

Les nouveaux territoires du vin, à la recherche du sens perdu

ÉPISODE 1. Contraint par le réchauffement climatique et la volonté des vignerons de « faire autrement », le monde viticole évolue, avec ricochet dans le passé.



Vignoble de Listel, IGP sable de camargue, en Languedoc. © DR

Par Florence Monferran*

Publié le 23/01/2021 à 17h09 - Modifié le 24/01/2021 à 18h19

Parcourir de nouveaux territoires du vin, c'est s'évader un instant des contingences actuelles, de l'âpreté économique, l'incertitude des temps. Tel Janus, dieu des transitions, un monde viticole en pleine mutation nous offre aussi un double visage, l'un tourné vers le passé, l'autre vers l'avenir. Dans une carte des vignobles redessinée, une nouvelle donne ampélographique (liée aux cépages), des pratiques culturelles et œnologiques transformées, point un passé ressurgi, des lieux désertés, des variétés oubliées, des savoir-faire enfouis.

À contre-courant d'une mondialisation formatant cépages et usages pour aboutir à une qualité améliorée, reproductible d'année en année, des vignerons d'abord isolés, souvent raillés, en ont forgé patiemment les contours. Trente ans, quarante ans plus tard, nouvelles tendances de consommation et urgences environnementales les inscrivent dans l'air du temps, jusqu'à faire la une des magazines, à l'instar d'un [Robert Plageoles dans Paris Match](#), en novembre.

Des vignobles redécouverts

Au sens littéral du terme, ces nouveaux territoires expriment une extension géographique des vignobles. Nous assistons à une migration de vignes vers des zones moins chaudes, en une poussée vers le Nord (Bretagne, jusqu'à l'insulaire Groix, Île-de-France, validée en Identité Géographique Protégée en 2020, Hauts-de-France), ou prenant de l'altitude (Auvergne, Ariège, Alpes) en raison du réchauffement climatique.

Nouveaux vignobles, vraiment ? Cette extension procède en même temps d'une remise en culture d'anciens terroirs balayés par l'installation d'un système très productif, la mécanisation, de nouveaux moyens de transport. Une ancienne géographie renaît partout sur le territoire,

resserrant les liens entre le vin et le lieu. Les grandes régions viticoles y travaillent depuis des siècles, la Bourgogne consacrée par l'inscription de ses « climats » (« portions de vignobles délimités, nommés, associés à des crus particuliers », JP Garcia) au patrimoine mondial de l'[Unesco](#) en 2015, l'Alsace cartographiant en 2020 tous les villages et lieux-dits de ses crus en un Atlas, [sous l'impulsion de sa jeune garde](#). À leurs prestigieux côtés reprennent vie et nom les vins d'Orléans et de Cheverny, des coteaux du Gier ou de Suresnes, de Corrèze et d'Aveyron, de Seine-et-Marne ou de Picardie, jusqu'à la toute jeune Appellation d'Origine Protégée Moselle.

Renaissance

Un visiteur débarquant de la fin du Moyen Âge ou de la Renaissance ne serait pas dépaycé par cette géographie. Elle recouvre l'extension maximale des vignobles atteinte à ces époques. Grands seigneurs et rois de France, agrandissant leur domaine, ne devaient manquer de vin où qu'ils se déplacent sur leurs terres. Ils prolongeaient l'héritage antique, qui veut que tout homme de biens possède des vignes et offre son vin en l'honneur de ses hôtes. Leurs vassaux les imitaient, tant et si bien que le royaume était couvert de vignes. Basés sur des savoirs antiques conservés précieusement par les religieux, que leur propre savoir-faire abonde, des apprentissages de sols, de cépages et de vinifications se construisent lentement.

Vin de messe et d'hospitalité, vin médecin, rempart contre les épidémies du monde occidental, le vin emporte tous les suffrages. Quelques textes essentiels ont fixé au fil du temps les contours de cette carte viticole, nous divulguant au passage leur hiérarchie, de la Bataille des vins d'Henri d'Andeli (vers 1225) sous Philippe Auguste, au vinetum de Charles Estienne (1537) ou au Théâtre d'agriculture d'Olivier de Serres (1600), hissé au rang de père de l'agronomie française. Ces vignobles se calquent aujourd'hui de façon saisissante sur les nouveaux territoires du vin, en une « vie, mort et renaissance des vignobles » que [Jacques Dupont a décrites dans une série d'articles](#).

