

**Territoires et terroirs du vin  
du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècles**  
**Approche internationale d'une construction historique**

Sous la direction de  
Serge Wolikow et Olivier Jacquet

Editions Universitaires de Dijon  
collection *Sociétés*  
Dijon, 2011

Territoires et terroirs du vin du XVIIIe au XXIe siècles [Texte imprimé] : approche internationale d'une construction historique / sous la direction de Serge Wolikow et Olivier Jacquet. – Dijon : Éd. universitaires de Dijon, 2011 (25-Besançon : Impr. Néotypo). – 1 vol. (448 p.) : ill. en noir et en coul., cartes, plans, fig., fac-sim., couv. ill. en coul. ; 23 cm. – (Sociétés, ISSN 1628-5409). – Bibliogr. dispersée. Notes bibliogr. et webogr.

ISBN 978-2-36441-001-5 (br.) : 25 EUR. – EAN 9782364410015

*Auteurs :*

Wolikow, Serge. Directeur de publication  
Jacquet, Olivier (1972-...). Directeur de publication

*Variante du titre :*

Territoires et terroirs du vin du 18e au 21e siècles  
Territoires et terroirs du vin du dix-huitième au vingt-et-unième siècles

*Sujets (RAMEAU) :*

Terroir (viticulture) -- Histoire  
Vin -- Appellations d'origine -- Histoire

*Indices Dewey :*

634.8 (22e éd.)  
641.220 9 (22e éd.)

*Pour citer cet ouvrage dans une bibliographie (norme Z44-005 – ISO 690) :*

WOLIKOW, Serge & JACQUET, Olivier (dirs.). *Territoires et terroirs du vin du XVIII<sup>e</sup> au XXI<sup>e</sup> siècles : approche internationale d'une construction historique*. Dijon : Éd. universitaires de Dijon, 2011. 448 p. (Sociétés). ISBN 978-2-36441-001-5

## DE LA TERRE NATALE SYMBOLIQUE AU TERROIR SENSORIEL. USAGE POLITIQUE ET NORMATIVITÉ DIDACTIQUE DU DISCOURS SUR L'ORIGINE DES VINS

L'esthétisation dégustative et l'hyper-différenciation actuelle des vins en fonction de leur terroir d'origine (lui-même défini comme conjointement naturel et humain) s'inscrivent dans un processus historique de rationalisation plus large. Dans le cas du vin – prototype de la profusion contemporaine des « produits du terroir » –, trois vecteurs (cf. Nora, 1997 [1984]) ont été décisifs, depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, dans la cristallisation de l'œnophilie : il s'agit de la régulation étatique, de la consolidation scientifique et de la diffusion médiatique, dont les effets *convergents* ont contribué à *construire* un objet aux caractéristiques déterminées – mais décalés, selon les points de vue intéressés. Ainsi, pour la politique, le vin est avant tout national (agricole, commercial et symbolique), tandis que pour ses producteurs, il est plutôt local – ce par l'investissement des mêmes attributs, « agricole », « commercial » et « symbolique », utilisés à une autre échelle et à une autre fin. Selon le même principe, pour les œnologues-chargés de cours d'initiation à la dégustation, le vin reflète avant tout une micro-origine, c'est-à-dire un terroir. Or, cette capacité d'intégration polysémique permet un enrichissement de la catégorie « origine des vins » qui, dans son évidence de slogan, gomme les différends et différences internes et n'en devient que plus persuasif.

Du coup, cet objet prétendument homogène – dont la construction plurielle voire conflictuelle est peu visible – commanderait une prise en compte spécifique également au niveau de sa consommation : la geste œnophile, soit une attitude réflexive, contemplative et comparative, mélangeant les registres esthétiques et analytiques, pour *raisonner le plaisir du vin*. Cette figure culturelle en essor depuis les années 1980 seulement (Fernandez, 2004) – mais institutionnalisée au point d'être enseignée dans des cours étatiques de formation continue pour adultes, au Grand-Duché de Luxembourg – puise précisément dans la normativité des trois vecteurs qui ont tous mis en évidence, pour l'utiliser en fonction de leurs positions respectives, l'importance de la provenance géographique des vins.

## Usage politique, pratique et symbolique

Tournons-nous d'abord vers le vecteur étatique, qui a le pouvoir d'intégrer des aspects des deux autres<sup>1</sup> : l'implication de l'État luxembourgeois dans la viticulture. Ce contrôle étatique (au Luxembourg comme ailleurs) comporte un volet économique-juridique et un volet politico-symbolique (Kertzer, 1988), qui se complètent de façon variable, prenant le pas l'un sur l'autre selon les périodes, tout en ayant connu des évolutions datables. Ainsi, « depuis l'Antiquité gréco-romaine, jusqu'au Moyen Âge monastique et la Renaissance princière, en passant par la chrétienté, la consommation ostentatoire de vin a contribué à solenniser des événements sociaux (Tchernia & Brun, 1999 ; Garrier 1998 [1995]) – souvent empreints d'autorité centrale. Or, le vin mosellan est devenu luxembourgeois seulement avec l'indépendance politique en 1839 – et c'est avec la consolidation de l'État-Nation luxembourgeois que la viticulture a été conjointement consolidée et utilisée comme un symbole de la spécificité nationale » (Reckinger, 2007 : 299).

