



HAL
open science

Les vignobles et leurs patrimoines : cépages, architectures et paysages au cœur de la mondialisation

Raphaël Schirmer

► **To cite this version:**

Raphaël Schirmer. Les vignobles et leurs patrimoines : cépages, architectures et paysages au cœur de la mondialisation. Colloque international Héritages et trajectoires rurales en Europe, Sep 2007, Université Paul Valéry, Montpellier, France. pp.30-50. halshs-00442183

HAL Id: halshs-00442183

<https://shs.hal.science/halshs-00442183>

Submitted on 18 Dec 2009

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.



Héritages et trajectoires rurales en Europe

6 et 7 septembre 2007,
Laboratoire Mutations des territoires en Europe
Amphithéâtre CNRS, Montpellier

Les vignobles et leurs patrimoines :
cépages, architectures et paysages au cœur de la mondialisation

Raphaël SCHIRMER
Maître de Conférences
Université Paris 4 Sorbonne
Paris
raphael.schirmer@paris4.sorbonne.fr

Résumé :

Les vignobles européens ont élaborés un système de protection de leurs potentiels de production : les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Le vin devient un véritable patrimoine, alors que les paysages ne sont pas complètement protégés. La mondialisation, qui touche directement les vignobles européens, engendre de nouvelles dynamiques.

Mots clés : Patrimoine – Paysage – Vignoble – Vin

Abstract :

The European vineyards worked out a protection system of their potentials of production, which are a kind of label of quality. The wine becomes a true heritage, whereas the landscapes are not completely protected. The globalization, which influences the European vineyards directly, generates new dynamics.

Key-words : Heritage – Landscape – Vineyard – Wine

LES VIGNOBLES ET LEURS PATRIMOINES : CEPAGES, ARCHITECTURES ET PAYSAGES AU CŒUR DE LA MONDIALISATION

INTRODUCTION

«On a basculé sans transition du XIX^e au XXI^e siècle, plaisante Yves Bentoux, le secrétaire général qui fait la visite [de la Winerie]. On est passé de la tradition et des caves voûtées à l'ouverture au monde, au métal et à l'acier.»¹ Rongé par une profonde crise, le vignoble européen cherche de nouveaux modèles de développement. Tourisme de masse ou plus élitiste, architecture audacieuse, marketing débridé, simplification extrême de l'offre avec notamment l'utilisation de vins de cépage ; autant de recettes qui semblent faire passer les vignobles européens de la tradition à la modernité. Ou plutôt, d'une tradition à une certaine modernité ; celle insufflée par le Nouveau Monde. Elle repose sur la volonté de débarrasser le vin de ses codes pour la rendre accessible à tout un chacun. Elle cherche à faire passer les vignobles d'une production artisanale et pragmatique à une industrie d'avant-garde reposant sur des technologies sophistiquées et des savoirs scientifiques. Enfin, elle considère que les impulsions doivent davantage venir de l'amont que de l'aval, au contraire de ce qui se fait pour l'instant. Bref, elle vise à démocratiser le vin, à industrialiser sa production, à tertiariser son fonctionnement. C'est donc un nouveau modèle de développement qui est proposé là. Une nouvelle résilience.

Or, les vignobles européens se sont historiquement construits en cherchant à promouvoir un équilibre entre les viticulteurs et les professionnels de la vente. Equilibre largement constitué en faveur des premiers, qui se concrétise par la mise en place d'un système de protection : il est juridique, économique et territorial. Ce sont les Appellations d'Origine Contrôlée (AOC). Le vin et les modalités de sa production sont dès lors érigés au rang de patrimoine. Un patrimoine bien fragmentaire toutefois, puisque certains éléments n'ont pas été pris en compte par les sociétés rurales qui en sont à l'origine. Alors que les cépages ou les techniques de productions sont dûment protégés, il en va bien différemment des paysages. Au risque de les avoir souvent laissé se modifier. Au risque aussi de voir d'autres acteurs, extérieurs au monde du vin, s'y intéresser. Deux dynamiques se sont donc rencontrées au XX^e siècle : l'une cherchant à fixer les potentiels de production, l'autre, plus sournoise, venant modifier certains paramètres constitutifs des vignobles. Immobilité *versus* mobilité ? Sans doute. Une troisième dynamique vient cependant se greffer sur les précédentes ; elle est générée par la mondialisation. Toute la question est de savoir dans quelle mesure l'organisation interne des vignobles en est perturbée. Un nouveau mode de fonctionnement n'est-il pas en train d'apparaître ?

1 Interview citée par Laure Espieu, « Le Bordelais se soigne à la «winery». Sur le modèle américain, un propriétaire viticole ouvrira en mars un immense complexe d'oenotourisme. », *Libération*, 27 janvier 2007.

I. La fabrique de l'espace : un processus de territorialisation croissant

Comme pour d'autres productions agricoles de qualité - fromages, fruits et légumes ou encore viandes -, les vignobles ont développé tout un ensemble de signes de qualité. En Italie par exemple, près du tiers du vignoble est classé en *Denominazione di Origine Controllata* (DOC) et *Denominazione di Origine Controllata e Garantita* (DOCG). Un chiffre qui accuse toutefois de grandes variations régionales : 56 % en Toscane pour seulement 12 % en Sicile en 2005. Il faut voir là un instantané ; les vignobles du Sud de l'Italie accusent un retard dans leur conversion à la viticulture de qualité qu'ils devraient combler avec le temps. L'affirmation qualitative des vignobles entraîne leur patrimonialisation.

1. La création d'un système patrimonial

Les vignobles ont tôt cherché à ériger leurs productions au rang de patrimoine, tant pour se protéger des fraudes que de la concurrence. Dès le XVIII^e siècle, l'Autriche-Hongrie délimite le territoire du Tokaj, le Portugal celui du vignoble de Porto, l'Italie celui du Chianti (HINNEWINKEL, 2004, p. 27-28). Mais c'est la France qui érige la protection des vins au rang de véritable modèle.

1.1. Le modèle français

Avec les lois de 1905, 1908, 1919 et le décret-loi de 1935², la gestion des vignobles s'organise sous la forme d'un ensemble patrimonial. Il est défini par « *des usages locaux, loyaux et constants* » qui visent à défendre les petits producteurs, à lutter contre la désertification des campagnes, enfin à patrimonialiser les savoir-faire. Cette construction juridique repose sur une architecture particulière ; elle est gérée par une forme de néo-corporatisme (BAHANS, p. 31). Les vignobles sont en effet dirigés par les organisations professionnelles elles-mêmes. Celles-ci associent les groupements de producteurs - avec les syndicats viticoles (nés à la fin du XIX^e siècle lors de la crise phylloxérique) et les coopératives (issues de la loi de 1884 sur les syndicats) -, les commerçants de la filière - négociants et courtiers -, enfin les interprofessions (nées pendant la Seconde Guerre mondiale, mais réformées en 1975). Ces dernières regroupent les différentes familles professionnelles qui gravitent autour de la production des vins.

