

Bulletin
de liaison
des membres
de la **Société**
de
Géographie
fondée en 1821

Mars 2025 - Bulletin hors-série

LES VIGNERONS PAYSAGISTES



Supplément au Bulletin de liaison des membres de la Société de Géographie
SOCIÉTÉ DE GÉOGRAPHIE - 184 BOULEVARD SAINT-GERMAIN - PARIS 6

SOCIÉTÉ DE GÉOGRAPHIE
fondée en 1821, reconnue d'utilité publique en 1827
184, boulevard Saint-Germain - 75006 PARIS
TÉL. : 01 45 48 54 62

E.MAIL : societageographie@gmail.com - WEB : <http://www.socgeo.com>

Pour devenir membre de la Société de Géographie :

Adresser au Secrétariat un formulaire de candidature indiquant la profession, l'âge, l'adresse et choisir deux parrains sociétaires. Le secrétariat peut éventuellement en indiquer. L'admission est proposée par le conseil d'administration à l'assemblée générale annuelle suivant l'adhésion (art. 3 des statuts), mais devient effective dès l'acceptation par le conseil.

Tarifs à partir du 1^{er} janvier 2024 :

	<i>France</i>	<i>Étranger</i>
Membre actif (*)		
Cotisation 2024	28 €	28 €
Abonnement 2024 au Bulletin de liaison interne (2 numéros)	12 €	13 €
Abonnement 2024 à <i>La Géographie</i> (4 numéros)	25 €	29 €
Cotisation + abonnement au Bulletin de liaison + abonnement à la revue <i>La Géographie</i> + accès gratuit à la BnF	65 €	70 €
Tarif exceptionnel pour les moins de 26 ans : <i>La Géographie</i> + Bulletin + accès gratuit à la BnF	14 €	14 €
Membre actif donateur	130 €	140 €
Membre actif à vie (après 65 ans)	650 €	700 €
Membre bienfaiteur <i>(personnes morales - cotisation annuelle à partir de)</i>	750 €	800 €
Membre d'honneur <i>(exempté de cotisation)</i>		

La Société de Géographie étant une association reconnue d'utilité publique, il est adressé à tout sociétaire un reçu ouvrant droit à une déduction d'impôt de 66% du montant de la cotisation stricto sensu dans la limite de 20 % du revenu imposable. La même disposition s'applique aux dons et c'est au total de vos cotisations et dons que s'applique ce plafond.

En présentant votre carte de membre à la BnF, une carte de lecteur appelée «Pass recherche» vous sera délivrée pour l'année. Vous pourrez ainsi accéder à toutes les salles des quatre sites (François-Mitterrand, Richelieu, Arsenal, Opéra) ainsi qu'aux expositions, aux concerts et spectacles vivants de la BnF. Vous pourrez consulter toutes ses collections (40 millions de documents) et accéder aux versions électroniques des livres, des périodiques tant sur place qu'à distance. Les membres de la Société sont invités à toutes les conférences, aux remises de prix et aux assemblées générales. Il est répondu à toutes leurs demandes d'information. Ils bénéficient de conditions particulières pour la reproduction des documents de la Société. Ils participent tous les cinq ans à l'élection du conseil d'administration. Ils peuvent, de leur vivant ou par testament, faire don à la Société de tout ou partie de leur bibliothèque, carthèque, photothèque etc. Ils peuvent aussi, avec notre accord, créer un prix dont ils choisissent le nom et les conditions d'attribution. Ils ont priorité pour écrire dans le bulletin ou pour faire des conférences. Ils peuvent à notre siège consulter la collection de notre bulletin et nos publications.

Les couples peuvent ne souscrire qu'un seul abonnement au Bulletin et à la revue.

Les abonnements partent du 1^{er} janvier.

Couverture : Virgile et Mécène se promènent aux portes de Rome au milieu de vignes conduites de diverses manières (en foule, en pergola, en arche, grimpant sur un arbre) », Grüninger, Œuvres de Virgile, Strasbourg, 1502.



Société de
Géographie



ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE
Fondée en 1933

LES VIGNERONS PAYSAGISTES

Colloque tenu à la Société de Géographie

Les 29 et 30 novembre 2024

*Supplément au Bulletin de Liaison
des Membres de la Société de Géographie*

SOMMAIRE

Introduction	5
Jean-Robert Pitte	
Les « jardins suspendus » du Douro : paysages viti-vinicoles et initiatives vigneronnes	7
Philippe Baumert	
2023, un nouvel écrin pour le Clos Saint-Hilaire	27
Denis Blée	
Conduites viticoles, environnement végétal, diversification agricole et paysages : la quête de durabilité et ses changements paysagers	31
Sylvaine Boulanger	
Le paysage du Sancerrois et ses atouts en vue d'une reconnaissance par l'Unesco	45
Thibaut Boulay et Jean-Laurent Vacheron	
Prémices d'une représentation des paysages viticoles dans les livres sur le vin au 19 ^e et au début du 20 ^e siècle	53
Philippe Bourguignon	
Le paysage viticole champenois et les ENR : une histoire de chartes	78
Séverine Couvreur	
Œnotourisme et paysages	88
Michel Guillard	
Corridor vert et présence de l'eau autour de la vigne dans le vignoble alsacien	92
Olivier Humbrecht	
Évolutions de la perception des paysages viticoles charentais de la prise de conscience à l'action, exemple de la Maison Hennessy	101
Fabienne Moreau & Mathilde Boisseau	
Le nouveau paysage de Beaucastel	108
Jean-Pierre Perrin	

Les restanques à Bandol : tradition et avenir ?	116
Daniel Ravier	
Que conserver d'un paysage viticole patrimonial quand le contexte change ?	122
Pierre-Marie Tricaud	
Le paysage culturel des climats du vignoble de Bourgogne : pratiques locales et patrimoine mondial	132
Aubert de Villaine & Sarah Magnière	
Quelques chais contemporains dans le paysage viticole	143
Jean-Michel Wilmotte	

INTRODUCTION

Jean-Robert Pitte

Président de la Société de Géographie

Membre de l'Académie du Vin de France

Jean-robert.pitte@wanadoo.fr

Le paysage est inséparable du vin. En effet, cette boisson de culture naît d'une fantasque plante cultivée, *Vitis vinifera* qui a besoin d'être domestiquée, canalisée, ce qui engendre des paysages uniques, maîtrisés, ordonnés et changeants d'une saison à l'autre. Ensuite, le vigneron doit maîtriser mille opérations pour aboutir à un vin séduisant, complexe, harmonieux, éloquent, bref à une œuvre d'art. Le paysage viticole est pour ses auteurs et ses contemplateurs un avant-goût du vin. Il est non seulement un artefact résultant de la sculpture d'un terroir et d'un matériel végétal, mais aussi une représentation mentale et une source d'émotions, de plaisir, bref, lui aussi une œuvre d'art qui vient se combiner intimement avec le produit qui en est issu. Un cuisinier, Guy Savoy, a enfin été élu en novembre 2024 à l'Académie des Beaux-Arts ; un vigneron doit très vite le rejoindre ! Pour l'amateur, aucune expérience n'est plus suggestive que de boire un vin dans la vigne où il a vu le jour, en compagnie du vigneron qui en est l'auteur. Comme aimait à le dire Jacques Puisais (1927-2020), notre regretté confrère œnologue de l'Académie du Vin de France, tout imprégné de culture géographique, « le bon vin doit avoir la gueule de l'endroit et la tripe du vigneron », ce qui rejoint le manifeste de notre ami Erik Orsenna, venu nous saluer et nous encourager au début de ce symposium : « Le vin, c'est de la géographie liquide ».

La Société de Géographie héberge désormais le siège de l'Académie du Vin de France, ce qui nous invite à imaginer ensemble des moments de réflexion au cours desquels les vignerons et les géographes échangent leurs expériences, leurs compétences afin de progresser ensemble vers une meilleure connaissance de la géographie viticole et éclairer les vignerons de l'Académie par la comparaison d'expériences variées. Un premier colloque a été organisé dans l'amphithéâtre du boulevard Saint-Germain en 2022 sur « Viticulture et changement climatique » (*Supplément au Bulletin de Liaison des membres de la Société de Géographie*, novembre 2023). Celui-ci a montré les extraordinaires capacités de résilience et d'adaptation de la vigne et des vignerons face au réchauffement

climatique en cours. Chaque intervenant avait pu décrire les défis auxquels il est confronté et les solutions imaginées pour les surmonter. La conclusion générale était que, malgré les difficultés, jamais on n'a élaboré d'aussi bons vins, équilibrés et complexes, que depuis le début du XXI^e siècle.

Il a été décidé pour ce deuxième colloque de donner bien sûr la parole à des vignerons de l'académie, mais aussi à des géographes et à des professionnels du patrimoine. Le courant est passé et chacun a fait son miel des points de vue variés qui ont été exprimés. Les paysages viticoles résultent de choix techniques liés aux pentes des terroirs, aux conditions hydrologiques et climatiques, mais aussi au sens esthétique des vignerons et de ceux qui œuvrent à leurs côtés : architectes, ingénieurs, paysagistes, conservateurs et aménageurs. Faire du bon vin résulte de choix complexes et d'une adaptation de tous les instants au contexte environnemental et sanitaire. Mais une fois embouteillé, il faut le vendre et les marchés intérieur et internationaux sont aujourd'hui en plein bouleversement. Il importe donc plus que jamais de séduire les amateurs, d'aller vers eux, mais aussi de les attirer dans les vignobles. C'est là où le paysage prend une dimension supplémentaire : la beauté sans laquelle l'œnotourisme ne présente aucun intérêt. Comme le dit Michel Guillard, « il faut donner à voir avant de donner à boire ». Il est essentiel de soigner les conduites viticoles, le bâti lié aux vignes (les murs, en particulier), les chais, les villages de vignerons et leurs abords, les monuments qui en sont l'ornement. Le beau paysage n'est pas la cerise sur le gâteau, mais une facette intrinsèque de l'espace viti-vinicole, un témoignage de l'intimité entre les vignerons et leurs terroirs, une raison majeure de venir visiter les régions viticoles et d'y séjourner avec bonheur. Accessoirement, il permet aussi à tous les habitants des régions viticoles, qu'ils vivent directement ou non du vin, de soigner leur cadre de vie, de l'aimer et d'éprouver l'envie de l'embellir encore pour s'y plaire davantage.

Les paysages viticoles doivent éclater de beauté, si possible être sublimes ; alors les vins qui coulent de leurs veines ont des chances de l'être aussi !

LES « JARDINS SUSPENDUS » DU DOURO : PAYSAGES VITI-VINICOLES ET INITIATIVES VIGNERONNES

Philippe Baumert

*Docteur en Géographie (Université Bordeaux-Montaigne)
Professeur d'Histoire-Géographie (IUT de Paris – Rives de Seine)
philippe.baumert@u-paris.fr*

« La Région Délimitée des vins de “Porto” est la plus admirable œuvre humaine qui puisse se voir au Portugal. »¹ Voici ce qu’écrivait le grand géographe portugais Orlando Ribeiro au début des années 1990 dans son opuscule géographique consacré au monde rural. Arpentons et comprenons la marqueterie paysagère du vignoble du Douro, reflet de la (géo)politique, des choix de société et des multiples initiatives vigneronnes façonnant ces boissons de culture que sont les vins du Douro et de Porto.

1. Les paysages viti-vinicoles de vallée du Douro : considérations (géo)politiques et culturelles

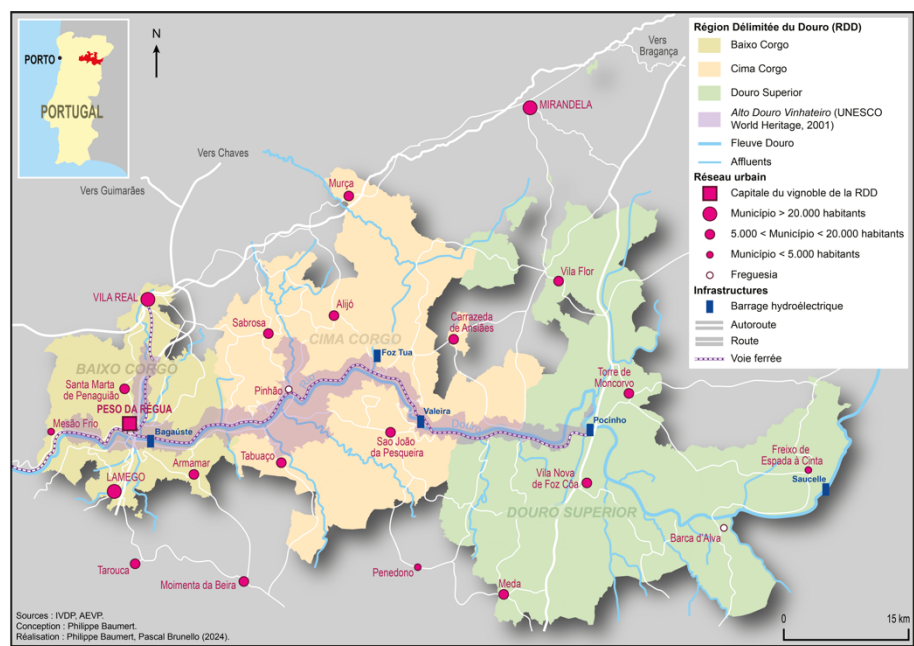
A. Le Douro, terroir des célèbres vins de Porto et du Douro

Le vignoble produisant les célèbres vins de Porto et du Douro² débute à une centaine de kilomètres à l’est de Porto et s’étend jusqu’à l’Espagne. Première région viticole délimitée et réglementée au monde en 1756 par le Marquis de Pombal, la Région Délimitée du Douro (carte 1) s’étire sur une superficie de 250 000 hectares, dont près de 45 000 hectares sont en vignes. Ce vignoble est séparé de Porto par une chaîne de montagnes orientée nord-sud, la *Serra do Marão*, qui a pour effet d’arrêter les perturbations atlantiques et de faire de la vallée du Douro un couloir de

¹ Ribeiro, 1991, pp. 1249-1250.