Si tel a été le mouvement général, il importe de souligner, concernant le volet économique-juridique, que l'indépendance politique du Grand-Duché ne correspondait en aucune façon à une autonomie économique d'un pays pauvre, agricole et pré-industrialisé – de sorte que le Luxembourg se vit contraint d'entrer dans l'Union douanière avec la Prusse en 1842. L'Empire offrait un marché d'exportation pour les vins blancs luxembourgeois, qui constituaient une partie de la matière première des vins effervescents allemands (*Sekt*), en raison de la production luxembourgeoise axée sur l'abondance, donnant des vins peu concentrés, ainsi qu'acidulés (d'ailleurs, l'image du cépage elbling en porte les stigmates encore aujourd'hui, alors même qu'il s'agit d'un cépage typique, ancien et quasiment inexistant ailleurs).

Malgré des initiatives du ministre d'État Paul Eyschen, à partir de 1901, pour prendre en main la viticulture nationale, ce n'est véritablement qu'à partir de 1921 au moment des accords de l'Union Économique Belgo-Luxembourgeoise, que l'État prit un rôle proactif dans la gestion de la viticulture nationale. Le vignoble se trouvait alors dans une double phase de transition : d'une part, il fallait organiser la replantation complète sur porte-greffes résistants au phylloxéra. D'autre part, la réorientation qualitative de la production, notamment avec l'extension des cépages dits nobles (riesling, auxerrois, pinots blanc et gris, gewürztraminer, chardonnay) s'imposait, car le vin tranquille était désormais destiné au marché belge – en tant que produit fini, dont la dénomination rendit explicite la provenance luxembourgeoise.

Pour y parvenir, ont été mises en œuvre des mesures étatiques de promotion de la viticulture, de plus en plus proclamée comme nationale : parmi elles, on peut mentionner l'ouverture de l'Institut Viti-Vinicole à Remich (Ivv, en 1925) pour instruire les vignerons, l'introduction de primes étatiques pour l'arrachage de vignes non qualitatives (à partir de 1928), l'allocation de subventions étatiques pour l'ouverture de caves coopératives (principalement dans les années 1920), censées compenser les difficultés

1. Par exemple, en organisant des cours de dégustation étatiques, basés sur les préceptes de la science œnologique ou en accompagnant des multiplicateurs professionnels, comme la Commission de Promotion des Vins et Crémants luxembourgeois, qui sont en dialogue avec les journalistes.

financières des vignerons individuels, comme l'indique le slogan « née de la misère »<sup>1</sup>, inscrit sur le fronton des bâtisses (cf. Reckinger, 2007 ; Krier, 1997). En 1935 – c'est-à-dire simultanément avec la loi française sur les Appellations d'Origine Contrôlées –, une instance d'évaluation et de hiérarchisation de la qualité des vins, appelée « Marque nationale », est créée. Ce système privilégie un examen annuel organoleptique (par un jury d'experts) et chimique (par le laboratoire de l'Ivv) des vins pour décerner les mentions de qualité<sup>2</sup>, plutôt que la détermination strictement géographique du système français, où la parcelle implique la catégorie qualitative. Ainsi, dans le système français, c'est la partie géomorphologique de la notion de terroir qui joue un rôle prépondérant, mettant les « usages, locaux, loyaux et constants »<sup>3</sup> quelque peu en retrait, tandis qu'au Luxembourg, c'est plutôt la composante humaine (le savoir-faire et les choix techniques) de cette notion qui est réévaluée annuellement. Les biais en sont ceux du formatage et des préférences sensorielles du panel d'évaluation et d'une moindre sensibilité aux influences géomorphologiques micro-locales, mais l'avantage en est une actualisation constante du contrôle de qualité.

Ce n'est donc qu'au prix de restructurations, de subventions et d'investissements publics considérables<sup>4</sup>, ainsi que de la mise en œuvre d'un système spécifique d'évaluation qualitatif, que le vin a pu devenir – progressivement et presque cent ans après la souveraineté nationale – le produit-vitrine du Grand-Duché, auquel il semble lié aujourd'hui de façon si naturelle et atemporelle.

Sur le plan politico-symbolique, on peut relever le fait (unique dans l'Union Européenne) que la politique accorde au secteur viticole luxembourgeois une importance telle qu'il est, depuis 1896, inclus dans la dénomination de son ministère de tutelle – soit, actuellement, le Ministère de l'Agriculture, de la Viticulture et du développement rural.

De façon générale, et plus rapprochée du terrain, l'État signe sa présence dans les festivités vigneronnes saisonnières par son soutien public à ces manifestations et des allocutions bienveillantes (orales, lors des cérémonies d'ouverture, et écrites dans les

1. Ma traduction de : « Aus der Nout gebuer ».

2. Le vignoble entier n'est constitué que d'une seule appellation (« Marque Nationale – Appellation contrôlée Moselle luxembourgeoise »), à laquelle peuvent s'ajouter les mentions qualitatives supplémentaires suivantes : « vin classé », « premier cru » ou « grand premier cru ». Dans les deux derniers cas, le lieu-dit de la parcelle est mentionné. Il va de soi que ce système n'est praticable qu'à cause de la taille très réduite du vignoble (actuellement 1 300 ha).