1.2. Le vin est un patrimoine

La mission des organisations professionnelles, collective, porte sur le vin - les techniques, la bonne compréhension des mécanismes du marché, ou encore la promotion du produit - mais non sur le vignoble en lui-même. En Champagne ou à Cognac par exemple, elles tiennent un rôle majeur dans la fixation des prix des raisins qui seront vendus au négoce. Mais le vignoble n'est pas perçu en tant qu'entité spatiale. Les organisations professionnelles n'ont guère de compétence en matière d'aménagement du territoire. Il faut sans doute voir là

² Respectivement : loi du 1^{er} août 1905 sur les fraudes et falsifications en matière de produits ou de services ; loi du 5 août 1908 modifiant l'article 11 de la loi du 1^{er} août 1905 et introduisant « *les usages locaux, loyaux et constants* » ; loi du 6 mai 1919 relative aux Indications géographiques ; et décret-loi du 30 juillet 1935 relatif à la défense du marché des vins et au régime économique de l'alcool.

l'une des causes essentielles des retards pris en matière de développement de l'œno-tourisme en France.

Le vin est un patrimoine qu'il s'agit de défendre et de léguer aux générations futures. Symbole fort de cette appropriation collective, les bouteilles peuvent être gérées et déposées par les syndicats viticoles. Ceux-ci en ont la responsabilité collective. L'appellation Châteauneuf-du-Pape est ainsi particulièrement vigilante en ce qui concerne l'utilisation de la bouteille armoriée dont elle est le dépositaire : elle est protégée par plusieurs dépôts de marque.

Ce modèle des AOC, dont le sénateur de la Gironde Joseph Capus (1867-1947) est considéré comme le père, s'est propagé dans le reste de l'Europe.

2. L'expansion du modèle en Europe

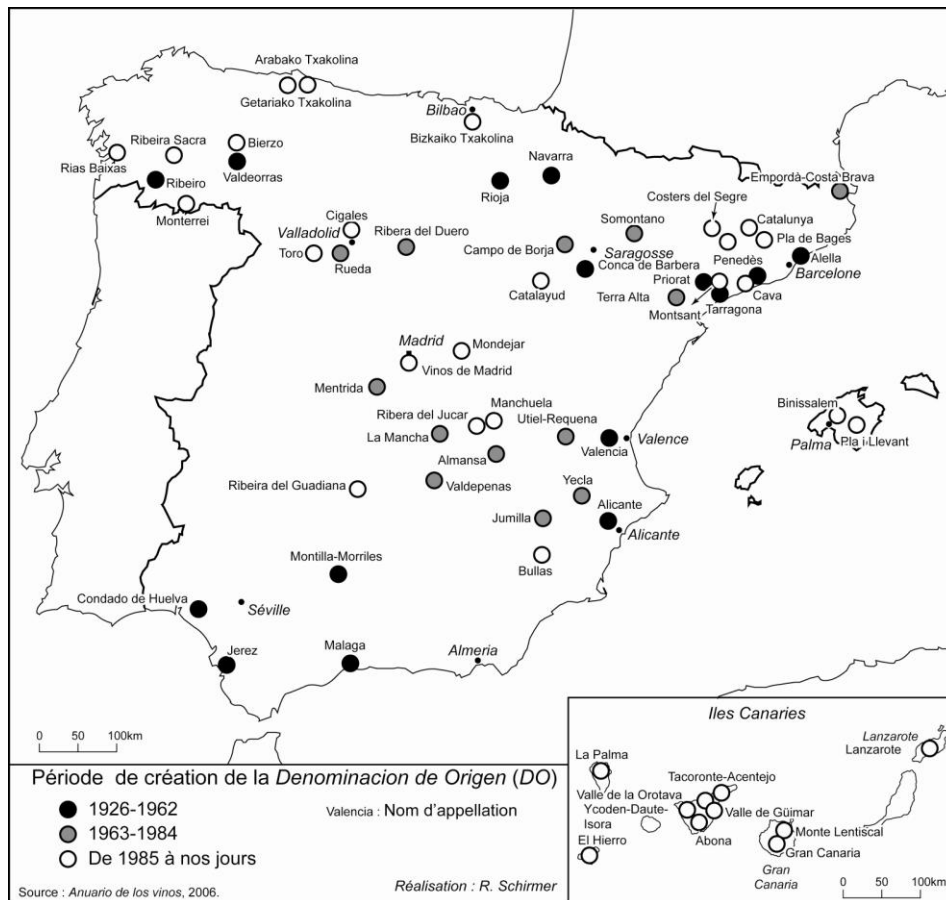
Ce modèle patrimonial est étendu à l'Europe, tout comme au monde alors placé sous son influence, par l'intermédiaire de l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) (née en 1924). La domination de la France au sein de cette institution est pour beaucoup dans cette expansion. Le modèle est par conséquent dynamique à petite échelle, puisqu'il se développe au sein de l'Europe, ici du fait de l'adhésion des Etats à l'OIV, là de leur intégration à la Communauté Economique Européenne (CEE) puis à l'Union Européenne (UE).

2.1. Un modèle dynamique

De nombreux Etats adoptent une législation similaire à celle de la France. Ainsi en Grèce, membre fondateur de l'OIV, où l'Etat prend les premières mesures de contrôle de l'origine des vins en 1934. Il faut cependant attendre les années 1970 pour qu'un cortège de lois définisse de façon cohérente le système d'appellation (SIVIGNON, 1998, p. 238). Ainsi encore en Allemagne Fédérale (RFA), où la réforme de 1971 met en place une classification similaire. L'entrée en vigueur de l'Organisation Commune du Marché du vin (OCM-vin) oblige en effet les Etats membres de l'Europe à contraindre leur histoire juridique et leurs traditions pour appliquer les normes communes.

Prenons un exemple, celui de l'Espagne (fig. n° 1). Le développement des *Denominación de Origen* (DO) s'est fait en plusieurs étapes selon des modalités qui semblent représentatives de l'évolution suivie par d'autres pays. Ce sont d'abord les grandes régions viticoles qui accèdent au statut d'appellation d'origine. Elles sont, dans cet ancien pays exportateur de vin, situées sur la périphérie du territoire, généralement sur le littoral avec une grande ville portuaire comme centre névralgique. Tel est le cas de l'Andalousie qui connaît depuis le XIX^e siècle une politique de haute qualité avec le vignoble de Jerez, placé dans la mouvance de Séville et du port de Cadix. Une seconde vague apparaît des années 1960 jusqu'à la mort du dictateur Franco en 1975. Elle touche des régions viti-vinicoles plus secondaires qui mènent un effort qualitatif, même s'il ne présente pas toujours la rigueur nécessaire. Elles sont plutôt situées à l'intérieur du pays, comme c'est le cas dans l'espace frontalier défini par la rencontre des communautés autonomes de Castille-La Manche, Valence et Murcie. Enfin, d'autres vignobles accèdent au classement, à mesure que s'effectue l'intégration croissante du pays à l'Europe (à partir de 1986). Ce sont des régions périphériques, intérieures ou insulaires, qui se développent alors. Ainsi aux Canaries ou au pays basque.

Figure n° 1 : Chronologie de la création des territoires du vin en Espagne



Toute l'Europe viti-vinicole se couvre ainsi de signes de qualité. Ils sont autant de patrimoines délimités par des territoires.