² Le « vin de Porto » est un vin généreux, autrement dit un vin muté par adjonction d’eau-de-vie au cours du processus de vinification. Ce vin, historiquement consommé par les Anglais qui ont amplement contribué à sa renommée à l’international, connaît depuis des siècles un grand succès à l’exportation. Les « vins du Douro » renvoient aux autres vins de la région qui comprennent, non seulement, des vins tranquilles (avec ou sans appellation d’origine contrôlée) mais aussi des vins mousseux (*espumantes*) ainsi que des vins généreux (*moscatel*).

sécheresse et de chaleur propice à la culture de la vigne. Le terrain est ici essentiellement schisteux et le vignoble organisé en de multiples terrasses avec des paysages spectaculaires, à l’instar de ceux de la *Quinta de Ventozelo* (photographie 1) dont les vignes sont situées en rive gauche du fleuve Douro au niveau de la *freguesia*³ d’Ervedosa do Douro (*concelho* de São João da Pesqueira). Depuis le 16 décembre 2001, le Haut-Douro viticole est inscrit sur la liste du Patrimoine Mondial de l’Unesco en tant que *paysage culturel évolutif et vivant*, ce qui constitue une véritable reconnaissance à l’échelle internationale du travail pluri-séculaire des vignerons et viticulteurs du Douro qui ont su édifier, valoriser et transmettre des paysages viti-vinicoles d’une qualité exceptionnelle. Ces paysages sont « l’expression observable par les sens à la surface de la terre de la combinaison entre la nature, les techniques et la culture des hommes. »⁴ Ils sont « le prolongement, et en même temps le reflet d’une société. »⁵



La Région Délémitée du Douro en 2024

³ Le terme de *freguesia* correspond à la plus fine division administrative du territoire portugais. Les *freguesias* correspondent à des subdivisions de communes qui sont appelées *concelhos* ou *municípios* au Portugal (bien que le *concelho* ait une taille plus proche d’un canton français, c’est cet échelon administratif qui dispose des pouvoirs semblables à nos communes actuelles).

⁴ Pitte, 1983, p. 22.

⁵ Sautter, 1979, p. 57.



1. La *Quinta de Ventozelo*
© Photo Ph. Baumert, décembre 2021

B. Une forte empreinte paysagère du vignoble et des sociétés très marquées par la culture de la vigne et du vin

La vigne et le vin continuent aujourd'hui toujours de marquer, comme par le passé, les paysages et les sociétés de la région, tant par la forte proportion de la population active employée dans les activités vitivinicoles que par l'importance de la culture de la vigne.

La surface occupée par les espaces agricoles (204 444 hectares), plus particulièrement par le vignoble (42 422 hectares), est considérable au niveau des *concelhos* de la Région Délimitée du Douro en 2024. Occupant fréquemment entre le tiers et la moitié de la surface totale des *concelhos*, la surface agricole utile (SAU) est en réalité surtout viticole dans le *Baixo Corgo* et le *Cima Corgo*, occupant respectivement 12 782 hectares (35 % de la SAU) et 19 954 hectares (44 % de la SAU) dans ces deux régions, contre moins de 10 000 hectares et moins de 10 % de la SAU dans le *Douro Superior* (9 686 hectares, 8 % de la SAU). Au niveau de certains

concelhos du *Baixo Corgo* et du *Cima Corgo*, la surface occupée par le vignoble y atteint même plus des deux-tiers de la SAU du *concelho*. C'est par exemple le cas des *concelhos* d'Alijó, de Santa Marta de Penaguião, de Peso da Régua et de Mesão Frio. Ces données statistiques démontrent, au-delà des paysages qui s'offrent au regard, le caractère quasi-exclusif de la culture de la vigne dans cette région du Nord du Portugal produisant, en 2023, 1.6 million d'hectolitres de vin dont près de la moitié en vin de Porto (0.7 million d'hectolitres).

Le très fort poids des activités agricoles, des activités viti-vinicoles en particulier, est également une caractéristique singulière du Douro à l'échelle du Portugal. Si l'on se base sur les données du recensement général de l'agriculture de 2019, 15 % de la population active des *concelhos* de la Région Délimitée du Douro est en effet employée dans l'agriculture alors que les agriculteurs ne représentent que 6 % de la population active portugaise. Par ailleurs, alors que 7 562 individus sont recensés comme étant des actifs du secteur agricole en 2021 au sein de la Région Délimitée du Douro, à cette même date, l'Institut des Vins du Douro et de Porto (IVDP) recense pourtant 19 582 viticulteurs ou vigneron exploitant les différents vignobles de la région ; ces statistiques, outre le fait d'étayer notre propos sur l'importance de la part des activités viti-vinicoles au sein du Douro, témoignent également de la forte proportion de la pluri-activité dans un territoire qui a perdu plus de 15 % de sa population sur la période 2001-2021, passant dès lors sous le seuil des 130 000 habitants.

La vigne et le vin rythment également encore aujourd'hui la vie culturelle des territoires de la Région viticole du Haut-Douro tout en permettant de dynamiser et de valoriser les activités économiques locales. L'exemple des festivités du *Senhor da Aflição* se déroulant encore actuellement dans la petite *freguesia* de Cambres (*concelho* de Lamego) en témoigne amplement. Cette fête religieuse tire en effet ses origines de la période phylloxérique si l'on se fie au journal local de Régua dont l'édition du 10 juillet 1880 indique que les résidents de la *freguesia* de Cambres « *implorèrent la protection divine contre le phylloxéra* »⁶. De la fin du 19^e siècle au milieu du 20^e siècle, l'objectif de la célébration du *Senhor da Aflição* va progressivement s'orienter vers la protection de la vendange. Si elle continue aujourd'hui d'être la grande festivité annuelle de la paroisse, préparée minutieusement par le conseil paroissial de Cambres à l'aide de ses fidèles dont la majeure

⁶ Pina, 2015, p. 8.

partie exerce l'activité de viticulteur, cette manifestation estivale se déroulant chaque année en juillet a toutefois désormais changé de sens. Restant certes toujours l'occasion de prier pour la vendange et, de manière générale, pour la prospérité de l'activité viti-vinicole, elle est surtout envisagée aujourd'hui comme une manifestation conviviale permettant de dynamiser l'activité économique locale, du fait du fort développement de l'œnotourisme dans le Douro au 21^e siècle.

C. Un paysage viticole, fruit de la géopolitique et de choix politiques forts

Cette forte empreinte de la culture de la vigne et du vin dans le Douro est en réalité le reflet du succès du vin de Porto à l'international, fruit de la géopolitique et de choix politiques forts qui ont permis aux viticulteurs, ainsi qu'aux vigneron, de façonner paysages et sociétés du Douro. Il convient, à présent, de mettre en évidence ces éléments dans le cadre d'une succincte analyse géohistorique.

Si la présence de la vigne et la production de vin sont attestées dès l'époque romaine dans la vallée du Douro, la viticulture commence véritablement à se développer dans le Douro à l'issue de la *Reconquista* chrétienne sur les Maures. À partir du 13^e siècle, les moines Cisterciens se constituèrent ainsi de vastes domaines fonciers dans le Douro, qu'ils mirent eux-mêmes en valeur, notamment par la culture de la vigne, la production et le commerce du vin⁷, symboles par excellence de la rediffusion du christianisme dans la péninsule Ibérique après les invasions des 8^e-10^e siècles.

C'est néanmoins surtout sous l'impulsion des marchands anglais, qui vinrent s'installer à Porto dans la seconde moitié du 17^e siècle, que la région viticole du Douro prit son essor et devint progressivement un véritable « océan de vignes » au détriment de la polyculture (céréales, noix, figues, olives, pêches, oranges, citrons, poires...), de l'élevage (essentiellement porcin), de la pêche et de l'activité piscicole. Les raisons de l'installation des marchands anglais au Portugal sont avant tout géopolitiques avec la volonté de la couronne d'Angleterre :

⁷ Depuis 1157, les moines de l'Ordre Cistercien ont l'autorisation de pratiquer le commerce du vin afin de pouvoir acquérir les biens dont ils sont déficitaires. Outre le fait d'être utile dans la perspective du sacrement de l'Eucharistie, la production de vin contribuait ainsi également au fonctionnement des monastères.

- d'organiser la redistribution européenne des produits en provenance du Nouveau Monde à partir des principaux ports portugais dans le contexte de la renaissance d'un Empire portugais indépendant de l'Espagne à partir de 1640 qui ne leur permettait plus d'intervenir en territoire brésilien (d'où les traités de commerce de 1642 et 1654 signés entre l'Angleterre et le Portugal) ;
- de sécuriser l'approvisionnement en vin de son territoire dans le contexte des conflits larvés entre l'Angleterre et la France, marquant la fin du règne de Louis XIV (d'où la réorganisation des routes commerciales et la signature du célèbre traité de Methuen en 1703⁸).

Victime de son succès, ou plutôt des tentatives de fraudes, les exportations de Porto ne cessèrent néanmoins de fluctuer à partir des années 1730, avec une nette orientation à la baisse lors de la décennie 1750. Les Portugais comprirent alors très vite tout l'intérêt de délimiter et de réglementer le *Douro viticole* pour éviter les fraudes et continuer à satisfaire les palais anglais. Le 10 septembre 1756, le Premier Ministre du Roi José I^{er}, Sebastião José de Carvalho e Melo (Marquis de Pombal), créa ainsi la *Companhia Geral de Agricultura das Vinhas do Alto Douro* qui délimita et réglementa, entre 1756 et 1761, la première région viticole au monde⁹. À cette période, l'aire délimitée est d'environ 40 000 hectares et ce choix politique fort permit, non seulement, d'éteindre les conflits entre les viticulteurs du Douro et les négociants anglais, mais aussi de résoudre la crise de confiance du marché anglais vis-à-vis du Porto¹⁰.

Le cadre étant désormais posé, il convient à présent de s'intéresser à la marqueterie paysagère du vignoble du Douro, miroir de la mondialisation et reflet des multiples initiatives vigneronnes contemporaines.

⁸ Ce traité, signé entre le Portugal et l'Angleterre, favorisa grandement les exportations de Porto à destination de l'Angleterre en échange d'accords sur le textile favorables aux Anglais : les droits de douane frappant les vins portugais à leur arrivée dans les ports anglais ne devaient en effet pas dépasser les 2/3 de ceux payés par les vins français.

⁹ Moreira da Fonseca, 1949.

¹⁰ Baumert, 2021.

2. La marqueterie paysagère du vignoble du Douro, miroir de la mondialisation et reflet des multiples initiatives vigneronnes contemporaines

A. Aménager la pente pour faire pousser la vigne : « des jardins du Douro plus ou moins suspendus » selon les époques et les initiatives vigneronnes

Les paysages viticoles du Douro, principalement composés de terrasses, ne sont pas sans rappeler aux géographes ceux des vignobles de *Banyuls* (France), des *Cinque Terre* (Italie), du *Valais* (Suisse), de *Bierzo* (Espagne) ou encore de *Moselle* (Allemagne). Ils peuvent aussi évoquer pour d'aucuns les paysages de rizières ou de plantations de thé d'Asie. Quoiqu'il en soit, ces paysages font assurément partie de ceux permettant de déconstruire les approches déterministes susceptibles d'être réalisées sur les espaces ruraux montagneux. Ce vignoble de montagne, édifié au sein d'un milieu difficile au climat contraignant (étés très chauds et secs, violentes précipitations automnales et hivernales) et aux pentes raides (constituées principalement de schiste), est en effet le reflet du caractère « héroïque » de la viticulture *duriense* pour reprendre les termes d'un ancien Président de l'IVDP, Manuel de Novaes Cabral¹¹.

Dans la grande majorité du vignoble, le mode de taille le plus répandu dans le Douro est celui du Guyot simple ou double. Le palissage de la vigne est la plupart du temps pratiqué dans le Douro et les vignes, qui produisent en moyenne 30 hectolitres à l'hectare, atteignent en moyenne 1 mètre de haut et sont principalement agencées selon quatre grands types d'aménagement de la pente par les activités viticoles (encadré 1) :

- les *socalcos* pré-phylloxéra renvoient aux étroites terrasses construites avant que le phylloxéra ne dévaste le vignoble à partir des années 1860. Ces terrasses sont soutenues par des murets en schiste et ont été construites parallèlement aux courbes de niveau. Elles comportent généralement une ou deux rangée(s) de vignes et ne peuvent accueillir qu'un maximum de 3 500 pieds de vignes à l'hectare. Si de nos jours, le maintien ou la reconstruction de ces terrasses historiques du Douro se réalise à l'aide de machines agricoles, leur construction ancestrale – ainsi que la création d'un sol apte à supporter la culture de la vigne – a été réalisée en cassant,

¹¹ Cabral (de Novaes), 2000, pp. 35-36.

dans un premier temps, la roche à la main puis, dans un second temps, à la barre à mine et à la dynamite.