Des cépages anciens réhabilités

En nombre d'endroits, des cépages autochtones, emblématiques du terroir, appuient les démarches locales de réimplantation. Ils incarnent un retour à une « vinodiversité », souvent menée en culture biologique, alors que six cépages dominent aujourd'hui la production mondiale. La simplification de l'encépagement depuis 55 ans conduit à un appauvrissement génétique. Ces raisins anciens font ressurgir des typicités, des traditions perdues, un hypothétique « goût d'autrefois ».

Ainsi, les deux plus anciens du Languedoc, clairette et muscat à petits grains, que j'observe depuis plusieurs années, démontrent leur résistance au stress hydrique, plantés sur leurs terroirs de prédilection. Peu soumis à de hauts rendements, peu gourmands en eau, ils ont eu le temps de construire un système racinaire pour donner le meilleur d'eux-mêmes. Nous entrons avec eux dans une autre dimension, oubliée, d'un patrimoine qui a modelé nos campagnes, d'une histoire à raconter que les consommateurs écoutent avec de plus en plus d'attention et de vigilance sur ce que contient leur verre, en un aller-retour incessant entre un passé lumineux et un présent toujours plus avide de réponses.

Comme si, à la recherche de repères, ils constituaient des points d'ancrage, voici égrené le cortège de noms ressurgis d'un lointain passé, de hasards, improbables fils de la redécouverte de quelques souches, multipliées par la passion d'un homme, d'une association. Dureza et

chatus rhodaniens, mollard et chouchillon d'altitude, rivairenc et œillade languedociens, manseng noir et tardif du Gers, enfariné jurassien, carmenère et Saint-Macaire bordelais, l'orléanais auvernat ou le romorantin de Chambord... Les noms chantent, parlent aux anciens, évoquent odeurs et saveurs enfouies, fiertés retrouvées. Ils se diffusent peu, s'accrochent à quelques localités. Le tibouren et le vénérable rosé du Var, enfant du gouais blanc médiéval, ne dépassent pas les limites du département, tout comme prunelard, brocol, ou loin de l'œil (car il poussait à l'écart) se cantonnent à l'aire du Gaillacois, poulard et trousseau à celle du Jura.

Et si, même s'ils se cantonnent à des productions annexes et des marchés à niche, l'avenir leur appartenait aussi, quand on sait que la France compte environ 600 cépages ? Les vigneronnes défricheuses ont rencontré les chercheurs. Ceux-ci se sont intéressés de près à un patrimoine génétique qui offre des cépages de moindre degré, plus tardifs, ou contenant moins de sucre. En pleine création de variétés résistantes aux maladies ou au réchauffement de la terre, un pont s'établit, nourri par le conservatoire du domaine de Vassal, près de Sète (Hérault), considéré comme le Louvre des cépages. Ses 2 700 variétés venues de 54 pays sont elles-mêmes menacées par la montée des eaux.

Le dialogue se poursuit avec l'Inrae, à l'instar du projet Accaf, qui sollicite l'avis des vigneronnes, observe leurs pratiques, leurs propres expérimentations pour repenser la viticulture. Nous sommes loin du passage à une agriculture intensive à partir des années 1950, enjoignant les vigneronnes à produire toujours plus sans poser de questions.

** Historienne, chercheuse diplômée de l'université Jean-Jaurès à [Toulouse](#), vigneronne aujourd'hui près de [Montpellier](#), Florence Monferran s'attache depuis une dizaine d'années à mettre en lumière des patrimoines et des terroirs de grande qualité, des vins et des cépages du Languedoc, afin, tant d'œuvrer au maintien de la viticulture que d'éveiller à une culture du vin protéiforme. Elle a ainsi mené le projet Terre Apiane sur les muscats et travaille à démontrer l'excellence des productions en vins blancs en Languedoc. En 2020, elle a fait paraître l'ouvrage Le Breuvage d'Héraclès, aux Éditions Privat. Du discours à la pratique, il ne restait plus qu'un pas, que Florence Monferran a franchi en redonnant vie à de petites parcelles entièrement en muscat à petits grains, à Mireval (Hérault). Une façon de passer du mot à l'ouvrage, de tendre des ponts entre les temps.*