2.2. Des territoires de la méritocratie

Le mouvement de création des appellations est accompagné d'un double processus : multiplication des territoires, fragmentation de ceux qui sont déjà reconnus. Ceci apparaît nettement en ce qui concerne la Catalogne (fig. n° 1). En Allemagne, le processus paraît assez proche de ce qui existe en Bourgogne, même si les normes sont bien plus laxistes. On trouve ainsi une pyramide ayant à sa base treize régions viticoles (*Gebiet*), composées de communes (*Bereich*), puis d'unités homogènes (*Großlage*) enfin de parcelles précisément identifiées (*Einzellage*). En Italie, la fragmentation devient parfois considérable : on compte vingt-cinq appellations pour la seule Toscane.

Les territoires du vin sont construits de façon hiérarchique, de façon à former autour des noyaux d'élite des phénomènes d'émulation. La fragmentation progressive de ces territoires en de multiples sous-ensembles découle de cette logique fondée sur la notion de progrès et de perfectibilité des sociétés humaines. Elle se nourrit de la philosophie des Lumières. Les concours, l'agrément des vins, les conseils fournis par les techniciens qui encadrent les vignobles, tout concourt à forger une méritocratie du vin. Cette « élite » (CAPUS, 1947) doit gérer l'évolution des vignobles ; les organisations professionnelles sont les lieux où s'exerce ce pouvoir. Ce sont elles qui définissent en France, avec l'Institut National des Appellations d'Origine (INAO), des normes de plus en plus restrictives à mesure que l'on monte dans la

hiérarchie des territoires. Ce sont autant de paliers qualitatifs à viser. Les vins de table doivent se convertir en Appellations d'Origine Vins Délimités de Qualité Supérieure (AOVDQS), elles-mêmes en appellations. Et les AOC génériques doivent progressivement se convertir en appellations régionales, puis locales, enfin en crus ou en clos (photo. n° 1). L'appellation Bergerac, née en 1936, effectue ainsi une démarche de sélection parcellaire pour mettre en place une hiérarchisation de ses terroirs (ROUVELLAC, 2007).

Photo. n° 1 :



Légende : En Alsace, les « grands crus » servent de modèle qualitatifs pour les autres vignobles. Cliché R. Schirmer, 2006.

3. Une vision lacunaire

Qu'est-ce qui est patrimonialisé ? Sur quoi reposent ces territoires ? Dans la plupart des cas sur une liste de cépages, des techniques de vinification, enfin la nécessité de produire sur place non seulement pour éviter les fraudes, mais également pour maintenir la valeur ajoutée dans le vignoble même. L'organisation des territoires du vin permet une remarquable captation de la valeur ajoutée par les vigneron (COUDERC, 2005, p. 205).

3.1. Des territoires définis par un ensemble de critères

Pour l'AOC Minervois par exemple, le décret du 15 février 1985³ définit le territoire des soixante et une communes à l'intérieur desquelles le vin peut être produit (art. 2), en utilisant une liste de cépages (art. 4), des conditions organoleptiques (art. 5), un rendement de base (art. 6), des conditions de taille et de densité de plantation (art. 7) ou encore des techniques œnologiques bien définies (art. 8). Un texte fort représentatif de l'ensemble des AOC puisque construites sur un même modèle. Les cépages autorisés sont ici les suivants :

³ Voir le site de l'INAO : http://www.inao.gouv.fr/public/produits/showTexte.php?id_txt=915

Tableau n° 1 : Les cépages de l'AOC Minervois

	Cépages autorisés	Précisions légales
Vins rouges et rosés	grenache noir, syrah noir, mourvèdre noir, lledoner pelut noir, carignan noir, cinsault noir, picpoul noir, terret noir, aspiran noir	L'ensemble grenache noir, lledoner pelut noir, syrah noir et mourvèdre noir doit représenter au minimum 60 % de l'encépagement. Les cépages syrah noir et mourvèdre noir doivent représenter, ensemble ou séparément, au minimum 10 % de l'encépagement. Ce pourcentage est porté à 20 % à partir de la récolte 2006. L'encépagement destiné à la production de vins rosés pourra en outre comporter les cépages énumérés (...) pour la production des vins blancs, dans une proportion maximale de 10 %
Vins blancs	Cépages principaux : grenache blanc, bourboulenc blanc (dit malvoisie), maccabeu blanc, marsanne blanche, roussanne blanche, vermentino blanc (dit rolle) ; Cépages secondaires : picpoul blanc, clairette blanche, terret blanc, muscat blanc à petits grains.	Les cépages secondaires sont limités à 20 p.100 de l'encépagement. Le muscat blanc à petits grains est limité à 10 p.100 de l'encépagement.

Source : JO, décret du 15 février 1985, Remplacé, D. du 28 décembre 1988, Remplacé, D. 2 octobre 1992, Modifié, D. du 12 décembre 2003, Modifié, D. du 21 juillet 2004

Le schéma est similaire en Italie. Sur les flancs du Vésuve par exemple, les règles de l'appellation Lacrima Christi s'intègrent dans ce même canevas : une liste de cépages, des précisions liées à la viticulture et aux techniques de vinification. Mais guère plus.

Il existe par conséquent des lacunes. La définition de ces patrimoines porte sur les produits, en l'occurrence des types de vins, très rarement, sinon exceptionnellement, sur le lieu de production. L'espace n'est pris en compte que par la délimitation parcellaire. La vision est fragmentaire, technique, et non pas globale. Elle repose sur une pensée propre au début du XX^e siècle pour laquelle le territoire du vin émane du milieu naturel et d'un ensemble de savoir-faire (CAPUS, 1947). C'est-à-dire d'une relation verticale homme / nature fondée sur l'idée d'effort ; la perfection du travail humain et l'élévation progressive des normes révélera de grands crus.

Il serait à cet égard intéressant d'apprécier dans quelle mesure les conceptions vidaliennes en matière de géographie - résumée par la phrase apocryphe « *la nature propose, l'homme dispose* » - ont pu inspirer les hommes de l'époque. Aussi convient-il de circonscrire au mieux les espaces naturels - éliminer les palus de la région bordelaise (*ibid.*, 1947) - et définir les cépages les plus appropriés. Ils matérialisent cette relation verticale homme / nature. Le reste en découle, que ce soit le paysage ou l'architecture vernaculaire, pour s'exprimer dans le « genre de vie » des sociétés viticoles. Tous les éléments sur lesquels

repose cette relation verticale étant uniques et protégés – il n'est de graves qu'à Bordeaux et seule l'alliance des cabernets et du merlot fondent les vins de la région –, il ne semble guère utile d'aller plus loin.

3.2. Une définition partielle

Aussi les paysages sont-ils les grands absents des législations. Nombre de vignobles sont dès lors confrontés à des processus de banalisation d'une rare puissance.