- les *socalcos* post-phylloxéra offrent au regard des paysages de vastes terrasses aux murs droits et rectilignes ressemblant à de « véritables forteresses » selon l'expression de l'historien Gaspar Martins Pereira¹². Ces paysages ne peuvent se comprendre que si l'on prend en compte le fait que ce sont sur des porte-greffes américains que furent greffés les vignes du Douro : or, la particularité de ces porte-greffes issus du continent américain, outre le fait d'être naturellement résistants à ce puceron qu'est le phylloxéra, était d'être gourmands en terre et il a donc fallu réaménager les terrasses à partir du dernier quart du 19^e siècle (avec le concours des immigrants galiciens qui prêtèrent main forte aux populations locales). La densité de plantation s'élève ici à 6 000 – 7 000 pieds de vignes à l'hectare.
- les *patamares* correspondent aux terrasses sans murets, construites parallèlement aux courbes de niveau à l'aide de puissants bulldozers. Ces terrasses comportent souvent deux rangées de vignes (pour une densité moyenne d'environ 3 500 pieds à l'hectare) et peuvent accueillir le passage d'un tracteur. La stabilité de celles-ci est assurée par des talus en terre et l'érosion est ici limitée par la pratique de l'enherbage entre les rangs de vignes ainsi que par la plantation d'oliviers. Ces paysages de *patamares*, qui commencent à faire leur apparition dans le Douro dès le début des années 1970 et qui sont le fruit de la modernisation de l'activité viticole locale, sont aussi à interpréter comme la réponse pragmatique à la diminution de la population locale du fait des fortes vagues d'émigration portugaise vers la France dans les années 1960 (ce qui remettait profondément en cause la construction et l'entretien des murets en schiste).
- les vignes *ao alto* correspondent enfin aux vignes plantées selon la ligne de plus grande pente. Ce modèle d'aménagement de la pente par les vigneron, initié dans le Douro dès les années 1950, s'est généralisé dans les années 1980 après les essais concluants de la maison Ramos Pinto au sein de la *Quinta de Santa Maria*¹³ (*freguesia* de Muxaga-

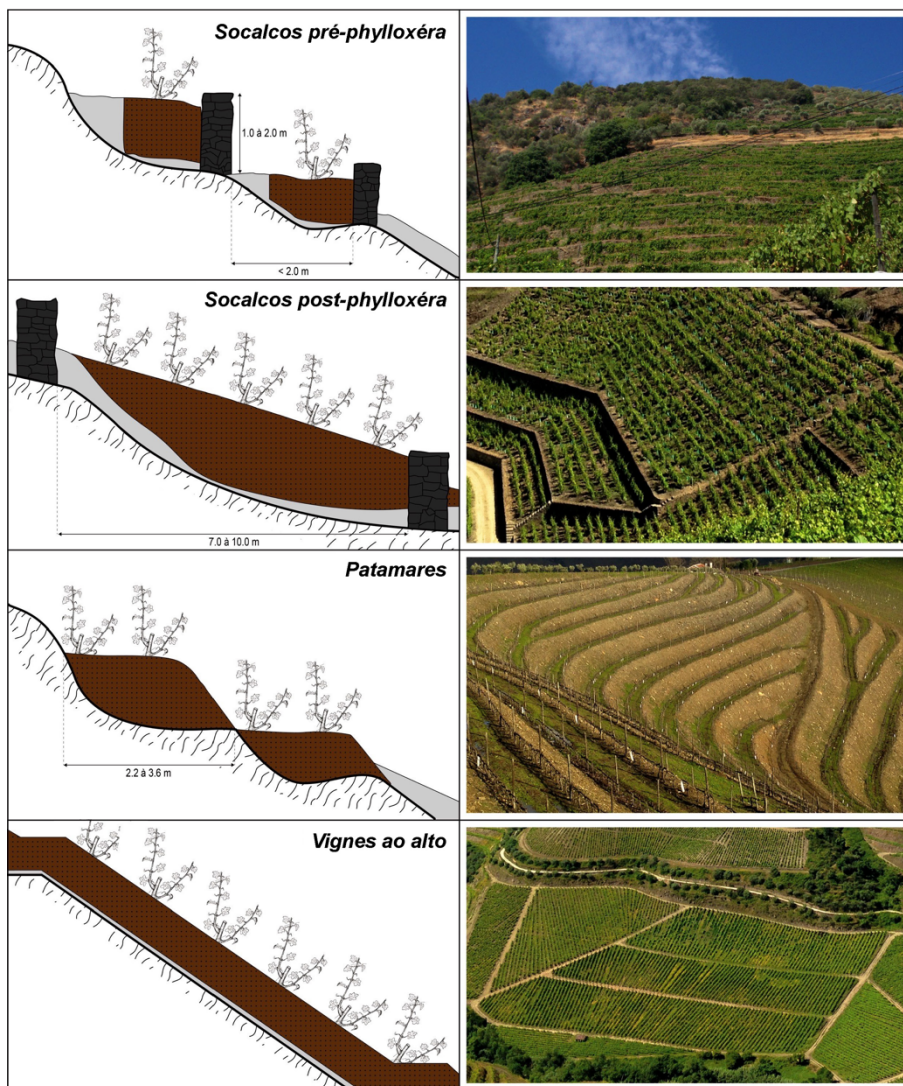
¹² Martins Pereira, 1991, p. 368.

¹³ La *Quinta de Santa Maria* sera rebaptisée *Quinta de Ervamoira* en 1983, en référence au roman *Ervamoira* de l'écrivaine et journaliste française Suzanne Chantal paru l'année précédente. Cette *quinta* aurait disparu aujourd'hui sous le lac de retenue du barrage hydroélectrique de Foz Côa (dont les travaux de construction furent définitivement arrêtés en 1995) si des gravures rupestres datant du Paléolithique n'avaient pas été découvertes dans la vallée du Côa en 1994. Cet exemple est révélateur de la diminution du

ta, *concelho* de Vila Nova de Foz Côa). Il se développe essentiellement au sein du *Douro Superior* où les pentes sont plus douces (une pente inférieure à 35 % est, en effet, préconisée pour ce mode de plantation) et permet une densité moyenne d'environ 5 000 pieds de vignes à l'hectare.

Si les types d'aménagement de la pente et les modes de conduite de la vigne décrits ci-avant sont ceux les plus fréquemment rencontrés dans le Douro, il en existe en réalité de nombreuses variantes. Lors d'un terrain réalisé en 2016, nous avons ainsi par exemple constaté, au niveau de la *freguesia* de Penajóia (*concelho* de Lamego), l'existence de micro-terrasses sur lesquelles poussaient des vignes en treille. Ce mode de conduite de la vigne (non autorisé pour la production de vin de Porto) a été observé au niveau de parcelles de petites dimensions : il est l'œuvre de petits viticulteurs et présente le double avantage de permettre à ces derniers de réaliser leurs vendanges respectives à l'ombre, tout en leur permettant de réaliser d'autres cultures (fruitières et maraîchères) sous leurs vignes (à la manière de la *cultura promiscua* pouvant être observée sur l'île de Madère).

poids de la vigne et du vin dans la société portugaise de la fin du 20^e siècle, le monde politique et la société civile ne s'étant véritablement mobilisés contre la construction du barrage qu'à partir du moment où la question du patrimoine archéologique s'est posée et non en raison de la possible disparition d'une partie du vignoble *duriense* dont le caractère pionnier avait pourtant amplement été mis en avant par la maison de négoce Ramos Pinto (vignes *ao alto*, parcelles contenant des cépages bien identifiés et exclusivement classées A dans le système du *benefício*), sans succès.



Encadré 1

Les quatre principaux types d'aménagement de la pente au sein du vignoble *duriense*
 Conception et réalisation : Ph. Baumert, août 2016. © Ph. Baumert, août 2013 (*Socalcos pré-phylloxéra*, *Quinta da Foz*), février 2014 (*Patamares*, *Quinta das Carvalhas*), mai 2016
 (*Socalcos post-phylloxéra*, *Quinta de Foz Torto* ; *Vignes ao alto*, *Quinta do Seixo*) /
 © J.-P. Gallerand, 2014 (plants de vignes)

Dans tous les cas, et ce quels que soient l'échelle et les acteurs considérés, il faut retenir que les viticulteurs et vigneron du Douro ne cessent de façonner les paysages du Douro afin qu'ils puissent répondre au mieux à

leurs attentes, en l'occurrence la production de raisins / vins de qualité. C'est ainsi qu'il faut comprendre, par exemple, les travaux d'arrachage de vieilles vignes et de plantation de 15 000 nouveaux plants de vignes¹⁴ menés par le bourguignon Vincent Bouchard¹⁵ à la *Quinta do Tedo* (*freguesia* de Vila Seca, *concelho* d'Armamar) au début des années 2010. Cette décision a été prise suite à la très forte diminution de la production de raisins sur la parcelle *Frente da Quinta*, dont les vignes étaient âgées de plus d'une cinquantaine d'années. Ces travaux, qui concernaient près du quart de la surface en vignes de la *quinta* estimée à 15 hectares ont, en outre, été complétés par la reconstruction d'un linéaire de 300 mètres de murs en schiste au niveau des terrasses et s'inscrivaient dans le long calendrier des travaux permettant la restauration d'une *quinta* acquise en 1992 et mise en valeur par Vincent Bouchard en qualité de producteur-embouteilleur qui ne cesse depuis moderniser celle-ci tout en respectant les paysages traditionnels du Douro.

B. Une diversité de vignerons trouvant son unité dans la volonté de produire intelligemment des vins de qualité : quête de durabilité et évolutions paysagères

L'achat de la *Quinta do Tedo* par Vincent Bouchard s'inscrit dans la longue lignée des investissements français au monde du vin de Porto : à titre d'exemples, citons l'acquisition en 1990 de *Ramos Pinto* par la maison de Champagne *Louis Roederer* ou encore la création en 1975 de la maison de négoce *Gran Cruz Porto* par le groupe de vins et spiritueux *La Martiniquaise*, ainsi que l'achat en 2014 de la *Quinta de Ventozeiro* (400 hectares, dont la moitié en vignes) par ce même groupe, afin de renforcer son activité commerciale, tout en se positionnant clairement sur le marché des vins de Porto de qualité. Mais cet investissement français est aussi le symbole des opportunités que représente désormais la vallée du Douro pour les vignerons étrangers depuis l'apparition, en 1979, du statut de producteur-embouteilleur¹⁶.

¹⁴ Les cépages retenus par Vincent Bouchard sont tous des cépages portugais autorisés pour l'élaboration du vin de Porto : 6 000 plants de *Touriga Nacional*, 6 000 plants de *Touriga Franca* et 3 000 plants de *Sousão*.

¹⁵ Vincent Bouchard est le fils de Joseph Bouchard, ancien co-directeur de la maison bourguignonne *Bouchard Père & Fils* fondée en 1731 et désormais propriété du groupe *Maisons & Domaines Henriot* (depuis 1995).

¹⁶ Ce statut de producteur-embouteilleur, contrairement à celui de négociant, ne nécessite en effet pas de justifier d'un stock de vin de 1 500 hectolitres (soit l'équivalent de 200 000 bouteilles de vin de 75 centilitres). Il implique en revanche de respecter la loi

Si les paysages du vignoble *duriense* sont ainsi assurément le reflet de la mondialisation, ils n'en sont pas pour autant façonnés par des viticulteurs et vigneronns présentant des caractéristiques très différentes, allant bien au-delà de la distinction classique de ces deux catégories d'acteurs (alors que les viticulteurs se consacrent exclusivement à l'activité agricole de culture de la vigne dans l'optique de produire du raisin, les vigneronns cultivent la vigne pour produire du vin et le commercialiser). En 2023, près des deux tiers des viticulteurs recensés dans le Douro exploitent ainsi moins d'un hectare de vigne et ne disposent d'aucune installation de vinification. Par ailleurs, si la catégorie des producteurs-embouteilleurs de Porto rassemble, certes aujourd'hui, plus d'une centaine d'acteurs, ces derniers ne pèsent au final que peu de poids sur les marchés par rapport aux négociants : les groupes *Granvinhos*¹⁷, *Symington*, *Sogrape*, *Fladgate Partnership* et *Sogevinus*, agglomérant chacun plusieurs maisons de négoce, rassemblent en effet plus de 85 % des ventes sur les marchés alors que les producteurs-embouteilleurs réunis représentent moins de 2 % des ventes. Cette diversité de vigneronns trouve néanmoins son unité dans la volonté de produire intelligemment des vins de qualité et cette quête de durabilité - envisagée au sens large (culturelle, sociale, économique et environnementale) - se traduit par de multiples évolutions paysagères, souvent assez spectaculaires lorsque les aménagements sont le fruit de négociants.

Les réaménagements actuels menés par les propriétaires de *quintas* sont le plus souvent liés à une volonté de modernisation et/ou d'agrandissement pour faire face à la croissance des ventes de vins de la maison et améliorer la qualité des vins produits. On peut prendre l'exemple de la *Quinta de Nápoles* (photographie 2), située à une quinzaine de kilomètres à l'est de Peso da Régua, en rive gauche du fleuve Douro (*freguesia* de Santo Adrião, *concelho* d'Armamar). Achetée par Dirk Niepoort en 1987, cette *quinta* comptant une trentaine d'hectares sert essentiellement à réaliser les vins du Douro et de Porto blancs de la maison de négoce *Niepoort*. L'originalité de la *Quinta de Nápoles* réside dans son architecture, parfaitement intégrée au paysage de la vallée du Douro. Tous les murs extérieurs visibles de la *quinta* ont, en effet, été revêtus de schiste (la

du tiers, introduite sous Salazar en 1966 et toujours en vigueur en 2024 qui impose aux exportateurs de vin de Porto de ne pas vendre chaque année plus du tiers de leur stock de vin.

¹⁷ En 2023, le groupe *Gran Cruz Porto* a changé de dénomination pour devenir *Granvinhos* et étend désormais son activité du côté des vins verts. C'est le négociant qui exporte aujourd'hui le plus de Porto avec la famille *Symington*.

roche par excellence du Douro viticole, traditionnellement utilisée pour la construction des terrasses) et les chais, réalisés en souterrain par l'architecte autrichien Andreas Burghardt en 2007, offrent au regard un paysage de terrasses en schiste sur lequel vignes et oliviers ont été plantés. Outre le fait de parfaitement s'intégrer au paysage de la vallée du Douro (qui, rappelons-le, est inscrit à l'Unesco depuis 2001), l'avantage d'une telle construction souterraine est également de permettre d'éviter une climatisation trop importante des chais et de pouvoir utiliser la gravité lors de la vinification. De tels types d'aménagements, inspirés par les nouvelles contraintes des normes de construction de l'Unesco, se retrouvent également chez certains producteurs-embouteilleurs, à l'instar de ceux réalisés par la *Quinta do Têdo* en 2017 où une nouvelle cave a été réalisée en souterrain grâce à la construction d'un tunnel d'une cinquantaine de mètres : elle accueille désormais les vins de Porto et du Douro de la maison dans des tonneaux, barriques et même au sein de quelques amphores. La porte de la nouvelle cave est tout aussi monumentale que le tunnel creusé dans le schiste : 4.20 mètres de haut sur 4 mètres de large pour cette porte en chêne massif de Bourgogne réalisée par trois artisans de Saône-et-Loire.