3. D'ailleurs, la définition actuelle de l'INAO (Institut National des Appellations d'Origine) n'inclut plus cette clause, définissant le terroir comme suit : « Un terroir est (1) un espace géographique délimité, (2) dans lequel une communauté humaine, (3) construit au cours de son histoire un savoir collectif de production, (4) fondé sur un système d'interactions entre un milieu physique et biologique, et un ensemble de facteurs humains. (5) Les itinéraires techniques ainsi mis en jeu, (6) révèlent une originalité, (7) confèrent une typicité, (8) et aboutissent à une réputation, (9) pour un bien originaire de cet espace géographique » (source : [www.inao.gouv.fr](http://www.inao.gouv.fr), page consultée le 10 janvier 2007).

4. Mais également dans des périodes plus récentes où la viticulture est plus solidement établie, l'engagement étatique est resté constant, par une activité d'institutionnalisation législative permanente, dont on peut relever, entre autres, l'organisation du remembrement viticole (depuis les années 1960), le soutien financier à la création du Fonds de Solidarité Viti-Vinicole (1965), l'introduction officielle du terme « Appellation contrôlée » en complément à la Marque nationale (en 1988), l'appellation « Crémant de Luxembourg » (en 1991) – seul vin effervescent non-français à avoir le droit à l'appellation « Crémant de... » –, ainsi que les réformes actuelles du secteur vitivinicole à l'échelle européenne et au-delà.

brochures éditées lors de jubilées) de la part des maires et députés régionaux, voire du ministre de tutelle. Y sont soulignées des visions idéalistes de la cohésion de la culture vigneronne micro-locale, ainsi que de la « bonhomie et joie de vivre »<sup>1</sup> – « ce qui confère une légitimité officielle aux festivités et indique, par là même, une instrumentation politique des liesses populaires à valeur symbolique » (Reckinger, 2007 : 302) ; cette plus-value symbolique provient précisément du caractère folklorique des festivités, qui est cimenté comme identitaire. Par contraste, les instigateurs locaux de ces fêtes de village traditionnelles, remontant seulement depuis le début des Trente Glorieuses, les avaient conçues comme des célébrations du cycle végétal (vendange en tête) et de l'effort vigneron. Avec le temps, ces fêtes sont devenues partie intégrante du patrimoine culturel mosellan<sup>2</sup>.

Conjointement, l'État est actif dans des initiatives de patrimonialisation plus solennelles, comme le projet d'un Musée du Vin, inauguré en 1979, créé par la Confrérie Saint Cunibert, un regroupement local aux statuts officiels, amateur de vins, dont l'objectif est « la défense, la sauvegarde et la mise en valeur des richesses viticoles, culturelles et touristiques de la Moselle luxembourgeoise [...] » (Gehlen, 1967 : 116 ; cf. Contact, 1969). La Confrérie s'engage ainsi à organiser « des manifestations publiques d'ordre culturel et folklorique, à publier des brochures destinées à faire connaître dans le pays et à l'étranger la région mosellane, son vin et son vignoble »<sup>3</sup>. De nouveau, ce projet régional a obtenu un écho favorable au niveau politique, sous la forme d'une collaboration avec le Ministère du Tourisme et la commune concernée. Le musée est « dédié à la viticulture, l'histoire, le folklore et l'art régionaux et au tourisme de la vallée de la Moselle »<sup>4</sup>, il explicite les travaux de la vigne et du vin, les métiers auxiliaires et possède des plants de vigne de chaque cépage cultivé localement – comme la plupart des (nombreux) musées du vin existant dans d'autres vignobles. Cependant, son installation dans une demeure prestigieuse du XVIII<sup>e</sup> siècle, acquise par l'État en 1974 (bien éloignée de la réalité historique des maisonnettes vigneronnes), en souligne la valorisation politique, de même que l'accueil officiel qui y fut fait, dans les années 1980, lors de visites d'État.

Une autre source parlante sur la formalisation des légitimités culturelles à usage politique et, par extension, sur l'auto-représentation de l'État est constituée par l'émission de timbres-poste luxembourgeois, en tant qu'affranchissement national avec un potentiel de voyage mondial, en vigueur depuis 1852. Ce n'est qu'à partir de 1921<sup>5</sup> qu'apparaissent des éléments du paysage et surtout du patrimoine architectural luxembourgeois. Dans cette série iconographique, les références à l'historicité perçue comme prestigieuse sont prédominantes et elles côtoient des symboles de l'urbanisation du moment. Se forme ainsi l'impression d'une linéarité presque causale avec le sous-texte que l'ingéniosité des dirigeants et le travail du peuple se conjuguent pour assurer l'essor national.

1. Ma traduction de : « Freed a [...] Liewensloscht » (Gerges, 1961 : 9).

2. Ce sont également des rendez-vous festifs établis. Pour le public (supra-régional voire national) qui les fréquente, ces fêtes et coutumes représentent, de nouveau, une prétendue originalité attirante des Mosellans, par rapport aux habitants d'autres régions luxembourgeoises.