Ils découlent des contraintes dues à la mécanisation, qui entraînent une reconfiguration des terrasses – à Banuyls comme à Porto –, ou une remontée des vignes depuis les coteaux vers les plateaux – dans les vignobles ligériens par exemple (photo. n° 2). Quant aux structures foncières, elles sont l'objet comme dans le reste du monde agricole de sollicitations particulières. La politique des structures, nées des lois d'orientation agricole des années 1960, avec la création des Sociétés d'Aménagement Foncier et d'Équipement Rural (SAFER), a entraîné un complet remodelage de nombreux parcellaires. Les acquisitions individuelles menées par les viticulteurs pour agrandir leurs exploitations – condition *sine qua non* pour obtenir des prêts bancaires – sont allées dans le même sens. Les paysages sont donc bouleversés par l'extension de parcellaires souvent démesurés dans lesquels est supprimée toute entrave à la mécanisation. La biodiversité en est réduite, les haies ou les arbres fruitiers sont supprimés. On se rappellera cet ancien maître de chai, interviewé dans le documentaire *Auxey-Duresses*, qui renonce aux promenades dans les vignes faute d'ombre. Et de blâmer la disparition des arbres fruitiers dans le vignoble bourguignon (PORTRON, 1997). Existe-t-il encore de véritables « pêches de vigne » en dépit du nom que la grande distribution donne à certaines d'entre-elles ?

Photo. n° 2 :



Légende : Un paysage banalisé par la mécanisation (Saumur-Champigny). Cliché R. Schirmer, 2005.

L'habitat rural n'est pas non plus intégré au patrimoine viti-vinicole. Ce qui permet aux viticulteurs de modifier leurs exploitations au gré des nécessités techniques. Les chais construits ne sont pas toujours faits selon des critères esthétiques, loin s'en faut. Les besoins

de la viticulture priment, et les bâtiments anciens côtoient les cuves inox les plus rutilantes. Le monde viti-vinicole a d'ailleurs pu chercher à lutter contre les velléités de classements en arguant de difficultés à produire, dès lors que l'on empêcherait les modifications nécessaires à la bonne vie économique des exploitations. C'est par conséquent un processus parallèle qui met sous cloche l'habitat viticole le plus emblématique.

3.3. Des processus de patrimonialisation parallèles

Même si le phénomène s'est avéré tardif (AUDUC, 2006), de nombreux villages viticoles sont aujourd'hui classés, tout ou partie, du fait de leur patrimoine souvent considéré comme exceptionnel. Le classement émane d'institutions extérieures au monde du vin, Etat et ses services déconcentrés ou collectivités territoriales. La route des vins d'Alsace est une longue succession de villages ou de petites villes qui comportent des édifices remarquables. A Riquewihr par exemple, on ne compte plus les maisons de vigneron qui sont inscrites à l'Inventaire des Monuments historiques. Les maisons à étages en pans de bois disposés en encorbellements successifs font la singularité de cette ville. Tous ces édifices permettent une protection dans un rayon de cinq cent mètres autour d'eux. Les paysages ainsi circonscrits sont frappés d'une singulière inertie. Elle vise à assurer un strict contrôle de l'urbanisation et des paysages. Mais les vignes ne sont finalement protégées que par les Plans d'Occupation des Sols (POS) ou les Plans Locaux d'Urbanisme (PLU) - lorsqu'ils existent, ce qui est loin d'être toujours le cas - et donc par l'AOC *in fine*. On sait ce qu'il en est, alors que de nombreux vignobles sont exposés à de dramatiques problèmes de mitage (PLET, 2002, p. 123-124).

Les territoires du vin sont des ensembles qui reposent sur un emboîtement d'espaces hiérarchisés. Ils ont pour but de favoriser la qualité des produits du fait de leurs règles restrictives, en stimulant l'émulation. Ce système est contraignant puisqu'il considère le vin de qualité comme un patrimoine ; il paraît désormais aux yeux de nombreux observateurs comme un véritable carcan dans le cadre de la nouvelle concurrence mondiale. Des pressions apparaissent pour modifier la réglementation ou produire en dehors de celle-ci. Quitte à chambouler les bases sur lesquelles repose le fonctionnement des vignobles.

II) Paradoxalement : une nouvelle fluidité

L'insertion des vignobles dans la mondialisation suscite une mise en concurrence frontale sur de nombreux aspects : les conditions macro-économiques, la législation environnementale ou sociale, les conditions de transport (SCHIRMER, 2007 a). Même les terroirs sont en concurrence : les graves bordelaises sont directement confrontées aux qualités de la *terra rossa* de la Coonawarra (Australie) ou aux terrasses caillouteuses de la vallée du Maipo (Chili). Ces deux régions nécessitent bien moins de traitements phyto-sanitaires ; ce sont autant de dépenses en moins qui ne sont pas répercutées dans le prix de vente.

Comme de très nombreux vignobles disposent aujourd'hui de techniques viti-vinicoles de pointe - d'ailleurs presque identiques de par le monde -, ces éléments deviennent essentiels. Aussi peut-il paraître intéressant de prendre un élément presque devenu le même pour les grands vignobles mondiaux - les cépages, tant la palette se simplifie autour de

quelques grandes variétés – et un aspect davantage lié aux conditions régionales – les paysages, forcément uniques – pour suivre leur manière de répondre aux nouvelles exigences de la mondialisation. Elles donnent une nouvelle mobilité aux premiers, et induisent pour les seconds une transformation des relations spatiales.

1. Les cépages au cœur des nouveaux fonctionnements

Alors que le modèle des AOC repose sur une liste bien définie de cépages de qualité – rarement mis en avant dans la conception européenne traditionnelle –, la mondialisation bouleverse cette façon de fonctionner. Du fait de l'influence des pays du Nouveau Monde, et en particulier des Etats-Unis, le cépage devient le mode de sélection du vin bien plus que la région de production. Le consommateur choisira un vin de chardonnay, avant de voir s'il provient de Nouvelle-Zélande, du Languedoc-Roussillon... ou de Bourgogne, sa région d'origine. Voire même d'une tout autre région cherchant à s'intégrer à ce fonctionnement ; l'Autriche ne vient-elle pas de lancer un programme officiel de promotion des cépages internationaux⁴ au détriment de ses cépages locaux ?

1.1. Un mouvement plurimillénaire

Même si nos connaissances sont bien faibles en matière de diffusion des cépages – lacune que commence à combler la génétique –, leur propagation et leur adaptation étaient l'un des moteurs sur lequel reposait l'expansion de la viticulture en Europe depuis le bassin méditerranéen. Jusqu'à donner, dans la longue durée, des variétés spécifiques à telles ou telles régions. Cette histoire reste à faire, elle repose pour l'heure sur des interprétations erronées. Toujours est-il qu'il y avait une forte mobilité des cépages, de multiples échanges entre régions ; seules les AOC sont venues figer ce mouvement. Elles sont d'ailleurs venues le figer dans un laps de temps relativement courts en comparaison de l'histoire pluri-millénaire de la viticulture : un peu plus de soixante dix ans.

Car en effet, pendant plusieurs millénaires, c'est la mobilité qui domine. Au Moyen Age par exemple, l'influence du clergé régulier est prépondérante pour comprendre cette géographie. Les grands ordres monastiques de la Chrétienté sont des agents particulièrement efficaces de propagation des variétés de vignes. Le réseau des abbayes de l'ordre de Cîteaux permet une remarquable diffusion des cépages à mesure que la Chrétienté se couvre de son blanc manteau. En Catalogne par exemple, les monastères de Poblet (1150) et de Sante-Creus cultivent du pinot noir, cépage bourguignon par excellence, sans doute depuis la Reconquête. Que l'on trouve du chardonnay le long du chemin de Saint-Jacques-de-Compostelle n'est sans doute pas fortuit non plus (CASAMAYOR, 2003, p. 244). On sait le rôle que cet ordre monastique a pu jouer dans l'accompagnement des pèlerins.