2- La Quinta de Nápoles © Ph. Baumert, mars 2015

La quête de la durabilité est toutefois bien plus ancienne que l'inscription Unesco du Douro viticole. L'exemple de la maison de négoce *Ramos Pinto* et de sa « conquête de l'Est » l'illustre de manière éloquente. Le point de départ de cette avancée vers l'est du Douro est l'année 1974, date à laquelle José Ramos Pinto Rosas acquiert la *Quinta de Santa Maria*. À cette époque, la vigne n'est encore que très peu présente dans une région du *Douro Superior* difficilement accessible depuis Porto et les paysages agraires sont essentiellement marqués par les cultures de céréales, d'oliviers et d'amandiers. Au regard de l'évolution des surfaces cultivées en vigne dans le *Douro Superior*, qui n'ont cessé de s'étendre des années 1980 à l'année 2023 jusqu'à atteindre plus de 9 000 hectares en appellation d'origine à cette date, on peut à juste titre considérer que la maison de négoce *Ramos Pinto* a initié un véritable front pionnier en partant à la conquête de nouveaux territoires de la vigne et du vin dans cette région la plus orientale de la Région Délimitée du Douro. Cette volonté de *Ramos Pinto* d'acquérir une *quinta* dans le *Douro Superior* dans ces années s'explique essentiellement par trois raisons principales, qui permettent de caractériser toute l'importance accordée par cette maison de négoce au développement durable de l'activité viti-vinicole dès le dernier quart du 20^e siècle :

- le souhait de participer activement au développement socio-économique de ces territoires de l'est du Douro en y développant les activités viti-vinicoles ;
- la recherche de pentes relativement douces permettant d'introduire la mécanisation au sein du nouveau vignoble (le contexte est alors celui d'une pénurie de main-d'œuvre dans le Douro) et de poursuivre les réflexions (et les réalisations) sur la méthode de plantation de la vigne selon la ligne de plus grande pente (photographie 3) qui présente de multiples avantages (outre le fait d'augmenter la proportion du travail mécanisé au sein des vignobles, ce mode de plantation de la vigne convient bien aux petites parcelles et permet d'optimiser l'exposition de la surface foliaire de la vigne tout en facilitant l'écoulement des eaux) ;
- le souci de posséder une *quinta* située dans un environnement différent du *Cima Corgo* afin de pouvoir, non seulement disposer d'une *quinta* bénéficiant d'un climat méditerranéen continental (jugé excellent pour le développement du cycle végétatif de la vigne), mais aussi d'un terrain d'étude comparatif pour les travaux menés sur les

cépages (*Ramos Pinto* possède alors déjà deux *quintas* dans le *Cima Corgo*, la *Quinta do Bom Retiro* et la *Quinta da Urtiga*, toutes deux situées à Valença do Douro).

Le *Douro Superior* continue d'être aujourd'hui une terre de recherche comme en atteste la création, au printemps 2014, du vignoble expérimental de la *Symington Family Estates* au niveau de la *Quinta do Ataíde* (*freguesia* et *concelho* de Vila Flor) dont la raison d'être est également la création d'un périmètre de sauvegarde de la diversité génétique des différents cépages du Douro. Cette région est, par ailleurs, également convoitée, depuis le dernier quart du 20^e siècle, par différentes maisons de négoce cherchant à acquérir ou à accroître un patrimoine foncier au sein du Douro. L'amélioration de son accessibilité depuis Porto par voie routière n'est pas étrangère à ce constat. Il faut dire qu'en dépit de son caractère très aride, le *Douro Superior* dispose de certains atouts pour le développement actuel et futur du vignoble : dotée d'un vaste réservoir de terres agricoles, cette région au relief aéré facilite la mécanisation du vignoble et se trouve en situation idéale par rapport au marché français (premier marché d'exportation du Porto en 2023, tant en volume et qu'en valeur).



3- Les vignes *ao alto* de la *Quinta de Ervamoira* (ex-*Quinta de Santa Maria*)

© Ph. Baumert, février 2014

Les négociants ne sont néanmoins pas les seuls à imprimer leurs traces aux paysages culturels viti-vinicoles de la vallée du Douro et les

producteurs-embouteilleurs peuvent tout autant être qualifiés de « vignerons paysagistes ». Quelques exemples suffisent à s'en convaincre. À la *Quinta de Foz Torto* (*freguesia* de Gouvães do Douro, *concelho* de Sabrosa), son propriétaire Abilio Tavares da Silva, ancien ingénieur lisboète, cultive par exemple un véritable jardin potager au milieu de son vignoble (14 hectares), où salades, choux ou encore fraises colorent le paysage (photographie 4), à l'ombre de grands cyprès qui sont des arbres assez fréquents dans le Douro (symboles de longévité, ils renvoient aussi à la noblesse du travail de la terre et sont concrètement très utiles pour faire de l'ombre dans une région où les températures moyennes estivales avoisinent les 30 degrés). Les évolutions observées dès les années 1990 à la *Quinta do Têdo* sont, là encore, aussi des cas d'école pour illustrer cette thématique des vignerons paysagistes : entre autres exemples, mentionnons la réintroduction du cheval dans les vignes (photographie 5), dès le milieu des années 1990, pour labourer la terre (aux côtés d'un tracteur léger) afin d'avoir des sols plus aérés ; ou encore la certification biologique du vignoble, dès 2011, qui implique un mode de conduite de la vigne faisant la part belle à la biodiversité. Fleurs des champs, graminées, légumineuses et même petits arbustes poussent ainsi de manière spontanée dans le vignoble, offrant au regard des paysages très colorés où marguerites, coquelicots, seigle ou encore trèfles, chèvrefeuille, ciste et lavande côtoient la vigne. Les impacts positifs d'une telle biodiversité sont multiples : fauchés régulièrement, les diverses espèces végétales permettent de fertiliser naturellement le sol tout en constituant un couvert végétal afin de protéger les sols d'un rayonnement solaire trop intense (limitant de fait les phénomènes d'évaporation de l'eau) ; leur réseau racinaire facilite la pénétration des eaux pluviales ; et, plus spécifiquement, une plante comme la lavande éloigne les parasites en attirant papillons et abeilles ; coquelicots et chèvrefeuille sont le terrain de jeu des coccinelles qui sont des prédateurs du cochylis, l'un des ravageurs majeurs de la vigne (créant une porte d'entrée pour le botrytis, champignon responsable de la pourriture grise dans les vignobles qui engendre diminution des rendements et baisse de la qualité des raisins).



4- Des vigneron·s paysagistes au-delà des vignes : le jardin potager de la *Quinta de Foz Porto* © Ph. Baumert, mai 2016



5- Un cheval dans les vignes enherbées de la *Quinta do Têdo*
© Ph. Baumert, mars 2014

Sans doute peut-on lire dans les paysages façonnés par Vincent Bouchard l'impact positif de la mondialisation pour ce « vigneron bourguignon du Douro » qui ne cesse de parcourir le monde et qui a aussi construit sa vie professionnelle comme exportateur de fûts de chêne auprès de plusieurs tonnelleres françaises, partageant en outre sa vie de famille entre la France, le Portugal et les États-Unis, plus précisément la Californie dont est originaire son épouse, Kay Bouchard. Et le géographe férù d'histoire sait toute l'attention portée à l'environnement dans cet État de la façade ouest des États-Unis dès les années 1960 où l'eau est considérée comme un objet géographique rare et précieux. Ce n'est ainsi d'ailleurs sans doute pas un hasard si une unité de recyclage de l'eau a très tôt été installée à la *Quinta do Têdo* et si ses propriétaires se sont assez rapidement préoccupés de convertir en « bio » leurs vignobles. Par ailleurs, les débuts de l'œnotourisme plongent notamment leurs racines en Californie, dans la Napa Valley et les vignobles de Robert Mondavi, que Vincent Bouchard connaissait en outre très bien.

C. Quand les paysages viti-vinicoles façonnés par les vignerons se donnent à voir et à déguster : le cas de l'œnotourisme

L'un des impacts majeurs du processus de mondialisation au sein du vignoble *duriense* est le développement de la pratique œnotouristique, qui se structure progressivement à partir des années 1990 avec la mise en place de la Route du vin de Porto (1996) et s'amplifie dans les années 2000. Ce caractère récent de l'œnotourisme dans le Douro est à mettre en relation avec le fait que, dans un passé encore très récent (milieu des années 1980), les producteurs ne côtoyaient que rarement les consommateurs dans les vignobles puisque c'étaient exclusivement les négociants sis à Vila Nova de Gaia qui s'occupaient du vieillissement, de l'assemblage et de la commercialisation des vins de Porto. L'autorisation d'exporter du Porto mis en bouteille au domaine par les producteurs-embouteilleurs n'est en effet permise que depuis le décret-loi du 7 mai 1986.

Pour les producteurs-embouteilleurs du Douro, s'investir dans l'œnotourisme est un moyen de se faire connaître et de bénéficier de revenus complémentaires tout en partageant leur passion pour la vigne et le vin. C'est dans cette optique que la *Quinta do Têdo* s'est ainsi lancée

dans l'activité œnotouristique et œnogastronomique à partir du milieu des années 2000, non seulement en ouvrant une salle de dégustation et un espace de vente (2005), mais aussi en proposant des chambres d'hôtes (2011), en développant des parcours pédestres (2015) ainsi que son propre restaurant (2018), le *Bistro Terrace*, dirigé par le chef étoilé Óscar Geadas et son frère, le sommelier António Geadas. L'accueil des touristes lors des vendanges est par ailleurs envisagé à la *Quinta do Têdo* comme un moment privilégié pour la découverte de la région et la fidélisation de la clientèle.

L'activité œnotouristique est également une manière pour les négociants de promouvoir leurs vins et la région du Douro, ce qu'ils font d'ailleurs de plus en plus depuis le début des années 2000, en lien avec la diminution des volumes de Porto commercialisés. La période est alors propice avec l'inscription d'une partie du Douro viticole à l'Unesco en 2001 qui va permettre le doublement de la fréquentation de la zone labellisée en seulement dix ans pour atteindre, dès 2011, les 150 000 touristes. En 2024, la Région Délimitée du Douro a accueilli plus d'un demi-million de touristes et l'œnotourisme y a toujours le vent en poupe. Il faut dire que les investissements des négociants en la matière ne faiblissent pas : à titre d'exemple, *Gran Cruz Porto* s'est lancé en 2019 dans l'aventure œnotouristique à la *Quinta de Ventozelo* et ne cesse de diversifier ses productions agricoles avec, outre la production de vins de Porto et du Douro, la confection d'huile d'olive et de gin.

Bibliographie

Baumert Philippe, « Vous avez dit “Port Wine” ? Géographie historique du goût anglais en faveur du vin de Porto », *Revue de géographie historique*, 2021, n°19-20.

Cabral (de Novaes) Manuel, « La Coopération AREV-CERVIM et la Défense de la Viticulture de Montagne », dans *Aspects de la Politique Vitivinicole des Régions d'Europe, Interventions du Secrétaire Général 1998-2000*, éd. par Assemblée des Régions Européennes Viticoles (AREV), 2000, pp. 35-36.

Pina Helena, « Intangible cultural heritage and sustainable development in the Douro Demarcated Region (Northern Portugal) : the cases of Cambres and Parada do Bispo », *Espaço e Economia : Revista Brasileira de*

Geografia Econômica, São Gonçalo (Rio de Janeiro), São Gonçalo, Universidade Estadual do Rio de Janeiro - NuPEE, 2015, n°7.

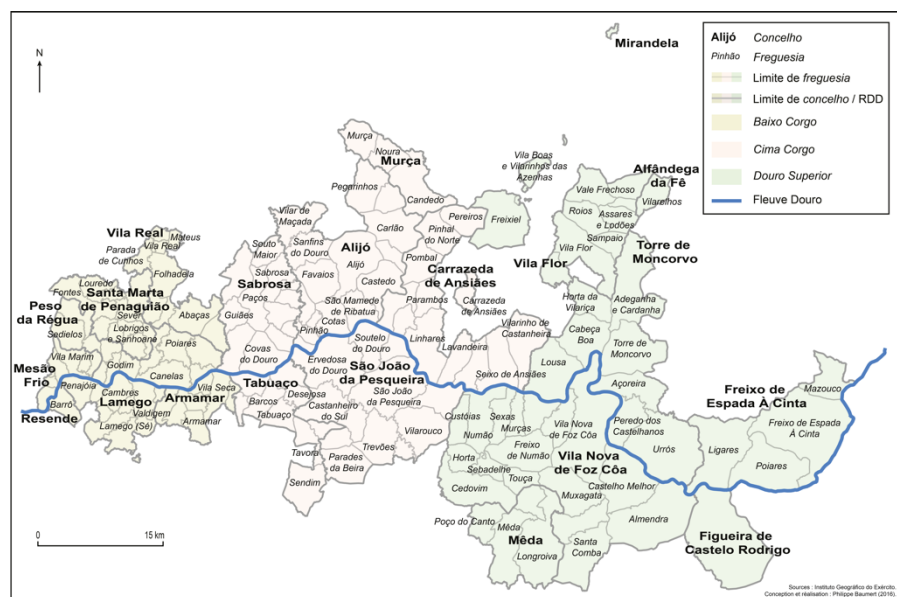
Pitte Jean-Robert, *Histoire du paysage français*, Paris, Tallandier, 1983.

Martins Pereira Gaspar, « L'Alto Douro à l'époque du Phylloxéra », dans *L'identité régionale, l'idée de région dans l'Europe du Sud-Ouest*, Actes des deuxièmes journées d'études Nord du Portugal-Aquitaine organisées par le Centre d'Étude du Nord du Portugal-Aquitaine (CENPA) et la Maison des Pays Ibériques (Talence, 21-25 mars 1988), éd. par F. Guichard, Paris, Éditions du CNRS, 1991, pp. 357-372.

