup>e</sup> siècles. In *Construction de l'espace au Moyen Âge : pratiques et représentations. Histoire ancienne et médiévale*, 96, Paris, publications de la Sorbonne, p. 229-241.

<sup>83</sup> Garcia J.-P. (2018), « Les climats viticoles « partagés » ou une autre idée de « l'excellence aux limites » dans le vignoble de Bourgogne », in *Le vin et le lieu* (J.P. Garcia dir.), *Crescentis*, n°1 à paraître. Et Garcia J.-P., Grillon G., Labbé T. (2017), *Développement historique de la notion de « climat » dans l'ensemble de la Bourgogne viticole*. Étude archivistique de l'Yonne et de la Saône-et-Loire, Beaune, BIVB

<sup>84</sup> voir par exemple les très nombreux tissus référencés au lieu à Dijon à la fin du Moyen Âge tandis que le vin ne l'est pratiquement pas : Ferrand G., « La référence au lieu dans les inventaires mobiliers de la ville de Dijon (1390 – 1588) », in *Le vin et le lieu* (J.P. Garcia dir.), *Crescentis*, n°1.

<sup>85</sup> Labbé T. et Garcia J.-P. (2011), « Vers la géographie des *climats* actuels : processus de différenciation des crus viticoles dans le baillage de Dijon du XVI<sup>e</sup> au XVIII<sup>e</sup> siècle », In *Les climats du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité* (dir. GARCIA Garcia J.-P.), Editions Universitaires de Dijon (EUD), p. 159-176; Lavaud S., L'invention du cru en Bordelais. Du croît d'un lieu au vin de distinction (Moyen Âge-XVII<sup>e</sup> siècle) in *Le vin et le lieu* (J.P. Garcia dir.), *Crescentis*, n°1.

Labbé T. (2017), « L'évolution des normes d'identification du vin en Bourgogne », *La Marque et le Vin : vins de marques-marques des vins* (Jean-Pierre Garcia dir.), Beaune, *Cahiers du Centre d'Histoire de la Vigne et du Vin*, 15, p. 34-41.

<sup>86</sup> Florian Humbert F. (2018), Une formulation de la relation du vin au lieu : les noyaux d'élite de l'INAO, in *Le vin et le lieu* (J.P. Garcia dir.), *Crescentis*, n°1.

territoire qui impose ses conditions (physiques) sur les productions<sup>87</sup>. C'est paradoxalement aussi le contenu de ce que l'on veut trouver dans le « terroir » au XX<sup>e</sup> s et depuis la fin du XVIII<sup>e</sup> s. quand celui-ci commence à perdre sa connotation péjorative acquise au milieu du XVII<sup>e</sup> s. sous l'influence de l'Académie<sup>88</sup>. Tandis que les Appellations d'Origine ne font pas référence au terroir (au sens récent) comme on l'a vu plus haut, elles intègrent, par la primauté due aux usages, une part de la définition première du terroir.

Si le « climat » a été préféré à « terroir », c'est qu'il émanait de grands personnages attachés à leur distinction de classe sociale à partir de la fin du XVII<sup>e</sup> s. pour qui le terroir avait cette connotation paysanne et terreuse que décrit bien Thomas Parker. Mais surtout, le climat était une innovation à l'époque pour référer la qualité des vins qui pouvait s'affranchir de la norme de qualité *i.e.* la marque des villes qui existait depuis le Moyen Âge, et sans les contraintes qu'imposaient les communautés villageoises à l'usage des espaces agricoles collectifs. Ces nouveaux investisseurs étaient d'autant plus enclins ainsi à autonomiser par le discours, la réglementation et le commerce, des lieux nouveaux et singuliers à l'écart des villages, sur le fondement de caractères uniques donnés de nature.

Pourtant même si le discours vante les qualités naturelles du lieu pour expliquer les qualités intrinsèques du vin, on peut lire au contraire dans les actes de la pratique, non pas une révélation d'un potentiel déjà présent, mais au contraire combien les conditions naturelles ont été transformées pour véritablement construire tel ou tel climat : modification de la pente par l'édification de petites terrasses, transformation de la nature du terrain (apports de pierres et d'autres matériaux ou épierrement si nécessaire), augmentation de l'épaisseur du sol (apports de terres parfois lointaines),<sup>89</sup>.

On voit aussi que le climat, qui est devenu plus tard le terroir avec son sens actuel, a constitué une norme de projection et de naturalisation de la qualité des vins qui est apparue à la charnière des XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> s., comme un construit social, culturel, économique et politique. La construction de ce système de référence par distinction et promotion, est parallèle au déclin de la marque de la ville et de ses privilèges éléments de plus en plus contestés puis finalement abandonnés à la même époque<sup>90</sup>. Avec l'apparition des premiers vins de climats en 1676, on remarquera que cette émergence est synchrone de la mise en place des deux autres normes de qualité des vins qui se font jour en France, avec les vins d'assemblages parcellaires dans la décennie 1660 pour la Champagne<sup>91</sup> et les premiers « grands vins » (au sens d'H. Enjalbert) fondés sur le savoir-faire domanial à Bordeaux à partir des années 1660 (Haut-Brion) : c'est d'abord « le cru de Monsieur de Pontac » devenu château Haut-Brion<sup>92</sup>. Il s'agit là d'une mutation en profondeur de toute la société, de ses institutions et de son système de connaissances et d'expression qui s'imprimera sur le temps long.

