



HAL
open science

L'innovation dans le vignoble corse ne peut-elle se faire qu'en dehors des AOP ?

Caroline Tafani

► **To cite this version:**

Caroline Tafani. L'innovation dans le vignoble corse ne peut-elle se faire qu'en dehors des AOP ?. 5ièmes journées de recherche PME & Territoires, Jun 2021, CORTE, France. hal-03263016

HAL Id: hal-03263016

<https://hal.science/hal-03263016>

Submitted on 23 Sep 2023

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

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

L'innovation dans le vignoble corse ne peut-elle se faire qu'en dehors des A.O.P ?

Caroline TAFANI

Maître de Conférences en géographie

Università di Corsica Pasquale Paoli

UMR CNRS 6240 LISA

tafani@univ-corse.fr

En Corse, rares sont les produits agricoles à ne pas faire l'objet d'une Indication Géographique : entre AOP et IGP, on ne dénombre pas moins de 9 produits sous dénomination d'origine. A lui seul, le vignoble corse compte 9 (sous)-dénominations : deux de types Cru (Patrimonio, Ajaccio), 4 de type Village (Corse - Porto-Vecchio, Figari, Sartène, Coteaux du Cap Corse), 1 Vin doux Naturel (Muscat du Cap corse), 1 AOP régionale (AOP Corse) et 2 IGP (Ile de Beauté et Méditerranée). Forte d'une définition ouverte du terroir qui intègre aussi bien les dimensions agronomiques que les dynamiques d'acteurs et leur historicité, l'AOP ancre véritablement les produits dans leurs terroirs d'origine et dans leurs territoires d'appartenance. Dans le domaine du vin, cet attachement aux lieux passe nécessairement par les cépages : à l'interface entre agronomie au champ et terroir culturel, le cépage est emblématique de la petite région agricole qui le défend. Aussi, les cépages traditionnellement plantés dans les petites régions viti-vinicoles se trouvent-ils dans les cahiers des charges des AOP corses dans des proportions clairement définies. Et pourtant, aujourd'hui, qu'elle que soit l'Appellation, mais encore plus dans celles considérées comme « fermées », l'innovation passe par la réhabilitation de « vieux cépages », hors AOP, qui sont l'objet de cuvées spéciales de la part de vignerons engagés dans des stratégies d'individuation. Alors, est-ce à dire qu'aujourd'hui, dans le vignoble corse, l'innovation ne peut se faire qu'en dehors des AOP ? Entre tradition et modernité, l'AOP est tout à la fois la garante des patrimoines transmis en héritage et un espace d'adaptation aux mutations sociétales et environnementales. C'est cette mise en tension perpétuelle qui se joue au cœur de ces démarches collectives et qui pousse une grande majorité de vignerons à s'en extraire tout en y restant paradoxalement attaché. Et pourtant, si elle veut perdurer et survivre au marché, l'AOP n'a d'autre choix que de s'adapter aux changements globaux des conditions de production (changement climatique, évolution marketing, etc.). Finalement, l'innovation est un enjeu majeur du devenir des AOP. C'est ce que nous nous attacherons à démontrer ici.

Encart : démarche méthodologique

Cette analyse repose sur une étude exploratoire en cours de réalisation. Elle porte sur l'ensemble du vignoble insulaire et repose sur une enquête conduite auprès de vignerons sélectionnés selon un échantillonnage raisonné construit à dire d'experts. Pour cette 1^{ère} série d'entretiens, une dizaine de vignerons a été interrogée dans toutes les microrégions viti-vinicoles de l'île. Cette pré-enquête sera complétée opportunément de manière à couvrir l'ensemble des réalités productives du territoire.