3. Mémorial n° 87 du 29 juin 1967.

4. Mémorial n° 87 du 12 mai 1975.

5. Les timbres des premières décennies suivant 1852 portent généralement le portrait des souverains – ce qui leur a valu le sobriquet luxembourgeois « Kappercher » (un diminutif de « têtes »).



Si, dans cet esprit et dès 1911, le Service de la Viticulture avait fait la demande pour des timbres-poste mettant l'accent sur ce secteur agricole, la première émission d'un timbre le prenant en compte est à consonance régionale mosellane et date de 1948 : il s'agit d'une vue pittoresque du village de Ehnen et son église orbiculaire unique dans l'archidiocèse (construite en 1826), blotti contre le fleuve frontalier et le vignoble. Il fallut attendre jusqu'en 1958 pour voir le second timbre évoquant le thème viticole : ce sera jusqu'à nos jours le seul qui montre cette activité pour elle-même – dans sa forme emblématique qu'est le labeur physique lors des vendanges. En 1963-1964, ainsi qu'en 1967, sont édités des timbres mettant en valeur les grands projets de génie civil régional qu'étaient la canalisation de la Moselle et la modernisation du port fluvial de Mertert. Il est cependant notable qu'une émission de 1967 contrebalance le côté industriel de la représentation précédente par une nouvelle image de paysage bucolique, intitulé de manière synthétique « Le vignoble ».

Cette collection de timbres thématiques dégage que d'une part, sur les images, la région mosellane est généralement assimilée à son vignoble et au fleuve traçant la frontière avec l'Allemagne. D'autre part, c'est la région rurale la plus représentée du Grand-Duché, en tant que paysage distinct. Ainsi, cette région, petite et frontalière comme elle l'est, est au centre des projecteurs et elle représente, par un effet d'amalgame, la ruralité luxembourgeoise dans son ensemble. De plus, la viticulture y est condensée en *solo*, épurée de l'économie domestique connexe (pourtant courante jusque dans les années 1950), située dans un paysage paisible et intemporel – sans que l'accent ne soit mis sur la qualité ou les particularités du vin produit.

Similairement, dans les *syllabi* de l'école primaire, c'est le patrimoine culturel vigneron qui est enseigné : l'accent est mis en particulier sur les caractéristiques géomorphologiques du vignoble et sur les arts et traditions populaires, thématiques en langues ou en leçons de chant. Il s'agit de chansons luxembourgeoises traditionnelles (celles qui ne sont pas des chansons à boire trop explicites), mais également de chansons françaises, décrivant l'ambiance familiale du travail dans les coteaux ou le parcours de la maturation du raisin au vin fini (Ministère de l'Éducation Nationale, 1981 ; *idem*, 1978). Cela indique que c'est l'activité vigneronne qui est valorisée de manière *générique* comme un ingrédient essentiel du patrimoine luxembourgeois, au point que son évocation s'impose par soi-même, épurée de son contexte social – qui peut même ne pas être « authentique », comme c'est le cas dans l'utilisation de chansons étrangères.

Tous ces exemples de l'investissement étatique (tant économico-juridique que politico-symbolique) pointent dans la même direction : il s'agit de sublimer l'inscription territoriale, représentant l'enracinement et l'authenticité luxem-bourgeoise – et pour cela, les modalités concrètes sont écartées comme secondaires (par exemple celles réglant le lien entre le terroir et la qualité des vins ou encore la précision ethnologique des sources locales, étudiées à l'école). De façon emblématique, Jean-Pierre Buchler, ministre de l'Agriculture et de la Viticulture, écrit en 1964 : le vin « personnifie, en quelque sorte, ses producteurs, en particulier, et les habitants du Grand-Duché, en général » (Krier, 1967 [1964] : 25). En fin de compte, ces différents éléments présentés ici, se renforcent réciproquement, pour aboutir à un usage métonymique d'une « terre natale » inaliénable, se prêtant à une mémorisation et à une identification topophile collective.

D'ailleurs, la multiplication actuelle des programmes politiques d'éducation nutritionnelle – parmi eux la formation au goût (de laquelle relèvent les cours de dégustation de vin) – se basent également, en ce qui concerne la régionalité des produits, sur ce type de raisonnement, mettant à pied d'égalité la provenance locale et différentes qualités des produits (gustatives, morales, authentiques, etc., cf. Römheld et al., 2008).

Tournons-nous à présent vers les médiateurs, engagés dans ces institutions œnologues-chargés de cours, pour le cas du vin – et leurs façons d'interpréter et d'animer les discours sur la localisation des produits.

### Normativité didactique

La notion de terroir est centrale à plusieurs égards à la démarche œnophile telle qu'elle est enseignée dans les cours étatiques de formation des adultes au Luxembourg. De façon générale, les œnologues-chargés de cours se basent sur elle pour déduire les caractéristiques sensorielles des échantillons, mais également, dans une extrapolation politique, la démarche anti-industrielle des producteurs de ces vins. Il est vrai que les œnologues luxembourgeois – suivis pendant l'enquête empirique sur laquelle cet article est basée (Reckinger, 2008) – donnent à déguster des échantillons sélectionnés par leurs soins, provenant à 45 % de France<sup>1</sup>, un des pays viticoles où l'idée de terroir est la plus ancrée. De même, malgré des différences méthodologiques pour enseigner la dégustation, les chargés de cours basent leur démarche sur trois piliers didactiques – identiques sans concertation préalable entre eux : il s'agit de faire percevoir le vin comme un bien culturel, de favoriser l'autonomie de jugement des personnes inscrites et de promouvoir les vins dits « de terroir ».