Moreira da Fonseca Álvaro, *As demarcações pombalinas no douro vinhateiro*, Porto, Instituto do Vinho do Porto, 1949.

Ribeiro Orlando, *Opúsculos Geográficos IV - O Mundo Rural*, Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian, 1991.

Sautter Gilles, « Le paysage comme connivence », *Hérodote. Stratégies. Géographies. Idéologies*, Paris, Librairie François Maspero, 1979, n°16, pp. 40-67.



Concelhos e freguesias de la Région Délimitée du Douro

2023, UN NOUVEL ÉCRIN POUR LE CLOS SAINT-HILAIRE

Denis Blée

Directeur Vignes et vins

Membre du Directoire des champagnes Billecart-Salmon

dblee@champagne-billecart.fr



Un petit cocon, un écrin de verdure et de biodiversité pour ce clos Historique, plantée en 1964, en pinot noir. Un chemin pavé, permet de cheminer dans la parcelle basse du Clos. Scellés dans les murs nous voyons apparaître des pots en terre cuite (bien isolant) servant de nichoirs pour les oiseaux. Différents diamètres de pots, pour différentes espèces d'oiseaux (mésange, rouge gorge, pinson, serin et moineaux). Des briques avec alvéoles, feront de bons abris hivernaux pour les insectes (bourdons, abeilles solitaires, papillons...). Nous allons trouver des carrés potagers (de type médiévaux), où nous cultivons des plantes aromatiques et légumes anciens. La faune du clos (les petits mammifères, hérisson, lapins, fouines, mulots, orvets et insectes), se régale des surplus de légumes. Des ouvertures dans le bas des murs, permettent au printemps, d'évacuer l'air froid et les risques de gelées. Ceux-ci servent de passage aux animaux et insectes, pour entrer ou sortir de la parcelle.



Un peu plus loin, fier sur sa stèle, un lévrier surplombe une magnifique fontaine. Le lévrier est le gardien des valeurs de la maison "privilégier la qualité, viser l'excellence ». Cette fontaine contribue à développer la vie dans le clos, laissant aux oiseaux et insectes, la possibilité de s'abreuver ; En périphérie des murs, à une distance suffisante de la vigne (6 mètres) nous avons sélectionné des essences d'arbres en adéquation avec la faune et le climat champenois. Sur le clos 40 arbres ont été plantés : Charmes, tilleuls, pommiers à fleurs, cerisiers, hêtres, érables, prunus, mirabelliers, poiriers et cognassiers. Assurant ombrage, fraîcheur, nutrition (fruits et baies) et refuge pour les insectes et les oiseaux. Ces arbres interagissent avec la vigne en procurant un microclimat (plus frais et plus tempéré). En sous étage, 150 graminées et 250 arbustes complètent et enrichissent cette diversité variétale. De sélection de fleurs anciennes et locales, certaines fleurs vont attirer les abeilles, d'autres les oiseaux, ou encore les auxiliaires (insectes qui viennent en aide à la vigne, contre certains ravageurs).

Un peu plus loin nous arrivons sur la loge de vigne (historiquement, petite construction en pierre, à proximité de la vigne, pour permettre aux vignerons de s'abriter, de manger et de ranger ses outils). La belle charpente en chêne, laisse apparaître deux magnifiques vitraux, créés pour l'occasion par l'atelier Simon – Marq (atelier de vitraux depuis 1640 à Reims).



Une belle terrasse permet de contempler les parcelles du Clos, ainsi que les coteaux de Mareuil sur Ay. Un petit chemin en gravier, serpente dans le haut de l'enceinte. Sur le côté une marre, est là pour que les animaux, batraciens et libellules s'épanouissent. A proximité nous découvrons le rucher du Clos. 4 ruches sont construites avec des anciens tonneaux de la maison (demi-muid de 500 litres). Ces abeilles contribuent à la pollinisation des végétaux et produisent un miel pleine fleurs délicieux. Plus haut, sur un beau dallage en pierre, se trouve une serre victorienne, en métal et en verre. Celle-ci abrite pour moitié les boutures et jeunes pousses du jardinier et pour l'autre le matériel de biodynamie pour les préparations et les tisanes à base de plantes (ortie, prêle, osier...), pour protéger la vigne des maladies.



À présent, laissons le temps et la nature reprendre ses droits dans cette parcelle historique, pour la production de grand champagne conduit en bio et biodynamie.

CONDUITES VITICOLES, ENVIRONNEMENT VÉGÉTAL, DIVERSIFICATION AGRICOLE ET PAYSAGES : LA QUÊTE DE DURABILITÉ ET SES CHANGEMENTS PAYSAGERS

Sylvaine Boulanger

Maître de conférences HDR-Sorbonne Université-UR Médiations

sylvaineboulanger@gmail.com

La durabilité d'un vignoble ou d'une exploitation est la recherche d'un équilibre vertueux entre les sphères environnementale, économique et sociale afin d'en assurer la pérennité. La notion de durabilité est plus précise que celle de développement durable car elle induit l'idée de cheminement dans la recherche de cet équilibre. Avec la durabilité, le chercheur étudie les processus, les méthodes employées par les vignerons (producteurs qui cultivent la vigne, vinifient eux-mêmes les raisins et écoulent les vins), les viticulteurs (producteurs qui confient la vinification à un tiers), les Organismes de Défense et de Gestion (ODG), les administrations et établissements publics en faveur d'une amélioration de l'équilibre entre les trois sphères évoquées. L'étude des pratiques des vignerons en faveur de conduites environnementales vertueuses est l'angle d'analyse de l'écologisation décidé dans cet article.

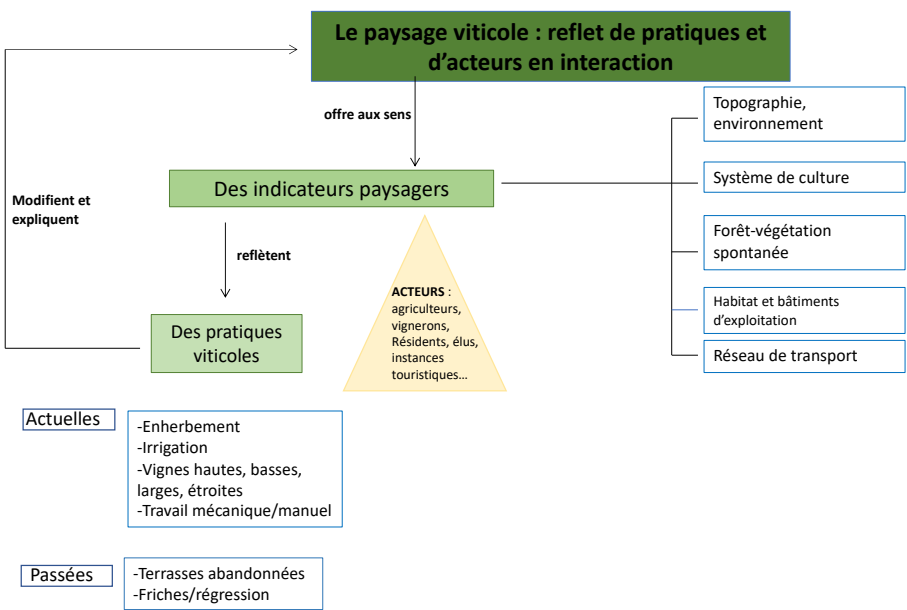
Les pratiques sont à comprendre selon l'acception de Claude Compagnone (2015), à savoir

« comme des ensembles d'actions stabilisées et cohérentes, adaptées à des situations particulières dans un environnement donné, développées par un acteur ou des collectifs d'acteurs, en vue d'une certaine finalité. Elles peuvent être matérielles, discursives et sociales. »

L'étude des pratiques en faveur de l'écologisation – *« processus par lesquels l'environnement est pris en compte dans les politiques publiques, dans les organisations, voire dans les pratiques professionnelles »* (Mormont, 2013) – constitue ici notre propos, avec pour finalité d'en analyser les traductions dans les paysages ordinaires, c'est-à-dire ceux qui relient les vignerons et viticulteurs à leurs lieux de vie et de travail quotidiens.

Le paysage est, par définition, la « pellicule de la réalité géographique, la partie émergée de l'iceberg. L'organisation de l'espace s'imprime à la surface de la terre comme sur un papier photographique. C'est autrement dit, ce qui est perceptible par les sens et pas seulement par la vue, qui garde toutefois une place prééminente » (Pitte, 1983). Les pratiques culturelles liées à la recherche de la durabilité sont souvent perceptibles dans le paysage, à condition de partir à la recherche d'indicateurs (schéma 1), de la très grande échelle – celle du rang de vigne – à la plus petite échelle, celle du paysage observé à partir d'un autre versant par exemple.

Schéma 1 : la démarche paysagère, élément-clé de l'analyse de la durabilité viticole environnementale



Conception et réalisation : S. Boulanger

Le développement des pratiques durables est tout d'abord multifactoriel.

1 - Une recherche de durabilité environnementale multicausale

La recherche de durabilité environnementale dans la filière vitivinicole répond à plusieurs impératifs, émanant à la fois de la profession, de la société et des pouvoirs publics.

D'abord, le vigneron s'inscrit d'emblée dans une démarche de durabilité, à la fois pour lui-même, ses proches et le consommateur « *moi, la durabilité, je pense à titre personnel qu'on est dedans depuis tout le temps. On y est tous les jours dans les vignes. La santé des plantes, la santé des hommes, on y est. La durabilité, ce sont des pratiques qu'on fait déjà même si on peut toujours s'améliorer* ». (Gilles, viticulteur-coopérateur, Alsace, 2023). La volonté d'un soin renouvelé au terroir apparaît clairement dans les échanges avec les vignerons sur le terrain ; cette réaffirmation du lien entre l'Homme, le cep et la terre est rendue nécessaire pour les producteurs s'engageant dans des pratiques plus respectueuses du terroir : enherbement, essor de la biodiversité, labours... Si les moyens d'y parvenir sont variés et plus ou moins approfondis, l'attention au terroir valorise le vigneron et, par voie de conséquence, son image auprès du visiteur.

Les pouvoirs publics incitent aussi à l'écologisation des pratiques agricoles par les différentes directives européennes déclinées en plans nationaux : à titre d'exemples, citons la directive nitrates¹ qui vise à réduire la pollution des eaux par les nitrates d'origine agricole et à améliorer la qualité des ressources en eau, ainsi que la directive de réduction des pesticides², traduite par la succession des plans Ecophyto depuis 2008.

Les injonctions sociétales en faveur de l'environnement sont par ailleurs renforcées depuis l'aube des années 1990 avec l'essor de la périurbanisation et de la rurbanisation : les citadins en recherche d'une meilleure qualité de vie qu'en ville, profitent d'un foncier moins cher et s'installent dans les espaces ruraux plus ou moins proches des villes. Dès lors se développent une exigence de réduction de l'utilisation d'intrants chimiques, une affirmation du maintien de la biodiversité et une valorisation de la présence de l'arbre. Le désir de nature, associé à celui d'une patrimonialisation des espaces ruraux ne cessent de s'affirmer chez

¹ Directive n° 91/676/CEE du 12 décembre 1991.

² Directive 2009/128/CE du 21/10/2009.

les concitoyens. Le vigneron doit alors changer ses pratiques, à la fois pour sa santé et celle des autres habitants. Les vignes urbaines ou les parcelles jouxtant les habitations ont toujours existé. L'extension de l'habitat, souvent sous la forme de nouveaux lotissements, ainsi que la création de services nécessaires à l'accueil des nouvelles populations (écoles, stades, zones de loisirs) cristallisent le problème de la dissémination des produits chimiques lors des épandages. Les vignes urbaines et villageoises sont fréquentes en Alsace et l'habitat s'étend vers la plaine. Sur la photographie 1, prise de la terrasse d'un domaine viticole, seul le cœur du village apparaît. Le parking est public, pour les habitants et les touristes. L'exploitant a développé des inter-rangs enherbés et le cavaillon est désherbé avec des produits de biocontrôle. Si, pendant des décennies, les habitants supportaient les nuisances des traitements viticoles, la tolérance s'est amoindrie, comme dans tous les vignobles de France. D'autant que la circulation touristique incessante s'ajoute aux reproches formulés ; l'Alsace possède en effet l'une des routes touristiques les plus anciennes (1953) et les plus fréquentées en France.

Photographie 1 : L'importance des zones de non-traitement (ZNT) dans le vignoble alsacien, où vignes et habitations coexistent étroitement (Vœgtlinshoffen, au sud de Colmar)

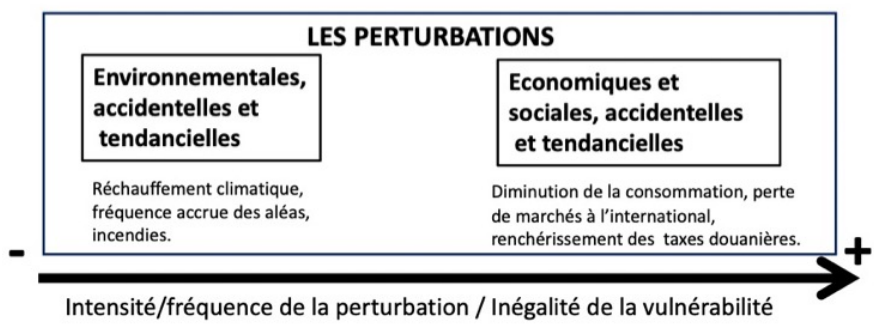


Cliché : S. Boulanger, août 2021

Le développement de pratiques durables est à relier à la notion de résilience. Étymologiquement, celle-ci consiste « dans le fait de rebondir ». Une exploitation agricole est vulnérable et confrontée à des

risques spécifiques, amplifiés par les changements environnementaux : aléas climatiques, catastrophes naturelles, pollutions, spécialisation croissante des exploitations et libéralisation et mondialisation de l'économie. Si les aléas climatiques ont toujours existé, ils revêtent une importance accrue du fait de la spécialisation des entreprises agricoles. Toute viticulture durable montre des formes de résilience aux perturbations (schéma 2). Un vignoble, une exploitation sont résilients s'ils sont capables de résister, de s'adapter, et/ou de se transformer face à ces perturbations (schéma 3).