1. L’AOP, garante d’une certaine tradition

De par son lien au terroir, entendu aussi dans son épaisseur historique, l’AOP est la garante d’une certaine forme de tradition : il s’agit de codifier des savoirs et savoir-faire valorisant un matériel génétique dont il est démontré qu’il a fait l’objet d’un certain ancrage local, s’il n’est pas considéré comme endémique. Dans la plupart des AOP viticoles, le lien au terroir passe essentiellement par les cépages. Si certains se retrouvent dans plusieurs appellations (Grenache notamment), d’autres sont plus spécifiques des microrégions et de la Corse en général : en noir, Niellucciu principalement au Nord (mais pas exclusivement), Sciacarellu au Sud, et en blanc, Vermentinu partout en Corse (et Muscat petits grains à Patrimonio et dans le Cap Corse). Ces trois ou quatre grands cépages se retrouvent en proportions principales dans les différentes AOP de l’île. Cependant, les différentes appellations présentent des différences significatives d’une microrégion à l’autre.

1^{ère} Appellation d’Origine de Corse en 1968, l’AOP Patrimonio n’a plus à faire sa réputation. Connue et reconnue sur le marché intérieur comme à l’export, elle rayonne sur tout le territoire insulaire comme au-delà de ses frontières. Structurée dans les années 1970 pour faire face aux excès d’une production quantitative, l’AOP Patrimonio est aussi connue pour la rigueur – voire la rigidité- de son cahier des charges : 90% de Niellucciu dans les assemblages en rouge et plus de 75% dans ceux de rosé, et 100% Vermentinu en blanc. C’est ainsi que l’AOP voit garantir la perpétuation d’une certaine tradition en son sein. Contrairement à d’autres territoires, comme l’AOP Ajaccio qui, elle, autorise une plus grande diversité de cépages : Niellucciu, Sciacarellu et Barbarossa sont les cépages principaux en rouge et le Vermentinu reste dominant en blanc bien qu’il ne soit pas exclusif. Ici, deux visions de la tradition se confrontent : d’un côté, une AOP que l’on pourrait qualifier de fermée s’oppose à une AOP plus ouverte (bien que reposant, elle aussi sur des cépages « traditionnels »).

Tableau 1 : Cépages autorisés par AOP de type « cru »

AOP :	PATRIMONIO		AJACCIO	
Cépages principaux	Niellucciu (90%)	Vermentinu (100%)	Niellucciu, Sciacarellu (>40%), Barbarossa (Total > 60%)	Vermentinu (80% ou plus)
Cépages secondaires	Sciacarellu Grenache Vermentinu		Aléaticu, Carcaghjolu neru, Minustellu (<10%) Grenache, Carignan (<15%), Cinsault	Biancu gentile, Codivarta, Genovese, Ugni Blanc (moins de 10%)

2. Entre innovation et tradition, la réhabilitation d’anciens cépages endémiques

Avec l’aide du CRVI (Centre de Recherche Viti-vinicole Insulaire), d’anciens cépages oubliés sont réhabilités. Cette démarche de revalorisation des cépages locaux est au cœur des stratégies des AOP depuis les années 1970. Dans cette veine, depuis sa création en 1982, le CRVI

ambitionne de « valoriser les productions à forte identité » et d’être « l’outil du *riacquistu* du vignoble insulaire ». En ce sens, ses recherches se focalisent sur les cépages endémiques et sur la façon dont ils pourraient donner de la typicité aux vins corses mais aussi être utiles pour répondre aux changements des conditions environnementales de production : par exemple, des cépages anciens plus tardifs pourraient être intéressants en période de changement climatique pour un report des vendanges. Avec l’aide de quelques producteurs engagés dans les essais de la structure de recherche, de nouveaux cépages sont donc cultivés, vinifiés, puis commercialisés. C’est le cas par exemple de l’Aleaticu, du Minustellu, du Biancu Gentile, du Codivarta, du Carcaghjolu, etc., autant de variétés qui témoignent de la diversité ampélographique de l’île (Gaveau, 2021).



Figure 1 : clone de Minustellu (source : www.cvvi.corsica).