Les personnes en charge des cours (appelés « cours d'œnologie » « par effet de snobisme »<sup>2</sup>, d'après une d'entre eux, alors qu'il s'agit de cours d'initiation à la dégustation) exercent des métiers en lien indirect avec leur qualification d'œnologues (Éducation nationale, Chambre d'Agriculture), tout en consacrant du temps libre à l'activité vigneronne, généralement familiale. Si leur qualification et leur activité vigneronne ponctuelle sont leurs attributs d'identification professionnelle les plus en phase avec les cours qu'ils animent, seule la qualification d'œnologue figure sur la documentation distribuée en cours. Cette mention renforce, d'une part, leur expertise vineuse par une formation d'ordre scientifique. D'autre part, en mettant ainsi l'accent sur le savoir théorico-chimique plutôt que sur l'expérience vigneronne, plus manuelle et pratique, la communication de la qualification en tant qu'œnologues donne le ton à une manifestation qui se veut résolument épistémique. Leur sensibilité vigneronne, elle, transparaît bien dans les explications et jugements donnés à l'oral, pendant les séances – et notamment dans la valorisation de la production artisanale –, mais elle n'est pas mise en avant *a priori*.

1. 35 % des vins sont de provenance luxembourgeoise, tandis que les autres pays sont nettement moins représentés (Portugal à 8 %, Espagne à 5 %, Italie à 4 %, etc.) et que les vins allemands sont entièrement absents dans les sélections des œnologues en question.
2. Les citations entre guillemets et en italiques sont issues d'interviews avec des chargés de cours de dégustation.



Par contre, ce qui est posé *a priori* dans les cours, c'est l'analysabilité du vin. Si elle est valorisée par la considération du vin comme un bien d'ordre culturel – dont la connaissance et, mieux, la pratique seraient constitutifs de, et bénéfiques pour, l'identification culturelle générale –, la méthode d'analyse mise en œuvre est clairement scientifique. Utilisée en œnologie comme en analyse sensorielle, peu importe que la dégustation se fasse en clair ou à l'aveugle, la méthode de dégustation consiste à enregistrer des stimuli moléculaires odorants, présents dans le vin, et nommés par association à une senteur familière (et non par leur formule chimique). Ainsi, ces deux disciplines ne se sont pas cantonnées à rationaliser la dégustation en tant qu'outil de diagnostic pour la production de vin, depuis les années 1950. Elles l'ont également diffusée parmi les amateurs non-spécialistes, invités à porter plus d'attention à leurs perceptions et sensations proprement sensorielles. Ainsi, c'est le détour par la science qui établit, aujourd'hui, la différence entre simple « buveur » et « amateur » de vin.

La méthode en question est analytique, comparative, capitalisable et encyclopédique, se basant sur la matérialité de l'échantillon dégusté, mettant en jeu des critères mesurables et des seuils, ainsi que des catégories déterminées et un vocabulaire. Les circonstances de dégustation, pourtant responsables d'altérations de jugement, en sont exclues, dans les cours observés, de même que les facteurs sociaux (comme la convivialité, mais aussi l'ébriété et l'affectivité), ainsi que le fait que cette compétence – et même le désir d'appréhender le vin de cette façon –, est socialement spécifique. Cette spécificité sociale peut échapper aux yeux des chargés de cours (qui ne disposent que de peu d'informations contextuelles sur les personnes inscrites) par le fait que le public qui fréquente leurs cours se compose, de façon significative, de personnes plus diplômées que la moyenne nationale et faisant partie des classes socio-professionnelles favorisées, majoritairement tertiaires et / ou intellectuelles (cf. Reckinger, 2008) : leurs motivations, perceptibles par les chargés de cours, ne correspondent donc pas nécessairement à celles de la population générale.

L'esthétisation du vin est centrale à la démarche mise en œuvre par les chargés de cours, motivée par le plaisir – « *les gens viennent ici pour passer un moment agréable* » –, mais ni le plaisir ni l'esthétisation ne sont une fin en soi : il s'agit plutôt de pister la qualité des vins par leurs qualités sensorielles, perceptibles, c'est-à-dire répondant à des critères de dégustation définis – et le plaisir en découlerait par voie mécanique. À côté donc d'un outillage pour augmenter la sensibilité et le plaisir esthétique des apprenants-dégustateurs, il s'agit d'aiguiser leur jugement dans le domaine non seulement sensoriel, mais moral. En effet, l'objectif – implicite ou explicite, selon les chargés de cours – est de leur apprendre à discerner et, idéalement, à aimer les « bons » vins – c'est-à-dire les vins « qu'il faut », les vins qui s'inscrivent dans une philosophie holiste de production, faisant preuve d'une intention d'expression du terroir d'origine, censée révéler les ressources naturelles et humaines, plutôt que de les farder.