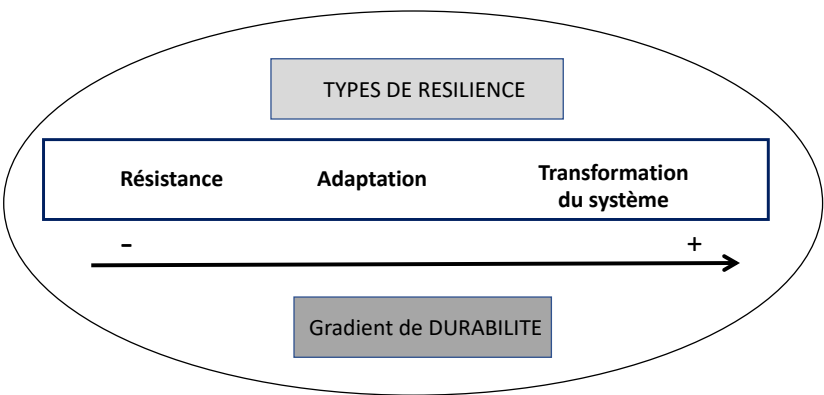
Schéma 2 : la résilience, une réponse aux perturbations de tous ordres



S. Boulanger

Les trois termes qui soulignent les différentes formes de résilience (schéma 3) mettent en valeur des degrés de durabilité reliés à des temporalités différentes.

Schéma 3 : la résilience, un seul terme pour une réalité multiple, entre résistance et transformation



La résilience concerne la viticulture à la fois de façon identique et spécifique par rapport aux autres denrées agricoles.

- *Résilience et environnement physique : accidents météorologiques et réchauffement climatique*

La résilience par rapport à l'environnement physique apparaît de prime abord. Les aléas météorologiques ont toujours été des éléments contre lesquels les paysans ont dû composer. Pendant longtemps, ils subissaient sans pouvoir ni anticiper ni lutter. Considérer la profondeur historique et l'évolution des techniques est donc indispensable pour une mise en perspective des moyens d'action des vignerons. La nouveauté de l'époque contemporaine tient à la récurrence des accidents, à leur intensité ainsi qu'aux moyens, aux techniques, au rôle des pouvoirs publics et aux connaissances approfondies pour lutter. L'aléa du gel sera vécu comme un risque de façon plus sereine par le vigneron qui possède une tour que celui qui n'en a pas, par celui dont les vignes poussent sur une topographie moins gélive, mieux orientée que son homologue dont les ceps sont en altitude.

Les vignerons sont confrontés aux accidents météorologiques mais aussi à l'évolution du climat, tel le réchauffement climatique : ils font face à des temporalités différentes. Les premiers détruisent directement les récoltes ou futures baies ; ils entraînent aussi des maladies liées à des champignons (mildiou, oïdium, botrytis). Pour lutter contre ces dernières, les traitements chimiques préventifs ou curatifs ont, jusqu'aux années 1980, prédominé. L'excès d'humidité favorise aussi la pousse de l'herbe donc encourage l'utilisation d'herbicides. Nous sommes alors dans la résilience-résistance. Le réchauffement climatique incite à une autre forme de résilience : le système viticole doit être transformé. La difficulté pour les exploitants relève de trois catégories principales. D'abord, l'état des connaissances scientifiques mérite un approfondissement sur le nombre de degrés que les différents vignobles français vont gagner en fonction de leur localisation, de leur pédologie, des cépages cultivés et selon quelle chronologie. Même si le projet pluridisciplinaire LACCAGE (2012-2015) a étudié les effets du changement climatique sur la vigne et le vin¹, des interrogations techniques, économiques demeurent. Les

¹ <https://www.vignevin-occitanie.com/wp-content/uploads/2018/11/changement-climatique-projet-laccage-Ollat.pdf>

cépages retenus comme résistants à la sécheresse ou aux maladies doivent ensuite être reproduits en nombre suffisant dans les pépinières. La prise en compte des coûts pour le vigneron mérite d'être évoquée, d'autant que la vigne est une plante ligneuse, pérenne, et qui n'atteint son potentiel de pleine production qu'au bout d'une trentaine d'années. Les choix d'aujourd'hui doivent pouvoir répondre aux enjeux environnementaux de demain, lesquels comportent une part d'incertitude. Ajoutons que les cépages (qualité, couleur des baies) doivent être envisagés comme étant porteurs sur le marché futur et pouvant affronter la concurrence pour répondre à une durabilité économique. Le pari est important lorsque nous connaissons le caractère volatile des choix du consommateur.

- *Résilience, durabilité et législation liée aux appellations : des ressorts aussi sociétaux*

Que la résilience soit une forme de résistance (irriguer pour sauver les ceps), d'adaptation (développer de la vitiforesterie pour apporter de l'ombre) ou de transformation (changement de l'encépagement), les choix ou souhaits du vigneron dépendent des réglementations en zones d'indication géographique, et plus encore en zones classées AOP. Les décisions individuelles doivent tenir compte du collectif, même au nom de la durabilité. Les cahiers des charges sont élaborés par les ODG puis avalisés par l'Institut National des Appellations d'Origine et de la qualité (INAO) et le ministère de l'Agriculture. Les changements exigent de la réflexion, des expérimentations, des temps de discussions entre professionnels et institutions. Ils dépendent de l'évolution des savoirs et savoir-faire. Les appellations se fondent sur une profondeur historique et sur la notion de terroirs ; elles ont donc une dimension culturelle que la recherche de résilience et de durabilité prend en compte (Bérard, Marchenay, Delfosse, 2004).

Les pratiques viticoles limitant l'impact environnemental et permettant une régénération de celui-ci se développent dans le vignoble français et apparaissent souvent dans les paysages.

2 - Les paysages, des témoins des pratiques durables sans cesse évolutives

La viticulture durable n'est pas un modèle, mais bien une démarche qualitative qui cherche des solutions appropriées à différentes échelles,

d'où les nombreuses formes que cette agriculture décline. Les traductions paysagères des moyens utilisés par les vignerons témoignent de choix opérés à un moment donné, en fonction d'un contexte social, économique et technique. Nous en proposons plusieurs ici sans chercher pour autant l'exhaustivité.

- Vignes larges et enherbement : préservation de la biodiversité, limitation de l'érosion, préservation de l'humidité, renforcement de l'infiltration, diminution des rendements en faveur de la qualité et amélioration de la durabilité économique de l'exploitation (photographies 2 et 3).

Photographie 2 : vignes larges et enherbement du domaine Henri Maire du Sorbief en 1995
(Jura-Arbois)



Cliché : S. Boulanger; avril 1995.

L'enherbement, l'augmentation de l'espace inter-rang labouré (2 m sur la photographie 2), sont autant de moyens pour diminuer les rendements, tout en facilitant l'infiltration de l'eau dans les sols et améliorant la portance du sol. Le vigneron doit néanmoins respecter le rendement minimal du décret d'appellation de laquelle il relève. Henri Maire, qui a possédé jusqu'à 300 hectares de vignes dans le Jura, a parfois été décrié pour ses méthodes marketing (le *Vin Fon*) et sa politique d'extension.

Pourtant, au milieu des années 1990, il faisait partie, comme le Château d'Arlay avec ses vins réputés, des rares domaines à expérimenter des méthodes durables au bénéfice de la qualité sur certaines parcelles. Plus personne ne s'étonne de ce type de paysage aujourd'hui en France.

Les paysages actuels témoignent d'une meilleure connaissance des interactions entre le sol, la vigne et l'herbe ainsi qu'un changement progressif dans les mentalités des producteurs : composer avec les adventices et l'enherbement maîtrisé est une pratique qui s'étend (photographie 3) : « *Il y a 15-20 ans en arrière on était le mauvais vigneron, le fainéant, lorsque ce n'était pas tondu à 3 mm. [...] Il n'y a rien de plus dévastateur que la viticulture « terrain de golf ». C'est un irrespect absolu du vivant* ». » (Christian, 2023, vigneron en Alsace).

Photographie 3 : un enherbement de l'inter-rang maîtrisé en Alsace



Cliché : S. Boulanger, août 2023

Lorsque le vigneron souhaite limiter la concurrence pour l'eau ou éviter une trop forte humidité, il alterne deux pratiques dans l'inter-rang (photographie 4).

Photographie 4 : alternance entre un inter-rang labouré et un inter-rang enherbé (Alsace)



Cliché : S. Boulanger, août 2023

- Désherbage de l'inter-rang en période estivale afin de préserver la récolte à Montfrin, AOP Côtes du Rhône – La question du cavaillon

Les pratiques durables ont leurs spécificité et adaptation en milieu méditerranéen. L'enherbement, spontané sur la photographie 5, est assuré en dehors de la période estivale. Lorsque la concurrence pour l'eau apparaît, le sol est labouré pour arracher les adventices, principalement dans l'inter-rang. Aux pieds des ceps, le risque de blesser la vigne est grand et les vigneron hésitent à labourer –fait récurrent en France–, laissant alors en place l'herbe. Pour éviter d'endommager le cep, un autre type de machine spécialisée est nécessaire mais renchérit les coûts d'exploitation. La photographie 5 fait apparaître des résidus de plastique noir : l'exploitant a opté pour cette solution qui limite la pousse de l'herbe –donc la concurrence pour l'eau– à la base des ceps. Néanmoins, le travail du sol répété finit par l'endommager et le plastique resté en place, est emporté petit à petit par le vent ou par ruissellement. La durabilité environnementale n'est donc pas avérée. L'irrigation est pratiquée au goutte-à-goutte par un tuyau attaché aux ceps, librement ou sur dérogation en fonction de la période souhaitée. Surélever le système

d'irrigation permet un travail du sol, même sommaire, à la base des ceps, et facilite la pose d'un revêtement, même si celui-ci se détériore.

Photographie 5 : le choix délicat des pratiques durables (Montfrin, Côtes du Rhône)



Cliché : S. Boulanger, août 2023.

- Adaptation au milieu : les vignes avec inter-rang désherbé : un rôle de pare-feu dans des espaces à végétation dense

De façon traditionnelle, la vigne est considérée comme un pare-feu -sauf lors des sautes de feu- du moins comme un outil réducteur d'intensité, car elle constitue une discontinuité de la biomasse grâce à son organisation en rangs et à la présence de nombreux chemins d'exploitation. Toute nouvelle parcelle viticole, notamment sur terrasses ou flancs de montagne, toute renaissance de petit vignoble dans ces zones à risque, toute vigne dans les zones densément peuplées sont les bienvenues à cette fin, notamment en milieu méditerranéen (photographie 6).

Photographie 6 : une vigne pare-feu, Vidauban, Var.



Cliché : S. Boulanger, août 2023

- La redécouverte des atouts de la diversification des cultures

Avec les irrégularités climatiques et le réchauffement climatique, la diversification au sein des parcelles viticoles se développe. Pour lutter contre la chute des revenus viticoles, les services de l'État et le Conseil interprofessionnel du vin de Bordeaux (CIVB) voient dans la diversification une des solutions à développer. Près de 4 000 viticulteurs bordelais cherchent en effet à s'engager dans cette voie, soutenus par les aides financières et techniques de la Chambre d'Agriculture de la Gironde et du Conseil Régional de la Nouvelle Aquitaine dans le cadre du dispositif « plan d'arrachage. A l'instar d'autres vignobles, des essais sont menés pour planter des oliviers, des noisetiers, du chanvre, des arbres à kiwis, du safran (tableau 1). Cependant, les filières de collecte et de transformation restent entièrement à construire et les choix de diversification doivent répondre à des calendriers compatibles avec la vigne. L'olivier, testé avec 120 plants depuis 2023 par Thomas Solans, viticulteur (40 ha de vignes) et éleveur dans l'Entre-deux-Mers, permet

notamment d’appliquer une stratégie de traitements proche de celle de la vigne et de récolter les olives après les vendanges. Ainsi, la diversification des productions au sein d’une même parcelle répond à la durabilité économique et environnementale ; même si la question des savoir-faire et de la gestion de l’eau se posent.

Tableau 1 : le safran est testé dans les vignes de l’INRAe au château de Couhins (Gironde).

Avantages en termes de durabilité environnementale	Avantages en termes de durabilité économique et sociale
Culture qui couvre le cavaillon en automne/hiver : limitation de la pousse d’adventices.	Bulbe qui se multiplie par 3 l’année suivante : une économie pour l’exploitant malgré le travail demandé.
Meilleure infiltration de l’eau permise grâce à cette culture et pas de concurrence pour l’eau avec la vigne. Amélioration du stockage du carbone dans le sol.	Récolte des fleurs lorsque les vignes entrent en repos végétatif : utilisation de l’équipe de vendangeurs saisonniers pour la récolte du safran.
Synchronicité avec la vigne : séchage du safran lors du redémarrage du cycle de la vigne. Entretien superficiel et mécanique du sol : chaussage (chaussage : recouvrement des herbes naissantes).	Vente du safran entre 30 et 40 € le gramme. Récolte 2023 du château : 200g, pour un coût de production de 3’000€ pour 10 ares en 2023.
Source : d’après les témoignages de D. Forget, directeur technique, et J. Miramon, chef de culture du château Couhins, INRAe, Vitisphère 12/11/2023.	

Avec les pratiques dites durables, l’arbre retrouve sa place alors qu’il avait souvent été arraché (entre 1900 et 1980) au nom de la mécanisation et de la rationalisation des travaux viticoles.

- Agroforesterie ou vitiforesterie

Le Syndicat des Côtes du Rhône s’est engagé auprès de l’entreprise PUR, leader dans le domaine du développement basé sur la nature qui aide les entreprises à réduire leurs émissions de carbone, en faveur de l’agroforesterie. Les premières plantations ont commencé à la fin de l’année 2024. L’arbre maintient l’azote dans le sol et accroît la capacité de stockage du carbone mais les atouts et les contraintes du système de complémentarité entre l’arbre et la vigne dépendent de l’importance des phénomènes de concurrence entre les deux cultures (eau, azote, lumière).