---

<sup>87</sup> par exemple à Beaune l'Abbé Tainturier, *op. cit.* note 74, poursuit : « *Le vin de ce vignoble sent très bien la pierre à fusil ; sans doute ces parties ignées et sulfureuses qui s'échappent de ces cailloux, communiquent au vin ce goût détestable* ». On trouve le même type de discours sur le goût du vin avec les ardoises de Moselle ou les charbons de Mayence dans l'Encyclopédie (1751-1772), voir Thomas Parker, *op. cit.*, p. 172.

<sup>88</sup> Thomas Parker, *op. cit.*, p. 75 et suiv.

<sup>89</sup> par exemple à la Romanée par le Prince de Conti en 1785; pour des mentions récurrentes d'apports de terres voir Garcia J.-P. (2011), « Les sols viticoles de Bourgogne : élaboration naturelle et construction humaine », *Revue des Œnologues*, 141, p. 62-64 et Garcia J.-P. Labbé T., Quiquerez A. (2018, à paraître).

<sup>90</sup> Labbé T. et Garcia J.-P. (2011), *op. cit.* et Labbé T. (2011), *op. cit.*

<sup>91</sup> Roger Dion, *Histoire de la vigne et du vin en France*, chez l'auteur, 1959, p. 632.

Et Musset B. (2018), « Du « quartier » au « champagne » : pluralité et emboîtement des échelles de lieux en Champagne (1650-1820) », in *Le vin et le lieu* (J.P. Garcia dir.), *Crescentis*, n°1.

<sup>92</sup> du cru de la ville au cru personnel du propriétaire, investi du privilège de la cité ; voir Lavaud S. (2018), « L'invention du cru en Bordelais. Du croît d'un lieu au vin de distinction (Moyen Âge-XVII<sup>e</sup> siècle) » in *Le vin et le lieu* (J.P. Garcia dir.), *Crescentis*, n°1.

Les notions de terroir, de climats, d'appellations sont ainsi sujettes, au cours du temps, à de multiples croisements et remotivations sémantiques qui peuvent en obscurcir l'étymologie trop simple si on ne prenait pas la précaution de pratiquer cette « archéologie des savoirs ». Il resterait à chercher si ce n'est pas dans des moments-clés de rupture, de crises sociales ou viticoles, dès lors que le sens premier ou antérieur est justement contredit par la pratique d'acteurs dominants aux intérêts nouveaux et qui maîtrisent en outre le discours, le droit et le pouvoir politique, qu'interviennent précisément ces remotivations de sens<sup>93</sup>.

A travers cette étude, nous avons marqué l'importance des acteurs et de leurs interactions sur l'évolution à la fois juridique, économique, fiscale, savante, politique et sociale des terroirs et de leur définition au cours des quatre siècles derniers. Qu'il soient grand propriétaires et parlementaires au XVIIIe siècle ou encore membres d'une organisation syndicale viticole dans les années 1930, ces acteurs s'affirment ainsi comme des entités incontournables de l'évolution des normes de production et de commercialisation des vins et, par là, de leur identification à la notion de terroir. Ces actions prennent leur source dans des moments de ruptures économiques ou culturelles, mais elles se nourrissent également de jeux de pouvoir, voire, parfois, de conflits entre opérateurs de la filière. Par ces jeux, nous assistons donc à l'émergence, en quelques siècles, de différentes perceptions du terroir, un terroir porté par des marques, un terroir large dans le système des équivalences, un terroir naturaliste sans cesse remotivé, puis un terroir micro-délimité, règlementé et désormais gage de qualité. Or, c'est bien ce dernier qui s'impose encore aujourd'hui à nous, réifié par une réinterprétation symbolique, voire parfois an-historique.

Pourtant, ce terroir multiforme reste, à notre sens, un construit historique, un objet sans cesse redéfini par une histoire traversée de ruptures, de mutations, de crises économiques, de conflits politiques et de débats culturels. Issu d'un travail constant de construction et de redéfinitions normatives, ce terroir figure aujourd'hui parmi nos préoccupations. Certes, nous l'avons donc rencontré en tant qu'historiens, mais parions qu'après cela, notre propre analyse du terroir risque, elle aussi, et à l'instar de tous ceux qui, scientifiques ou non, s'en soucient, de s'historiciser pour devenir trace de cette participation à de nouvelles définitions du terroir d'un moment.

---

<sup>93</sup> Garcia J.-P. (2018), « La pérennisation du patrimoine par la remotivation des lieux, des mots et des choses de la Bourgogne viticole », in *Bourgogne(s) viticole(s), enjeux et perspectives historiques d'un territoire* (Serge Wolikow et Olivier Jacquet dir.), Dijon, Editions Universitaires Dijonnaises, (sous presse).

Comme l'a été au XVIIIe s. au profit des physiocrates et de la libéralisation de l'économie agraire, la remotivation du mot « jachère », de son sens de « terre labourée » à celui de « friche inculte » et par voie de conséquence, de terre à reprendre aux communautés pour la mettre *en valeur* par l'initiative individuelle et privée. Voir Morlon P. et Sigaud F. (2008), *La troublante histoire de la jachère*, Educagri-Quae ed.