Cependant, le raisonnement des chargés de cours précise clairement que la mise en valeur de la provenance vigneronne des vins n'est pas en soi une garantie de qualité et qu'elle ne correspond pas forcément aux systèmes officiels de hiérarchisation de la qualité (AOC en France, crus au Luxembourg, par exemple) – ce qui augmente la difficulté de les identifier. Simplement, c'est une potentialité de surprises et de subtilités sensorielles,

renouvelée annuellement et présentée comme distincte de l'uniformisation des vins des marques industrielles. Au sujet de ces derniers, une chargée de cours exprime qu'« au niveau de la qualité, c'est très propre, mais c'est ennuyeux parce qu'on y retrouve toujours la même chose ». Les œnologues font ainsi paraître une notion de la qualité en deux temps : il ne suffit pas qu'un vin soit « propre », c'est-à-dire sans défaut perceptible sur les plans technique et organoleptique (ce qui, dans leur vision, constitue plutôt un point de départ), mais il doit avoir un attribut de plus qui dénote l'authenticité et l'unicité de sa provenance. Je qualifie cet attribut de « moral », parce qu'il relève du domaine du positionnement conscient pour une cause donnée (ici, le type de viticulture), géopolitique au sens large, motivée par la résistance à la tendance mondiale d'industrialisation de la filière.

Cette cause ne s'exprime ni par des signes uniquement institutionnels (les mentions officielles n'apportant pas d'évaluation fiable *a priori*) ni par des caractéristiques sensorielles univoques (par exemple, dans une dégustation à l'aveugle, il est possible de confondre un vin de production industrielle avec un vin dont la production a été attentive au terroir). Le positionnement en sa faveur nécessite plutôt une sensibilité dégustative orientée vers les découvertes de terroir (s'appuyant sur des occasions sociales de déguster des vins de ce type), assortie d'une prise d'information active sur les modalités de production des vins en question, soit un investissement cognitif ciblé. Cet investissement implique une aisance avec le troisième vecteur de la propagation de l'œnophilie analytique : la profusion (récente) de l'expertise et de la prescription médiatique. S'imposent non seulement la lecture de la presse spécialisée, de manuels et des guides (ceux dont l'agenda correspond à la mise en valeur des vins de terroir), mais également l'extension de contacts personnels avec des prescripteurs ou des producteurs de proximité et de confiance. Bref, les chargés de cours, intellectuels eux-mêmes, véhiculent une normativité qui combine les registres d'action de type savant (dextérité analytique, compréhension technique d'enchaînement causaux) et de type capital culturel (prise d'information active, appui sur des réseaux informés, curiosité hétéroclite, capacités d'évaluation sensorielle, réflexivité, désir et habileté de mémorisation couplée à la verbalisation). Cette tonalité « culturelle » revendiquée par les chargés de cours, avec ses valeurs d'auto-réalisation individuelle et d'expression libre est, de nouveau, très typiquement le fait des milieux supérieurs intellectuels.

En fin de compte, les chargés de cours insistent sur un *relativisme balisé* en matière vineuse : d'après eux, c'est parmi les vins de terroir que les potentialités de marquages d'authenticité – vécues comme agréables et valorisées comme signes de « vraie » qualité – se rencontrent le plus aisément. Cependant, rien n'étant jamais acquis, « on ne peut que recommander aux gens de goûter ». Ainsi, une fois que les amateurs ont appris à délimiter le champ des vins potentiellement intéressants, les chargés de cours estiment que seule la pratique directe et personnelle de la dégustation peut fournir une réponse au relativisme – renforçant par là, en boucle, l'orientation épistémique du plaisir dégustatif. Elle pourvoit les individus consommateurs de rapports à soi (Foucault, 1984) – qui sont censés les autonomiser, alors qu'ils canalisent en même temps leurs jugements sensoriels et moraux en faveur des vins dits de terroir.



### Pour conclure

Ce qui est donc commun à l'usage politique et à la normativité didactique au sujet du vin – tantôt entendu comme produit agricole et tantôt comme objet œnophile –, c'est la référence à son « origine ». Dans les manifestations économique-juridique et politico-symbolique du vecteur de la régulation étatique, cette « origine » se réfère à un territoire culturel de souveraineté nationale, qui est construit de façon métonymique comme la terre natale de la spécificité nationale. Dans des actualisations didactiques de la normativité œnophile, issues du vecteur de la consolidation scientifique, cette « origine » se réfère de façon épistémique à des territoires vigneron parcelaires qui sont construits comme des terroirs, recelant des potentialités sensorielles dont le sous-texte est d'ordre moral.

D'ailleurs, comme toujours, l'usage des mots – surtout s'ils sont consacrés en formules rhétoriques voire juridiques – renseigne sur les attitudes collectives sous-jacentes, peu conscientes et fonctionnant par connotations. Ainsi, préférer l'« origine » à la « provenance » des vins suggère une inscription territoriale absolue. En effet, le latin *origo* véhicule l'idée de la naissance, de l'ascendance (« père d'une race »), de la source, du principe – au sens d'une cause qui détermine. La « provenance », elle, dérivée du latin *provenire*, insiste plus simplement sur le lieu d'où quelque chose ou quelqu'un provient (Gaffiot, 1934 : 1092 et 1266 ; CNRTL / Trésor). Si l'idée de naissance figure également dans ce champ sémantique, c'est dans un sens moins affectif et certainement moins modelant. Il s'agit plutôt d'un projet progressif neutre : pousser, croître, mais également de façon objectivable, se produire, avoir lieu.