On pourrait encore prendre l'exemple de la crise phylloxérique : les « directs, hybrides et porte-greffes » font l'objet de vifs échanges pour combattre les ravages des pucerons (GARRIER, 1989, p. 117 *passim*). Ce n'est donc qu'à partir de la mise en place des AOC que les cépages vont être figés, au moins dans les espaces délimités. Jusqu'à devenir une contrainte pour certains viticulteurs.

⁴ Ce sont des cépages d'origine bordelaise (le merlot et le cabernet-sauvignon), bourguignonne (le chardonnay), rhodanienne (la syrah), ou encore rhénane (le riesling).

1.2. Une nouvelle mobilité

Il faut attendre 1976 pour que l'Etat français intervienne pour améliorer la qualité des vignobles du Languedoc-Roussillon en favorisant la plantation de cépages « améliorateurs ». Mais en fait, la nouvelle impulsion donnée à la diffusion des cépages commence quelques années plus tôt en Italie, en 1968.

Les vins *a posteriori* dénommés « Super Toscans », dont le fameux Sassicaia, contournent en effet la DOC Chianti. Elle est alors plongée dans une production de faible qualité. Elle empêche en outre l'utilisation des cépages allochtones, alors que la révolution qualitative en cours repose justement sur l'introduction du cabernet-sauvignon bordelais. Sans doute pour la première fois, une bouteille européenne met en avant le cépage dans une région où il n'apparaît pas normalement (photo. n° 3). Est-ce déjà une influence américaine (les dénominations de cépages dominant sur celles des régions de production, depuis le XIX^e siècle et beaucoup plus nettement depuis l'influence du critique Franck Schoonmaker) ? (PINNEY, 2005, p. 46). Probablement pas, en dépit des solides relations qui unissent les viticultures italiennes et américaines du fait de l'immigration. Il faut plutôt voir là une influence du « modèle viticole » aquitain qu'évoque Philippe Roudié. Celui-ci s'appuie sur trois éléments : les cépages, les techniques et les hommes (ROUDIE, 1997, p. 404). La venue d'Emile Peynaud (Faculté d'œnologie, Bordeaux 2) à la Tenuda San Guido (Bolgheri) pour donner forces conseils confirme cette interprétation. L'œnologue livre son savoir-faire aquitain.

Photo. n° 3 :



Légende : Pour la première fois apparaît la mention de cépage (cabernet-sauvignon) sur une bouteille européenne. Cliché R. Schirmer, 2006.

Cette nouvelle approche occasionne en Italie une refonte du système des appellations. Mais elle s'inscrit bien dans la logique initiée par les fondateurs : une réforme par le haut est menée avec la création de super appellations, les DOCG.

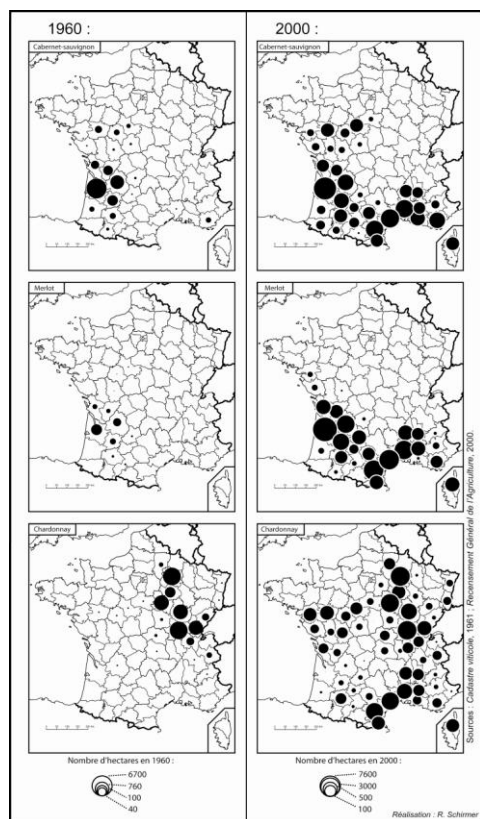
Il en va bien différemment en France, alors même que le modèle aquitain fait des émules. Ainsi dans le Languedoc-Roussillon, où le géographe Henri Enjalbert (Université Bordeaux 3) « découvre » au début des années 1970 un terroir de qualité pour des cépages bordelais. Emile Peynaud impose également son style de vinification au Mas Daumas Gassac (Aniane) à partir de 1978. L'exploitation ne respecte donc pas non plus l'appellation ; elle préfère utiliser des cépages allochtones et produire des vins de pays plutôt que de se conformer au moule de l'AOC Coteaux du Languedoc. Bien d'autres viticulteurs suivront cet exemple. Le phénomène ne se produit-il pas à un moment où les appellations sont de plus en plus contestées, en France comme en Italie ? Il va sans dire que la volonté de dénommer les vins à partir des vins de cépage, du fait de l'influence des marchés internationaux, se fait plus pesante. Les deux modèles, aquitain et nord-américain, ont dû se nourrir l'un l'autre.

La crise européenne qui sévit trouble les repères. Le salut, pour une partie des viticulteurs, passe justement par une sortie des cadres collectifs imposés. En particulier dans le Sud de la France, où les vins de pays – qui font pourtant partie de la catégorie juridique des vins de table – prennent l’allure d’un espace de liberté. Et de s’y engouffrer pour répondre à la demande internationale. De façon générale, les vignobles orientés vers la production de vins de pays se trouvent essentiellement sur le pourtour méditerranéen (AGRESTE, 2006, p. 12). Il semble que pour certains viticulteurs, s’en soit fini de l’idée de méritocratie. Les temps ont changé.

1.3. Le cépage, révélateur des nouvelles dynamiques ?

Ce sont autant d’initiatives qui bouleversent en profondeur la géographie des cépages. Le changement est en effet de taille (fig. n° 2). Le merlot, d’origine bordelaise, est à présent la variété la plus plantée dans l’Hexagone. Et peut être même dans le monde. Il passe en France de 38 000 ha en 1979 à 115 000 en 2004. A l’inverse, d’autres cépages connaissent un effondrement, comme le carignan (de 207 000 à 74 000 ha, soit une baisse de 64 %) (ONIVINS, 2005). La géographie des vignes en est modifiée, de façon assez insidieuse. Le merlot perd de son identité bordelaise pour devenir un cépage parmi bien d’autres dans le Sud de la France. Une publicité lancée en 2005 par le Syndicat des Vins de Pays d’Oc ne montrait-elle pas des vins de syrah aux côtés de vins de merlot et de cabernet-sauvignon ?