Les producteurs doivent, sur le moyen terme, évaluer l’amélioration réelle du fonctionnement de l’agrosystème en termes de microclimat, d’équilibre entre les ravageurs et les auxiliaires, de fertilité et de biodiversité du sol. La vitiforesterie répond par ailleurs au désir de nature des citoyens, des touristes et des habitants non-agriculteurs et vivant en

milieu rural ; la réintroduction de l'arbre apporte l'image d'un paysage de qualité car plus riche en biodiversité, donc d'un produit qui l'est tout autant. Cette pratique peut ensuite être valorisée par les discours des vignerons.

Ainsi, décider de passer à des pratiques durables, puis de les approfondir et de les diversifier, revient à choisir des alternatives au modèle productif conventionnel. Pour le vigneron, il s'agit de trouver les moyens techniques, organisationnels et financiers pour répondre à son souhait de mise en place de telles pratiques. La viticulture durable n'est pas un modèle, mais une démarche qualitative qui cherche des solutions appropriées à différentes échelles, d'où la variété des formes qu'elle revêt dans les paysages.

Bibliographie :

Bérard L., Marchenay Ph., Delfosse C., 2004, « Les produits de terroir : de la recherche à l'expertise », *Ethnologie française*, 2004/4 ; vol. 34, pp. 591-600.

Boulanger S., 2004, *Le vignoble du Jura*, Presses Universitaires de Bordeaux.

Compagnone C., 2015, « Saisir les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Quelle posture du sociologue face à l'agronome ? », *Sciences de la société*, vol. 96.

Mormont M., 2013, « Écologisation : entre sciences, conventions et pratiques », *Natures, Sciences, Sociétés*, 2, vol. 21, pp. 159-160.

Pitte J.-R., 1983, *Histoire du paysage français*, Tallandier.

LE PAYSAGE DU SANCERROIS ET SES ATOUTS
EN VUE D'UNE RECONNAISSANCE PAR L'UNESCO
(LA RESPONSABILITÉ DES DOMAINES POUR LA PERPÉTUATION D'UNE
CONSTRUCTION PLURISÉCULAIRE)

Thibaut Boulay

Membre honoraire de l'Institut Universitaire de France,

Domaine Boulay à Chavignol

Thibaut.boulay@wanadoo.fr

&

Jean-Laurent Vacheron

Secrétaire perpétuel de l'Académie du Vin de France

(Domaine Vacheron à Sancerre)

jlvacheron@gmail.com

Il y a neuf ans, le 31 octobre 2015, une assemblée d'acteurs (maires et élus, représentants de l'Union Viticole Sancerroise) annonçait la candidature du vignoble du Sancerrois à l'inscription sur la liste du Patrimoine Mondial de l'Unesco. Depuis, un important travail a été mené, réorientant rapidement l'instruction vers les paysages culturels. Rappelons en effet que depuis 1992, les interactions majeures entre les hommes et le milieu naturel sont reconnues comme constituant des paysages culturels. Après une expertise diligentée par la DREAL (avec le concours de l'un de nous), qui appuie cette démarche, un plan de paysage a été réalisé, avec diagnostic, orientations de gestion et programme d'action. Il était dès lors possible d'engager le classement du site au titre de la loi 1930, pour son caractère tant historique que pittoresque, préalable indispensable à toute démarche Unesco. Parallèlement, l'instruction s'est attachée à définir la valeur universelle exceptionnelle de ce paysage. Au cœur des collines douces et harmonieuses du Centre-Val de Loire se niche en effet un vignoble à l'histoire millénaire, celui de Sancerre. Plus qu'une simple région viticole, le Sancerrois représente un patrimoine vivant où la géologie, la viticulture et l'histoire se croisent pour former un écosystème unique. Depuis les premières vignes plantées à l'époque romaine, ce terroir a connu un développement continu, marqué par un dialogue étroit entre l'homme et son environnement naturel.

Aujourd'hui, alors que le vignoble ambitionne de figurer sur la liste du Patrimoine Mondial de l'Unesco, cette région doit faire face à des enjeux

contemporains d'envergure. Les défis climatiques, la conservation des paysages et la transmission d'un savoir-faire millénaire imposent une réflexion collective sur son avenir. Pourtant, en s'appuyant sur son riche passé et sur les forces vives de son territoire, le Sancerrois se projette résolument vers l'avenir, prêt à perpétuer son rôle de modèle d'harmonie entre nature et culture.

Un dialogue millénaire entre l'Homme et son environnement

Le Sancerrois est l'une des terres viticoles les plus anciennes d'Europe, et cette longévité exceptionnelle est le fruit d'un dialogue millénaire entre l'homme et son environnement. Ce lien intime commence à l'époque romaine, avec l'implantation des premières vignes par les Bituriges Cubes, qui adaptèrent et cultivèrent un cépage connu sous le nom de *vitis biturica*, cépage résistant à la pluie et au vent évoqué longuement par Pliny l'Ancien et ancêtre potentiel du sauvignon blanc, aujourd'hui emblématique du vignoble.

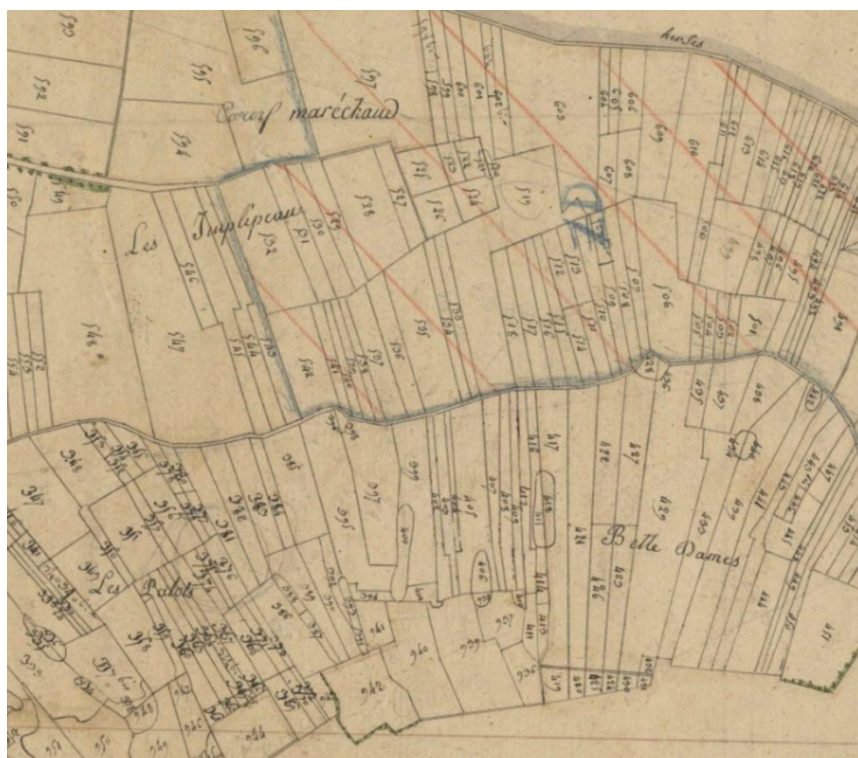
Ce dialogue ne s'est jamais interrompu, même dans les périodes troublées de l'histoire. La donation d'un ensemble cohérent de domaines aux confins versés à la *res ecclesiae* et administrés par l'évêque, constitua le cœur des possessions sancerroises du diocèse. À l'époque mérovingienne, le siège épiscopal de Bourges joua ainsi un rôle décisif dans le maintien et l'expansion de la viticulture. Le vin, essentiel à la liturgie et à l'économie locale, devint une ressource précieuse que les clercs surent protéger et valoriser. À partir du XI^e siècle, la singularisation et la délimitation des parcelles viticoles se sont affinées, chaque génération apportant sa pierre à l'édifice. Ce travail humain s'est appuyé sur les richesses naturelles d'un terroir façonné par des millions d'années d'histoire géologique. La faille de Sancerre, née de mouvements tectoniques, a divisé la région en une mosaïque de sols : marnes, calcaires kimméridgiens, grès et sables. Ces conditions géologiques offrent une diversité propice à la culture de vins complexes, reflétant la singularité de chaque parcelle, avec une nomenclature adaptée de microtoponymes.

Par ailleurs, la géologie a influencé la manière dont les Hommes ont structuré et exploité leur territoire. La sensibilité aux différentes natures des horizons de surface apparaît à la fois dans le tracé des secteurs viticoles et leur désignation. Les calcaires crayeux de Bourges sont ainsi désignés sous le nom de *grous* (ainsi, à Sancerre, par les moines cisterciens

de Chalivoy) et distingués des calcaires lités et des calcaires de Buzançais (*ducrottes*). Les colluvions à silex sont eux désignés sous le nom de *chailloux* tant par les chanoines du chapitre Saint-Etienne, les Cisterciens de Chalivoy ou par les Bénédictines de Saint-Laurent. Le conglomérat à silex est lui désigné sous l'appellatif *rochoir*. On trouve également des *cailles*, des *perrières*, mais aussi des *marnes* ou *ardillères*, pour désigner les composantes les plus argileuses des Marnes de Saint-Doulchard. Une telle cohérence dans les microtoponymes, dès avant le XIII^e siècle est d'autant plus remarquable qu'elle se rapporte à un vocabulaire et un savoir partagés.

Le réseau viaire épouse parfois les limites des affleurements, ainsi les chemins d'exploitation qui isolent le Clos de Beaujeu et singularisent les Marnes à *exogyra virgula* des Calcaires de Buzançais ou des Calcaires tithoniens de Saint-Martin d'Auxigny. A Chavignol, l'enclave de Champervier des cisterciens de Chalivoy se distingue des Bois Raffins de la même façon. La singularisation des terroirs s'accompagne d'une nomenclature à trois entrées, avec une granularité exceptionnellement précise : le vignoble, le quartier et la parcelle.

Éloquent héritage témoignant d'une interaction savante entre l'homme et son environnement transmis de génération en génération depuis le « Beau Moyen Âge » de Jacques Le Goff, cette richesse toponymique relève tout autant du paysage culturel que du patrimoine culturel immatériel. Sa pérennité va de pair avec la pérennité et la continuité de la trame cadastrale sancerroise. Le patient travail de différenciation des terroirs, amorcé au Haut Moyen Âge, peut ainsi être aujourd'hui reconnu comme une des plus anciennes formes d'aménagement agricole raisonné en Europe.



Le cadastre parcellaire « napoléonien » de Sancerre a été établi en 1824, en application de la loi de finances du 15 septembre 1807 ordonnant le relevé géographique de l'ensemble du territoire sur la base d'un découpage en parcelles. Section D2 de l'Orme-au-Loup (Archives départementales du Cher, 3P 2680/12), détail : relevé des parcelles des Carrés Maréchaux, des Implipeaux, des Palots et des Belles Dames.

Ce dialogue entre l'Homme et son environnement s'est poursuivi au fil des siècles, même face aux aléas climatiques ou économiques. Les acteurs locaux ont toujours su s'adapter, perpétuant un héritage, tout en innovant pour répondre aux défis de leur temps.

Des paysages structurés par l'Homme et la nature

Le vignoble sancerrois est bien plus qu'un espace agricole : c'est un paysage culturel vivant, où la main de l'Homme a su s'harmoniser avec les forces de la nature. Ces coteaux viticoles, dessinés par des générations de vignerons à l'initiative du clergé séculier puis régulier, sont le reflet d'un patient travail d'aménagement : les vignerons ont défriché les bois,

aménagé des chemins d'exploitation respectueux des nuances de terroirs et structuré un parcellaire minutieux pour tirer le meilleur parti des sols. Les deux siècles de la réforme grégorienne (XII^e-XIII^e siècles) sont le moment où se cristallise la trame cadastrale du vignoble sancerrois, qui n'évoluera guère par la suite. Les composantes du paysage du Sancerrois sont une illustration exceptionnelle du lent travail de différenciation des terroirs dans le mouvement de cette réforme grégorienne. Aucun autre vignoble français ne présente un parcellaire aussi proche d'un état antérieur à la guerre de Cent Ans, contemporain du « Beau Moyen Âge » de Jules Michelet et Jacques Le Goff, celui de la florissante Europe des XII^e et XIII^e siècles. Ce paysage a été façonné avec soin, intégrant les contraintes naturelles tout en respectant les contours de la géologie locale. Notons par exemple l'activité remarquable des bénédictines de Saint-Laurent de Bourges, dont le personnel façonne les terroirs autour du Piton de Sancerre, comme le vignoble des Chambrates, porté aujourd'hui au sommet par le domaine Vacheron.



La tour des Fiefs, seul vestige du château médiéval détruit après les guerres de Religion, offre de superbes vues sur le vignoble. Cette carte postale colorisée des années 1960 montre le maillage très parcellisé du vignoble, qui n'a, fort heureusement, jamais été affecté par un remembrement (collection privée).

La nature, quant à elle, a offert au Sancerrois une géologie complexe et fascinante. Les calcaires du Jurassique supérieur et les sédiments du Crétacé façonnent le caractère unique des vins. Chaque variation géologique – qu’il s’agisse des marnes kimméridgiennes ou des calcaires oxfordiens – se traduit dans les nuances des arômes et des textures des vins produits.

Ce paysage viticole, au-delà de son aspect productif, est également porteur de mémoire. Les noms des parcelles et les microtoponymes racontent une histoire où chaque élément a une signification. Le parcellaire actuel, largement épargné par les remembrements avec ses zones écologiques réservoir, est ainsi le fruit d’un long processus historique, témoignant de l’effort constant pour adapter les pratiques culturelles aux particularités du terroir.

Cependant, ces paysages sont aussi fragiles. Les phénomènes d’érosion, exacerbés par le réchauffement climatique, menacent les sols. La préservation de cet équilibre entre nature et intervention humaine exige une attention particulière. Les vignerons, conscients de cette fragilité, mettent en œuvre des pratiques respectueuses pour préserver les sols et maintenir l’harmonie visuelle et écologique du vignoble.