On conçoit que pour qualifier l'activité agricole et économique qu'est la production de vin, l'usage – réglementé, défini, légiféré – de la « provenance » aurait suffi. Or, l'« origine » confère le supplément d'âme (pour les œnophiles en quête d'émotions sensorielles, reliées aux micro-variétés des terroirs), respectivement l'accroche symbolique (pour le vecteur étatique) – nécessaires pour construire l'unicité irremplaçable et inimitable, en un mot consubstantielle, de ce que vise l'acteur qui s'en sert. Ce mécanisme gomme précisément les négociations et contradictions internes, pour donner une impression d'absolu de ce à quoi est fait référence : dans le cas du politique, c'est l'unicité symbolique de la nationalité qui est en jeu ; dans le cas de la normativité œnophile, ce qui est visé, c'est l'unicité sensorielle et morale de chaque vin dont l'intention de production avait été celle de l'« expression du terroir ».

Rachel RECKINGER  
Université du Luxembourg

### Bibliographie

#### Sources primaires

- Contact. Organe officiel de la Confrérie Saint Cunibert, n° 3, 1<sup>er</sup> semestre 1969.  
 GEHLEN Joseph, 1967, « Die Geburt der Confrérie Saint Cunibert », *Stadtbredimus*.  
 Brochure éditée lors de la 11<sup>e</sup> fête du vin, Grevenmacher (p. 114-123).

- GERGES Martin, 1961, *Op der Muscl*. Brochure éditée lors de la 9<sup>e</sup> fête du vin, Schwebsingen, Les Publications Mosellanes (92 p.).
- KRIER Tony, 1967 [1964], *Notre Moselle, riante et belle*, Luxembourg, Imprimerie Bourg-Bourger (103 p.).
- Ministère de l'Éducation Nationale, 1981, *Mir sangen. Lidderbuch fier d'Lëtzebuerger Schoulen*, Luxembourg, Bourg-Bourger (160 p.).
- Ministère de l'Éducation Nationale, 1978, *Nous parlons français. Manuel de français pour la cinquième année d'études*, Luxembourg, Bourg-Bourger (172 p.).

*Sources secondaires*

- FERNANDEZ Jean-Luc, 2004, *La critique vinicole en France. Pouvoir de prescription et construction de la confiance*, Paris, L'Harmattan (251 p.).
- FOUCAULT Michel, 1984, *Histoire de la sexualité. Tome 3 : Le souci de soi*, Paris, Gallimard (334 p.).
- GAFFIOT Félix, 1934, *Dictionnaire illustré Latin-Français*, Paris, Hachette (1719 p.).
- GARRIER Gilbert, 1998 [1995], *Histoire sociale et culturelle du vin, suivie de : Les mots de la vigne et du vin*, Paris, Larousse-Bordas (767 p.).
- KERTZER David, 1988, *Ritual, politics and power*, New Haven & London, Yale University Press (235 p.).
- KRIER Emile, 1997, « Die Genossenschaftsbewegung des Weinbaus in Luxemburg », *Lëtzebuerger Baurekalenner*, n° 49, (p. 57-70).
- NORA Pierre (éd.), 1997 [1984], *Les lieux de Mémoire*, Paris, Gallimard, 3 tomes (4 751 p.).
- RECKINGER Rachel, 2008, *Les pratiques discursives œnophiles entre normativité et appropriation. Contribution à une sociologie des cultures alimentaires*, thèse de doctorat en sociologie, PEDLER Emmanuel (dir.), EHESS, Marseille, 2 tomes (581 p.).
- RECKINGER Rachel, 2007a, « Le vin », in : KMEC Sonja, MAJERUS Benoît, MARGUE Michel & PÉPORTÉ Pit : *Lieux de mémoire au Luxembourg. Usages du passé et construction nationale*, Luxembourg, Editions Saint-Paul (p. 305-310).
- RÖMHILD Regina, ABRESCH Christian, NIETERT Michaela, SCHMIDT Gunvor, 2008, *Fast food. Slow Food. Ethnographische Studien zum Verhältnis von Globalisierung und Regionalisierung in der Ernährung*, Frankfurt am Main, Institut für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie der Johann-Wolfgang Goethe Universität (226 p.).
- TCHERNIA André, BRUN Jean-Pierre, 1999, *Le vin romain antique*, Grenoble, Glénat (159 p.).