Figure n° 2 : Le bouleversement de la géographie des cépages (1960-2000)

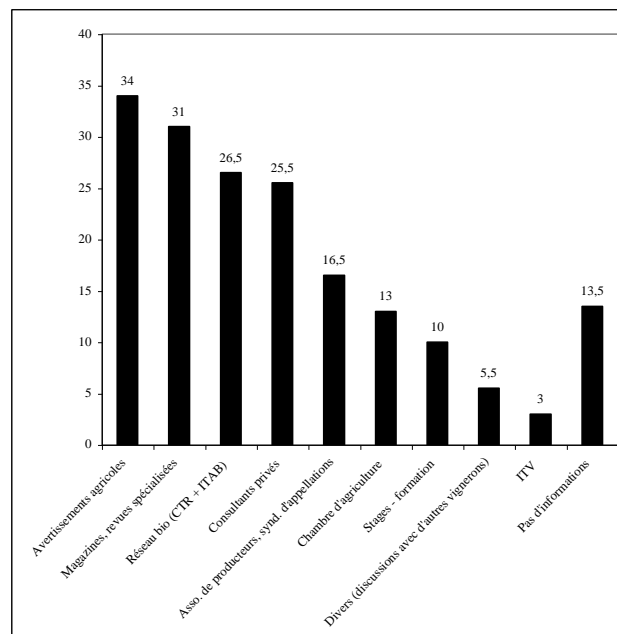


C'est à présent moins l'espace qui compte pour de nombreux consommateurs que le type de vin (SCHIRMER, 2007 b, p. 76). Une habile comparaison a pu être faite avec l'industrie textile pour comprendre le passage à une ère post-industrielle. Pour Mary Douglas, le système de classification des vins connaît un cheminement similaire à celui des tissus. Autrefois dénommées selon le lieu de provenance, « *(la) fabrication des étoffes s'est dégagée des institutions de l'Ancien Régime.* » (DOUGLAS, 1999, p. 150). L'accomplissement d'une industrialisation du secteur des vins devrait de la même manière mettre fin à la dénomination territoriale pour passer à une logique qui repose sur les productions (*ibid.*, p. 154). Pour intéressante qu'elle soit, cette vision paraît pour le moins schématique.

Les Américains eux-mêmes adoptent des signes de qualité comme dans la vallée de la Napa, pour se conformer à la législation européenne mais aussi pour valoriser leurs vins sur leur propre marché. Certains viticulteurs vont même plus loin que l'*American Viticulture Area* (AVA) en produisant des vins « 100 % Napa Valley »⁵. Force est cependant de constater le succès des dénominations par cépage dans le Vieux Monde. En France, les vins de pays peuvent porter le nom de variétés de vigne depuis l'an 2000. Ce qui montre à quel point certains viticulteurs s'éloignent de l'ancien modèle unique. Ils entrent dans de nouveaux modes de fonctionnement qui transcendent les découpages prédéfinis, qu'ils soient administratifs ou professionnels. Tel est bien le cas dans le domaine des vins biologiques.

Des réseaux se développent. Celui de l'Association Interprofessionnelle des Vins Biologiques du Languedoc-Roussillon (AIVB-LR) est par exemple riche d'enseignements (fig. n° 3). Il montre que des viticulteurs éloignés ont désormais davantage de proximité entre eux du fait de leurs préoccupations communes. Il prouve aussi, par l'origine des informations, que les canaux « normaux » - comme les syndicats d'appellations et l'Institut Technique de la Vigne (ITV) - sont désormais doublés par le réseau bio (JONIS, M., 2002).

Figure n° 3 : Les origines des informations des viticulteurs « bio »



Source : M. JONIS, 2002, *Enquête sur les pratiques des vignerons biologiques*, ITAB.

Dès lors, la concurrence internationale oblige à se reporter sur d'autres points. Tout le monde maîtrise les techniques viti-vinicoles, les cépages se réduisent à une poignée, quand le

⁵ La législation californienne oblige à ce qu'il y ait au minimum 75 % du vin indiqué sur la bouteille.

goût des vins tend lui-même à s'homogénéiser. C'est donc sur les aménités du lieu que se reporte le phénomène. Ici en patrimonialisant les vignobles, dans le cadre de l'UNESCO par exemple (REJALOT, 2007). Là en faisant de l'architecture un point d'orgue du monde des vins. Celle-ci participe de la notoriété de l'exploitation ou de la région. La vallée de Colchagua (Chili) est en pointe en la matière, en particulier du fait de nombreux investissements français. C'est notamment le cas de la *bodega* Las Niñas, filiale du château de Jau (Cases de la Pene). Elle a construit un édifice des plus modernes aux côtés de ceux de Casa Lapostolle (du groupe français Lapostolle – Grand Marnier) ou de l'Hacienda Araucano (des bordelais Jacques et François Lurton). On comprend aisément pourquoi l'Europe connaît des transformations en retour. C'est en réalité un va-et-vient constant qui nourrit les vignobles : des flux financiers ou humains les traversent, les différentes entreprises s'épient et copient les nouvelles tendances. Cette précédente entreprise ne produit-elle pas en Languedoc-Roussillon les vins de cépage *aroma pimiento* au style très « nouveau monde » ?

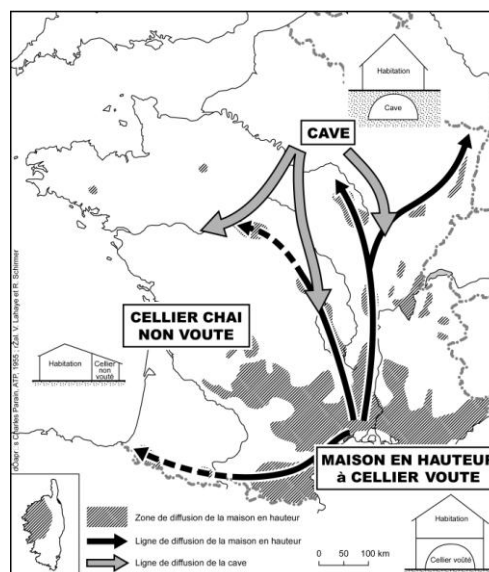
2. De nouveaux modèles en matière d'architecture

Alors que la diffusion des styles régionaux se faisait généralement de proche en proche, allant jusqu'à former de grands ensembles régionaux, la mondialisation du secteur des vins entraîne une transformation radicale en matière d'architecture.

2.1. La diffusion des moyens de stockage du vin

Au-delà de l'extrême multiplicité des styles régionaux, ce qui caractérise très nettement l'habitat viti-vinicole, c'est la solution accordée à la conservation des vins. Trois grands types de réponses se rencontrent dans les régions de vignobles (PARRAIN, 1955, p. 299). Elles ont connu des succès divers, et partant, un développement spatial plus ou moins important. L'habitat viticole résulte en effet d'une longue histoire dont nous ne percevons qu'un instantané. Ce qui est important, c'est leur propension à se diffuser dans l'espace (fig. n° 4).

Figure n° 4 : La diffusion des moyens de stockage du vin



Le premier type correspond à la maison en hauteur à cellier voûté, particulièrement répandue sur le pourtour méditerranéen. Elle provient de la longue romanisation de la région. En Corse par exemple, de nombreuses exploitations viticoles possèdent des celliers voûtés, ainsi dans l'AOC Sartène (RAULIN, 1978, p. 224). La maison à étage n'est pourtant guère cantonnée à cet unique espace, puisqu'elle se rencontre le long des axes de propagation de la romanisation ; elle est également présente sous des formes plus ou moins vives en Bourgogne ou en Alsace. En direction de la Garonne, elle est venue butter sur l'ensemble bordelais, recoupant peu ou prou les limites entre les langues d'oïl et d'oc (PARRAIN, 1955, p. 323).