Ceux-ci entrent dorénavant dans le périmètre de nombreuses AOP, en cépage secondaires, à l’exception de Patrimonio donc. Pourtant, l’introduction nouvelle sur les marchés de ces vieux cépages répond bien à une stratégie patrimoniale de réinvention de ressources locales : si l’innovation consiste en l’exégèse de ces patrimoines oubliés – et celle-ci renvoie à un travail véritablement pointu et d’une haute technicité¹ -, elle n’en sert pas moins une forme de retour à l’authentique !

3. Des stratégies d’individuation sous couvert d’AOP

Mais, face à la tentation de faire valoir cette « nouveauté » et peut-être compte tenu de la relative rigidité du cahier des charges de l’AOP, à Patrimonio, nombreux sont les vigneron à vinifier des cépages hors AOP en cuvée spéciale : Biancu Gentile pur par exemple, ou Carcaghjolu Neru. Cette stratégie de vins cépages – si elle est d’autant plus visible sur Patrimonio – n’est

¹ Analyse phylogénétique puis sélection génétique des plants avant essais de vinification.

pas propre au territoire. Elle est partagée par des vigneron·s d'AOP différentes qui se mettent, en plus de leur vin sous A.O., à commercialiser à haut-prix des cuvées de micro-parcellaires en mono-cépage et/ou avec un mode d'élevage spécifique (amphores, œufs, fûts de châtaigner fabriqués en Corse, etc.). Aussi se pose la question de savoir si l'innovation, dans le vignoble corse, ne peut se faire qu'en dehors des AOP ? Car dans ces situations, ces vins de cépages, souvent bien loin d'être des vins d'entrée de gamme d'ailleurs, sortent de l'Appellation pour passer soit en IGP Ile de Beauté, soit en Vin Sans Indication Géographique (VSIG)². Si le vin de cépage est une innovation en soi, pas uniquement commerciale car elle fait appel à un autre « monde de pensée » du vin (Celhay et Cusin, 2010), c'est une innovation de fond et pas que de forme : en effet, elle renvoie à une autre façon de penser et de faire du vin. Pourtant, cette stratégie « d'individuation », qui vise à se différencier du lot commun, tire profit de la réputation du vigneron construite dans le cadre de l'AOP. L'idée est de créer une niche dans la niche qu'est déjà l'AOP en quelque sorte. On peut alors s'interroger sur ce que pousse le vigneron à une telle stratégie de « coopération » : récupérer une partie de la valeur indirectement détruite par l'implication dans le collectif (Albert-Cromarias et *alii.*, 2020) ? Personnaliser son vin ? Envie de se faire plaisir et d'exprimer tout le potentiel de son terrain de jeu ? Pénétrer un marché international anglo-saxon plus familier de cette taxonomie des vins de cépages ? D'après la littérature, plusieurs raisons peuvent être évoquées pour justifier des stratégies de distinction vis-à-vis des AOP viti-vinicoles (Fassier-Boulanger, 2019) : l'AOP conduirait d'une certaine façon à la standardisation du produit, voire à produire des vins technologiques sans plaisir gustatif, loin de l'authenticité défendue par le label ; d'autres cherchent à se distinguer du collectif et à séduire le consommateur en racontant une histoire plus personnelle (ils cherchent ainsi à personnaliser leur vin) ; enfin, certains souhaitent s'extirper d'un cahier des charges jugé tantôt trop laxiste (voire notamment le débat sur les sulfites), tantôt trop contraignant (voir l'exemple de Patrimonio). Quoi qu'il en soit, ces stratégies rendent bien compte des tensions internes qui se jouent au sein du collectif : comment maintenir un cahier des charges comme dénominateur commun suffisamment large pour intégrer une diversité de pratiques mais en même temps relativement pointu pour rendre compte de la typicité du produit sans perdre l'authenticité du lien au terroir ? Car l'AOP est un « bien de club » (Torre, 2002 ; Filippi et Triboulet, 2006) et doit bien le rester comme tel.