## TABLE DES MATIÈRES

<b>Présentation de l'ouvrage</b> par Serge WOLIKOW et Olivier JACQUET	5
<b>La construction des territoires du vin et l'émergence des terroirs</b> par Serge WOLIKOW	9
<b>Retour sur 2000 ans de construction des terroirs et territoires du vin</b> par Hugh JOHNSON	23

### CHAPITRE I

#### LE TEMPS DES DESCRIPTIONS. DES REGARDS SUR LES VIGNOBLES

<b>Le terroir du terroir : rencontres entre science et mythe à l'époque prémoderne</b> par Thomas PARKER	35
<b>À la recherche des critères qualitatifs du vignoble de la Marne, de Thomas Jefferson à Jules Guyot</b> par Benoît MUSSET	47
<b>Jules Guyot et les regards de l'expertise vitivinicole durant la seconde moitié du XIX<sup>e</sup> siècle. Description et mise en normes des vignobles de la Bourgogne viticole</b> par Christophe LUCAND	59
<b>Les pratiques du discernement des vins à Bordeaux au XIX<sup>e</sup> siècle. Éléments de construction des savoirs viticoles du territoire girondin</b> par Éric POTHIER	77



<b>Le géographe et l'expertise dans le domaine des vins</b> par Raphaël SCHIRMER	91
<b>Les discours sur les vignobles dans la littérature roumaine</b> par Corina DIMITRIU PANAITESCU	109
<b>La justification des usages historiques lors de la délimitation judiciaire de la Bourgogne. Un retour sur les écrits du XIX<sup>e</sup> siècle</b> par Olivier JACQUET	121

## CHAPITRE II

### LA MISE EN ORDRE DES TERRITOIRES.

#### LA CONSTRUCTION DES NORMES JURIDIQUES ET COMMERCIALES DU VIN

<b>La loi du 6 mai 1919 relative à la protection des appellations d'origine et la difficile définition des « usages locaux, loyaux et constants »</b> par Gilles TRIMAILLE	135
<b>Quand le cadastre raconte l'histoire du vignoble de Bourgogne. Essai de généalogie parcellaire</b> par Charlotte FROMONT	145
<b>L'histoire du vin au Chili : manifestation d'une culture « blanche » ?</b> par Nathalie JAMMET	177
<b>Rioja et la référence à Bordeaux</b> par Joël BRÉMOND	187
<b>Les batailles juridiques du Champagne (1920-1940)</b> par Claudine WOLIKOW	201
<b>Les mises en scènes paysagères traditionnelles et nouvelles de la vigne et du vin</b> par François LEGOUY	211

## CHAPITRE III

### LES PROCESSUS D'INSTITUTIONNALISATION DES TERRITOIRES.

#### LA RÉGLEMENTATION DES VIGNOBLES ET

#### LES MUTATIONS DU STATUT D'EXPERT

<b>Nature et culture du terroir. Réflexion autour du cas languedocien</b> par Geneviève GAVIGNEAU-FONTAINE	231
<b>Le terroir : objet de représentations</b> par Nicolas BOIVIN	243

<b>De la terre natale symbolique au terroir sensoriel.</b>	
<b>Usage politique et normativité didactique du discours sur l'origine des vins</b>	259
par Rachel RECKINGER	
<b>Les territoires du Bordelais viticole à travers les siècles</b>	269
par Philippe ROUDIÉ	
<b>Les constructions des territoires du vin dans l'Italie du Centre pendant ces cinquante dernières années avec une attention particulière pour l'Ombrie</b>	277
par Alberto MELELLI et Fabio FATICHENTI	
<b>Les Appellations d'Origine Contrôlée catalanes. Leur création, leurs évolutions et leur présent</b>	297
par Gemma MOLLEVI	
<b>La naissance du système des AOC : étude sur la mise en place du Comité National des Appellations d'Origine (1935-1938)</b>	315
par Florian HUMBERT	
<b>De l'intérêt de spatialiser les données pour une caractérisation des terroirs viticoles. Exemple des vignobles des Côte-de-Nuits et Côte-de-Beaune (Bourgogne, France)</b>	337
par Anne COMBAUD, Jean-Pierre GARCIA, Christophe PETIT, Romuald PINGUET, Clothilde TREHOREL	
<b>La délimitation des AOC : un subtil équilibre entre usages et milieu</b>	355
par Éric VINCENT, Catherine MARTIN-POLY et Gilles FLUTET	
<b>Étude des caractères sensoriels et non sensoriels d'une appellation d'origine contrôlée, une façon de protéger un terroir. Exemple de l'AOC Fleurie</b>	369
par Catherine MARTIN-POLY, Valérie LEMPEREUR, Yves LE FUR, Julien JAFFRE, Bruno RIVIER, Pascale DENEULIN	
<b>L'œnologie un outil au service de la typicité des vins ?</b>	387
par Hervé ALEXANDRE	

#### CHAPITRE IV

##### LES MOMENTS DES INTERROGATIONS SUR LE TERROIR. LE PASSAGE DU TERRITOIRE AU TERROIR ET SES ENJEUX

<b>Le terroir dans les systèmes d'appellation des pays émergents du monde viticole. Analyse comparative de l'Australie, du Canada, des États-Unis et de la Nouvelle-Zélande</b>	393
par Cécile FRANCHOIS	

<b>Construction Européenne &amp; Territoires du vin</b> par Franck DUBOIS	399
<b>L'articulation entre terroir et territoire dans les stratégies de la filière vitivinicole française. Une comparaison Chablis-Cahors</b> par Joëlle BROUARD, Jean-Guillaume DITTER	413
<b>Du territoire géographique au territoire économique : la situation de la viticulture</b> par Françoise BOURDON, Marie-Claude PICHERY	427