Un second type, constitué d'une cave, se rencontre dans les régions du Nord-Est, particulièrement en Champagne. En Côte d'Or, à Savigny-lès-Beaune par exemple, les maisons situées rue de Bourgogne possèdent de belles caves enterrées (BUCAILLE, 1999, p.258). Ce modèle s'est propagé jusque sur les bords de Loire ; les caves troglodytiques creusées dans le tuffeau font la particularité de certains villages, comme à Montsoreau, ou encore des abords de la ville de Saumur.

Enfin, dans le domaine aquitain et plus généralement le long de la façade Atlantique, un dernier type, défini par un cellier ou chai non voûté accolé à une maison bloc-à-terre apparaît, comme dans le Libournais (BIDART, COLLOMB, 1994, p. 104). Ce type de chai connaît au travers du « château » un succès sans précédent.

2.2. Le « château » viti-vinicole

Philippe Roudié a bien retracé la genèse et la propagation du « château » depuis Bordeaux. Phénomène relativement récent par rapport à l'ancienneté du vignoble bordelais, celui-ci connaît « *une irrésistible montée en puissance* » (ROUDIE, 2000, p. 418) à partir de la fin du XIX^e siècle. Il convient certes de nuancer l'image que l'on se fait de la bâtisse ; beaucoup de « châteaux » n'en sont guère... Le terme a donc dû être défini par les pouvoirs publics par un décret paru au Journal Officiel du 13 janvier 1993.

En ce qui concerne les chais, leur architecture est caractéristique : « *(longs), bas, aux murs aveugles percés de portes étroites et de rares ouvertures en forme de meurtrières, ils abritent, en interminables files, les centaines de barriques où vieillit le vin. Ces chais sont sans doute l'élément le plus impressionnant et le plus typique du château. Leur atmosphère, maintenue à température égale, leur confère une sorte d'immuabilité, de vie au ralenti, dans une pénombre qui contraste avec l'animation du cuvier au moment des vendanges ou avec le vombrissement des machines dans les hangars. Monde clos, le chai est seulement desservi par les ouvriers chargés de veiller au vieillissement du vin.* » (ROUDIE, 1996, p. 187)

Ce modèle se développe par « *métastase* » dans le reste de l'Aquitaine, ou par « *contagion* » sur le pourtour méditerranéen ou le long du Rhône (ROUDIE, 2000, p 421). Il paraît désormais doublé par un nouveau modèle.

2.3. Un nouveau modèle : la *winery* et son architecture moderne

Les édifices les plus récents sont créés à l'image d'une modernité directement inspirée de la Californie ou de l'Australie. Le Nouveau Monde ne disposant pas d'un patrimoine très ancien, c'est tout un discours qui est mis en avant. Il repose sur une croyance forte dans les progrès assurés par la technologie (SCHIRMER, 2006, p. 111). A l'initiative de Robert Mondavi, l'architecture doit refléter la modernité des installations viti-vinicoles et permettre l'accueil des touristes :

« Extérieurement, je voulais que mon domaine s’inspire de l’art et de la manière propre aux châteaux traditionnels du Vieux Monde, donc de la France et de l’Italie. Mais en même temps, je voulais qu’il montre ce qui se faisait de plus novateur en matière de technologie viticole, qu’on y soit à la pointe du progrès et qu’il attire les meilleurs esprits voués au vin. Mon domaine devait être le lieu par excellence de la créativité, de l’innovation, de l’enthousiasme (...) » (MONDAVI, 1998).

Cette vision s’est propagée dans le reste du monde, faisant de nombreux émules en Europe même (HARTJE, H. et PERRIER, J.-L., 2005). Avec une plus ou moins grande insertion spatiale dans le territoire qui accueille les bâtiments. Ceux-ci présentent parfois des références à l’espace où ils se situent, comme le « château » Haut-Selve (Saint-Selve) : le nom et le portail d’entrée s’inscrivent bien dans la tradition bordelaise, en dépit l’allure résolument moderne du bâtiment. La Cave des Aurelles (Nizas) utilise la même pierre que le pont du Gard ou les villages alentours. Mais la rupture peut être beaucoup plus prononcée, et faire des nouvelles *wineries* autant d’éléments qui tranchent avec les espaces qui les reçoivent. Ainsi dans la Rioja (Espagne).

Les références de la bodega Ysios (El Ciegio) sont catalanes, puisqu’inspirées de l’architecte Antonio Gaudi (1852-1926). Quant à la bodega Marquès de Riscal (El Ciego), elle est une copie du musée Guggenheim de Bilbao. L’architecte canadien Franck Gehry a dupliqué la désormais très célèbre installation des bords du Nervión : même architecture moderniste, même emploi du titane, mêmes formes courbes (photo. n° 4). On ne pouvait plus radicalement renouveler les paysages de la Rioja.

Photo. n° 4 :



Légende : Vignoble de la Rioja : les contrastes paysagers entre les anciens villages espagnols et l’édifice de Franck Gehry. Cliché R. Schirmer, 2006.

L’hôtel du complexe est géré par la compagnie Starwood (originale de Chicago, détentrice des enseignes Sheraton ou Le Méridien) ; il est destiné à une clientèle internationale à très fort pouvoir d’achat. Tout comme le restaurant. Cette clientèle s’inscrit dans des réseaux qui dépassent cette seule région. Elle dépend des grandes villes, et donc des réseaux métropolitains auxquels Bilbao vient de se raccorder. Dans ces nouveaux édifices, tout est fait pour accueillir le public, singulièrement dans les chais particulièrement soignés.

Ils sont l'un des éléments clés des visites organisées pour les touristes. Car pour certaines entreprises, l'argent dégagé par l'hôtellerie ou la restauration dépasse la vente de produits agricoles ; les vignes sont presque devenues un alibi pour conférer au lieu une atmosphère particulière. Le phénomène est déjà bien accentué en Californie ou dans la vallée de la Hunter (Australie). Les vignobles tendent à se tertiariser.

Conclusion

Les modèles des AOC, forgé dans la première moitié du XX^e siècle, paraît presque caduc. Il est créé dans le cadre de sociétés rurales pleines, à un moment où la production du vin repose sur le pragmatisme et des savoir-faire transmis de générations en générations, alors même que l'Europe domine le monde. Ces trois paramètres ont changé du tout au tout. Pis, les fondements intellectuels sur lesquels sont constitués les appellations ne font plus l'unanimité. Les francs tireurs sont légions, qui cherchent à sortir du lot, et ainsi acquérir une notoriété dans les médias.