4. L'innovation dans les AOP : des enjeux d'avenir

Face aux nouveaux enjeux qui se posent aux vigneron·s, l'innovation est un sujet majeur qui tiendra probablement une place centrale dans les discussions au sein des AOP à l'avenir. Outre la recherche permanente de nouveaux débouchés, de nouveaux marchés, l'adaptation au changement climatique est devenue une préoccupation incontournable de la recherche sur le vin et les vignobles : quelles techniques viticoles développer pour lutter contre les intempéries ? Comment protéger le vignoble des catastrophes naturelles ? Quel matériel génétique favoriser pour s'adapter aux fortes sécheresses ? à la précocité des vendanges ? En ce sens, la viticulture de précision semble être une opportunité intéressante à soutenir. Télédétection, micro-climatologie sont des recherches d'avenir pour améliorer les performances au champ et l'obtention d'un raisin sain, et donc d'un vin de qualité. La réduction de l'empreinte carbone, la baisse de l'utilisation de pesticides, la bonne gestion des effluents sont aussi les nouveaux enjeux de demain : redorer son image environnementale en contribuant à un développement plus durable de la planète, voilà un enjeu d'avenir pour les AOP. Ce qui susciterait la renégociation des cahiers des charges et une modernisation de l'action collective. Certains,

² Anciennement Vin de Table.

précurseurs ou visionnaires peut-être, se sont déjà engagés dans cette voie en cherchant à « recoupler » viticulture et poly-élevage de manière à simplifier les itinéraires culturaux et enrichir les sols en utilisant la présence des animaux pour d'une part, entretenir l'enherbement naturel (présence de brebis), pour travailler les rangs (griffe de surface à traction animale), et d'autre part, fertiliser la vigne et entretenir la biodiversité (ruches et nids dans les rangs)³.



Figure 2 : L'association viticulture – élevage dans les vignes du Clos Canereccia (Plaine Orientale)

D'autres, collectivement, comme à Patrimonio ou en Balagne, réfléchissent à la conversion tout-bio à l'échelle de la microrégion ou au passage au zéro glyphosate. D'autres, enfin, s'intéressent à l'utilisation de produits phyto-pharmacologiques (huiles essentielles, homéopathie) pour prévenir les maladies de la vigne dans le cadre de démarche prophylactique. Déjà reconnues par certains labels, comme la Haute Valeur Environnementale (HVE) ou Déméter ou Biodivin en biodynamie, ces approches globales de l'exploitation viticole vont certainement ouvrir la voie à la révision des cahiers des charges des différentes AOP à l'avenir qui devront gérer, comme toujours, les tensions entre innovation et garantie de l'identité et de la typicité des produits.

³ Voir, entre autres exemples, les domaines Abbatucci ou Vico.

Références

Albert-Cromarias A., Asselineau A., Blanchard G., 2020, « Création de valeur par la coopération entre TPE : le cas d'un terroir viti-vinicole. », in : XXIXe Conférence Internationale de Management Stratégique, Jun 2020, Toulouse, France. hal-03156414

Celhay F. et Cusin J., 2010, « Le vin de cépage, une innovation tautologique ? », in *Décisions marketing*, N°60, pp. 77-81

Fassier – Boulanger S., 2019, « L'AOC en ferait-elle plus rêver ? Quand des vigneron y renoncent pour mieux valoriser leur terroir », in *Pour*, n° 237-238, pp. 283-295

Filippi M. et Triboulet P., 2006, « Coordination des acteurs et valorisation de produits liés à l'origine. Les signes d'identification comme signes d'exclusion ? », in *Revue d'Economie Régionale et Urbaine*, 2006/1, pp.103-129

Gaveau F., 2021, « L'île de la diversité ampélographique. Histoire des vignobles corses et de leurs produits », conférence dans le cadre de la *Chaire Unesco Culture et traditions du vin*, 25/02/2021

Torre A., 2002. « Les AOC sont-elles des biens de club ? Réflexions sur les conditions de l'action collective localisée, entre coopération et règles formelles », in *Revue d'économie industrielle*, Vol.100, pp.39-62