Les viticulteurs ne sont plus qu'une minorité dans l'espace rural, la science – de l'agronomie à l'œnologie – s'est emparée du fonctionnement des vignobles, tandis que les entreprises sont exposées à la mondialisation et à la montée en puissance du Nouveau Monde. Certains de ces aspects sont curieusement ignorés des rapports officiels qui cherchent à résoudre les difficultés que traversent les vignobles. C'est seulement en 2002 que pour la première fois un rapport évoque les nécessités du tourisme (CESAR, 2002, p. 113)... pour être oubliées jusqu'en 2006 (POMEL, 2006, p. 8). C'est dire si le monde du vin est toujours pensé de façon structurelle et non spatiale. C'est dire aussi combien en matière d'aménagement du territoire, les vignobles paraissent aujourd'hui en retard sur de nombreux espaces ruraux. Alors qu'ils étaient hier considérés comme l'aristocratie des campagnes... Les trajectoires se croisent. L'insertion dans des dynamiques métropolitaines, parfaitement maîtrisée par les vignobles du Nouveau Monde (SCHIRMER, 2007 a), n'en est qu'à ses prémises en Europe.

Bibliographie

- AGRESTE, 2006, *Cahiers viticulture, Panorama de la viticulture*, n° 1, janvier, Paris, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche.
- AUDUC, A., 2006, « Paysage, architecture rurale, territoire : de la prise de conscience patrimoniale à la protection », *In Situ, Revue de l'Inventaire*, n° 6, février. Disponible sur <http://www.culture.gouv.fr/culture/revue-inv/insitu6/auduc/html/auduc.html>
- BAHANS, J.-M., MENJUCQ, M., 2003, *Droit du marché viti-vinicole*, Bordeaux, Féret.
- BIDART, P., COLLOMB, G., 1994, *L'architecture rurale française : corpus des genres, des types et des variantes*, 18, Pays aquitains : Bordelais, Gascogne, Pays Basques, Béarn, Bigorre, Die, Ed. A Die.
- BUCAILLE, R., LEVI-STRAUSS, L., 1999, *L'architecture rurale française : corpus des genres, des types et des variantes. Bourgogne*, Die, Ed. A Die.
- CAPUS, 1947, *L'Evolution de la législation sur les appellations d'origine, genèse des appellations contrôlées*, Paris, Comité National des Appellations d'Origine ; à consulter sur le site de l'INAO (<http://www.inao.gouv.fr/> ; rubrique « guides »)
- CASAMAYOR, P., LIMOUSIN, E., 2003, *Les Vignobles des chemins de Compostelle*, Paris, Hachette.
- CESAR, G., 2002, *L'avenir de la viticulture française : entre tradition et défi du Nouveau Monde*, Rapport d'information n° 349 (2001-2002) fait au nom de la commission des affaires économiques, déposé le 10 juillet 2002, Paris, Sénat ; disponible sur : <http://www.senat.fr/rap/r01-349/r01-349.html>

- COUDERC, J.-P., 2005, « Poids économique de la filière viti-vinicole française et création de valeur », in *Bacchus 2005*, p. 191-207.
- DOUGLAS, M., 1999, *Comment pensent les institutions*, Paris, La Découverte.
- GARRIER, 1989, *Le Phylloxéra. Une guerre de trente ans (1870-1900)*, Paris, Albin Michel.
- HARTJE, H. et PERRIER, J.-L., 2005, *Les plus beaux chais du monde*, Artemis éditions.
- HINNEWINKEL, J.-C., 2004, *Les Terroirs viticoles. Origines et devenir*, Bordeaux, Féret.
- JONIS, M., 2002, *Enquête sur les pratiques des vignerons biologiques*, ITAB, 2002, 11 p. Les résultats sont publiés dans *Alter Agri*, n° 53, mai-juin 2002, consultable sur le site de l'ITAB : www.itab.asso.fr.
- MONDAVI, R., 1998, *Harvest of joy*, éd. Harcourt, cité dans HARTJE, H. et PERRIER, J.-L., 2005, p. 4.
- ONIVINS, 2005, « L'encépagement, le moteur de l'évolution », *Faits et Chiffres* ; voir : <http://www.onivins.fr/EspacePro/Economie/FaitsChiffres.asp>
- PARRAIN, C., 1955, « La maison vigneronne en France », *Arts et traditions populaires*, vol. 3, pp. 290-331.
- PINNEY, T., 2005, *A History of Wine in America. From Prohibition to the Present*, Berkeley, University of California Press.
- POMEL, B., 2006, *Réussir l'avenir de la viticulture de France*, Paris, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche ; en consultation sur : http://www.agriculture.gouv.fr/spip/IMG/pdf/rapport_pomel_mars2006.pdf
- PLET, F., 2002, « Vignobles et villes : les formes nouvelles d'une vieille liaison », *Cahiers Nantais*, n° 58, pp. 111-126.
- PORTRON, J.-L., 1997, « Auxey-Duresses », Série « Paysages » n° 12, vidéocassette, 1/2 pouce VHS ; couleurs SECAM, Ateliers de Diffusion Audiovisuelle, s.l., 27 mn.
- RAULIN, H., RAVIS-GIORDANI, G., 1978, *L'Architecture rurale française : corpus des genres, des types et des variantes*, 3, Corse, coll. dir. par Jean Cuisenier ; publ. par le Centre d'ethnologie française et par le Musée national des arts et traditions populaires, Paris, Berger-Levrault.
- REJALOT, M., « Rive Droite ou Rive Gauche ? Les politiques patrimoniales viticoles bordelaises à la lumière d'une lecture géo-culturelle », in *Le vin entre sociétés, marchés et territoires*, voir SCHIRMER, 2007 a.
- ROUDIE, 1996, « Vins de Bordeaux, vins de châteaux », in *Bordeaux, vignoble millénaire*, Bordeaux, L'horizon chimérique, pp. 177-193
- ROUDIE, P., 1997, « Bordeaux, un modèle pour la viti-viniculture mondiale ? », *Les Cahiers d'Outre-Mer*, 50 (200), oct.-déc., pp. 403-422.
- ROUDIE, P., 2000, « Vous avez dit « château » ? Essai sur le succès sémantique d'un modèle viticole venu du Bordelais », *Annales de Géographie*, n° 614-615, juillet-octobre, pp. 415-425.
- ROUVELLAC, 2007, « Les terroirs de l'aire AOC Bergerac », in *Le vin entre sociétés, marchés et territoires*, voir SCHIRMER, 2007 a.
- SCHIRMER, R., 2006, « Les paysages des vignobles d'Australie. De l'Arcadie au Jacob's Creek », *Sud-Ouest Européen*, n° 21, *Territoires et paysages viticoles*, numéro coordonné par Michel Réjalot, pp. 105-116 + p. 144.
- SCHIRMER, R., 2007 a, « Le vin miroir de nos sociétés », in *Le vin entre sociétés, marchés et territoires*, dossier sur le vin en consultation sur le site Géoconfluences (<http://geoconfluences.ens-lsh.fr>).
- SCHIRMER, R., 2007 b, « Les vins du Nouveau Monde sont-ils a-géographiques ? », *Bulletin de l'Association des Géographes Français*, mars, n° 1, pp. 65-80.
- SIVIGNON, M., 1998, « La vigne et les vins de la Grèce contemporaine », in : *Clio dans les vignes. Mélanges offerts à Gilbert Garrier*, Lyon, Presses Universitaires de Lyon, pp. 231-250.