Les défis du présent et les enjeux de demain

Le vignoble de Sancerre, malgré son histoire prestigieuse, se trouve à un tournant de son histoire. Les défis auxquels il est confronté sont nombreux et variés, mais ils reflètent aussi une formidable opportunité de réinventer son modèle pour l’avenir. Le changement climatique est sans doute le défi le plus pressant. L’augmentation des températures modifie les cycles de maturation des raisins, influençant non seulement le rendement mais aussi le profil aromatique des vins. Les épisodes de gel, de sécheresse ou de précipitations extrêmes compliquent davantage la tâche des vignerons, les obligeant à ajuster leurs pratiques.

Face à ces défis, les initiatives ne manquent pas. De nombreux domaines adoptent des pratiques agroécologiques, comme la réduction des intrants chimiques ou la plantation de couverts végétaux pour protéger les sols. La réintroduction de cépages, qui appartenaient au patrimoine ampélographique de la région, plus résistants au stress hydrique, est également à l’étude, mais les vignerons s’efforcent avant tout de

préserver l'identité du sauvignon blanc, au cœur de la renommée du Sancerre. Celui-ci a connu l'optimum climatique médiéval, le petit âge glaciaire, et semble armé pour affronter avec sérénité cette nouvelle période.

Parallèlement, le développement de l'œnotourisme ouvre de nouvelles perspectives économiques et culturelles. Le projet de Géoparc Sancerrois, en cours de développement, qui propose une approche intégrée, mêlant conservation, éducation et développement durable, illustre cette volonté de valoriser le patrimoine géologique et viticole de la région. Les défis sont également sociaux et économiques. La transmission des savoir-faire, la modernisation des infrastructures et la recherche d'un équilibre entre tradition et innovation nécessitent une coopération étroite entre tous les acteurs. La candidature au Patrimoine Mondial de l'Unesco, portée par le Comité Sancerrois Patrimoine Mondial, représente un formidable levier pour fédérer ces énergies et attirer l'attention sur l'importance de ce patrimoine.

Enfin, les enjeux environnementaux, économiques et sociaux doivent être pensés dans une perspective globale. Le Sancerre, en tant que vignoble modèle, a l'opportunité de montrer comment conjuguer préservation des traditions et adaptation aux défis contemporains, tout en mettant en avant une vision de l'avenir respectueuse de l'environnement et des communautés locales.

Conclusion : Un avenir à bâtir ensemble

Le vignoble de Sancerre est une terre de passion, de savoir-faire et d'innovation. En s'appuyant sur son histoire millénaire et sur la richesse de son terroir, il continue d'incarner un modèle d'harmonie entre l'Homme et la nature. Son inscription au Patrimoine Mondial de l'Unesco n'est pas une fin en soi, mais un moyen de renforcer la préservation et la valorisation de cet héritage exceptionnel. En combinant les efforts des vignerons, des élus, des chercheurs et des communautés locales, le Sancerrois peut relever les défis du XXI^e siècle tout en perpétuant ses traditions. L'avenir du vignoble repose sur une mobilisation collective. Chaque acteur, du producteur au consommateur, a un rôle à jouer pour protéger et transmettre ce patrimoine vivant. En mariant innovation et respect des traditions, le Sancerre peut non seulement préserver son identité, mais aussi inspirer d'autres régions

viticoles. Ainsi, le vignoble de Sancerre, riche de son passé et tourné vers l'avenir, continuera de rayonner comme un symbole d'excellence, de durabilité et d'engagement.

PRÉMICES D'UNE REPRÉSENTATION DES PAYSAGES VITICOLES DANS LES LIVRES SUR LE VIN AU 19^E ET AU DÉBUT DU 20^E SIÈCLE

Philippe Bourguignon

Sommelier

Trésorier de l'Académie du Vin de France

Philippe.bourguignon0961@orange.fr

Pourquoi ce titre « Premices d'une représentation des paysages viticoles dans les livres sur le vin au 19^e et au début du 20^e siècle » ? Et bien c'est une conversation avec Michel Guillard, sur le paysage viticole et la lecture d'une communication¹ qu'il a faite au Clos Vougeot en 2009 avec à juste raison comme conclusion qu'il faut attendre la seconde partie du 20^e siècle pour voir apparaître le paysage viticole comme nous le connaissons aujourd'hui : c'est-à-dire, un paysage culturel. Il parle même de « *Vigne spectacle* », *invention du 20^e siècle*.

Passionné de livres anciens, j'ai cherché dans ma bibliothèque personnelle cette amorce d'une iconographie des paysages viticoles avant la seconde partie du 20^e siècle et j'ai trouvé quelques exemples, il est vrai peu nombreux.

C'est ce que je me propose de vous montrer avec quelques visuels.

BREF HISTORIQUE : avec 3 exemples

Au Moyen Âge, la vigne est liée au Sacré. Il n'y a donc pas de représentation.

Au 15^e siècle, le paysage extérieur rentre en peinture dans certains tableaux par le biais de « la fenêtre ouverte ».

Et le paysage viticole suit ce mouvement de la « fenêtre ouverte » car il apparaît dans les enluminures de certains livres d'heures. Nous le verrons... avec le 1^e exemple.

¹ M. Guillard, « La vigne spectacle » in *Paysages et patrimoines viticoles*, Rencontres du Clos-Vougeot, 2009.

Puis absence de ces paysages viticoles à la Renaissance.

Ils reviennent timidement au 18^e dans des scènes réalistes faisant l'éloge du labeur rural, donc du vigneron (scènes de vendanges, de pressurage).

1- Un des premiers paysages



Les très riches heures du Duc de Berry, 1412-1416

Premier exemple, mi-15^e siècle (le seul dont la photo a été prise sur internet). Peut-être le plus connu.

Cette vue est extraite du livre « *Les Très riches heures du duc de Berry* », conservé au musée de Chantilly. Nous voyons là une miniature des frères

Limbourg illustrant le mois de septembre. Elle nous montre un coteau en vendanges. Fait nouveau : le paysage est localisé car au pied du château de Saumur dont les vins étaient déjà réputés. L'espace viticole semble clos et la vigne plantée en foule. Le travail est divisé entre les femmes et les hommes.

2- L'oeconomie rurale...

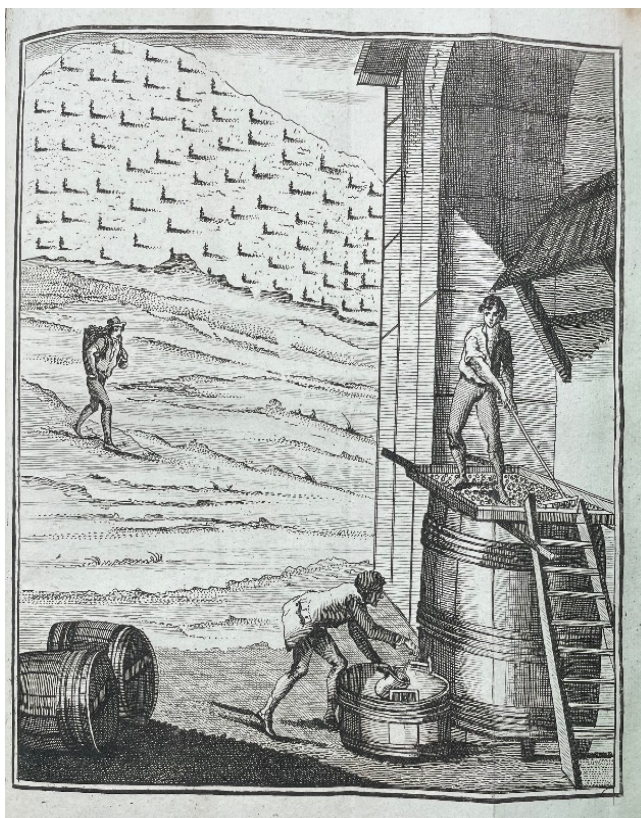


Sieur Liger, « Vignes », in *La Nouvelle Maison Rustique*.
Les vignes et les boissons, Paris, Chez la veuve Savoye, 1768.

Deuxième exemple au 18^e siècle.

Cette gravure est tirée de l'article « *Vigne* » contenu dans « *La Nouvelle Maison Rustique* », du Sieur Liger consacré à la vie à la campagne (Nombreuses éditions au 18^e siècle, celle-ci la 9^e). Elle illustre le monde du vin avec les vendanges, le transport des raisins, le foulage, le pressurage, la tonnellerie. Avec en arrière-plan, un coteau anonyme, plutôt abrupt, couvert de vignes plantées en foule et semble-t-il en terrasses. Ce décor est bien associé à « l'Art de faire le vin », le bon vin et sous-entend une activité humaine nombreuse.

3- L'art de cultiver la vigne



Maupin, *Méthode de Maupin sur la manière de cultiver la vigne et l'art de faire le vin*,
Paris, Delaplace, an VII.

Troisième exemple : fin 18^e siècle.

Une planche gravée illustrant un livre de Maupin sur la manière de cultiver la vigne et l'art de faire le vin.

Maupin était un agronome français. Ancien valet de chambre de la reine Marie Leczinska, il publia de nombreux livres sur l'art de cultiver la vigne et de faire le vin, dont certains adaptés à Paris et à la Normandie, car il prétendait possible et bonne cette culture de la vigne sous ces latitudes.

Cette illustration est quelque peu similaire à la précédente. Elle nous laisse apercevoir par les portes ouvertes d'un cuvier, un vignoble anonyme, mais sur un coteau escarpé.

Maupin suggère que pour faire du bon vin, il est nécessaire que les vignes soient proches, bien exposées, en pentes.

Ces trois exemples sont plutôt rares dans les livres du 15^e au 18^e siècle.

Il faut attendre le milieu du XIX^e siècle pour que le paysage viticole apparaisse dans les livres spécialisés. Soit comme paysage proprement dit lorsque les coteaux sont spectaculaires, soit par la représentation des châteaux ou chais pour l'architecture qui valorise la propriété viticole.

C'est maintenant le sujet principal de mon exposé.

ICONOGRAPHIE DE CES PAYSAGES VITICOLES DANS LES LIVRES SPÉCIALISÉS DU 19^e SIÈCLE À LA PREMIÈRE MOITIÉ DU 20^e SIÈCLE

1- BORDEAUX

Il semble que les premiers à s'intéresser aux paysages viticoles soient les Bordelais.

Par le dessin et la gravure puis par la photo. Nous allons en voir quelques-uns choisis parmi les publications bordelaises.

LE PRÉCURSEUR



Gustave de GALARD, Album Vignicole, Bordeaux, Maggi et Légié, 1835-1841.

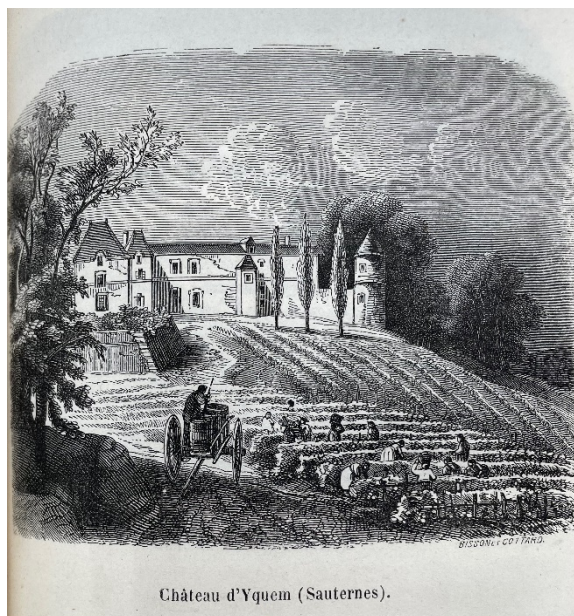
Le premier exemple de paysage viticole serait à Bordeaux celui de « *l'Album Vignicole* » de Gustave de Galard.

Galard est un peintre Bordelais, caricaturiste, lithographe. Il peint la vie bordelaise. Entre 1835 et 1838, il publie en 12 livraisons trimestrielles de 4 planches, un ensemble appelé « *Album Vignicole ou vues des châteaux et propriétés produisant les meilleurs crus du Médoc...* ». Il est le « premier imagier » des châteaux viticoles. Ne représentant pas seulement les édifices pour leur intérêt historique, il les présente au centre de vastes domaines, entourés de vignes, mais aussi de jardins à l'anglaise, de parcs, de prairies, occupés de façon bucolique par des personnages et animaux de ferme. Souvent, sur ces gravures, nous pouvons voir des personnages travaillant et d'autres les regardant (les propriétaires ?). L'influence de Galard fut telle qu'il fut imité, copié par la suite. Il inspira même la

manufacture bordelaise Vieillard d'un service d'assiettes en porcelaine appelé « service des châteaux ».

Selon Jacques Sargos, historien de l'art, « *cette appréhension globale des domaines viticoles, non limités à une habitation de prestige ou à un outil de production, illustre déjà l'idée que « le vin est un grand paysagiste, un puissant constructeur de sites ».*¹

LA PROMOTION DES CHÂTEAUX PAR L'IMAGE



Château d'Yquem (Sauternes).

William Franck, « *Traité sur les vins du Médoc* », Bordeaux, Chaumas, 1860

Deux éditeurs bordelais du 19^e siècle, concurrents, vont par des éditions successives, faire la promotion des châteaux par l'illustration : Chaumas et Féret.

Tout d'abord Chaumas qui est l'éditeur de William Franck.

¹ Jacques SARGOS, *Gustave de Galard, lot n°10*, Briscadieu, Bordeaux, vente 22 janvier 2022.

William Franck était un négociant allemand vivant à Bordeaux. Nous lui devons la première classification des vins par communes (avant le classement de 1855) dans son « *Traité sur les vins du Médoc* » paru en 1824. Les nombreuses éditions de son traité (jusqu'en 1871) seront toutes de plus en plus illustrées.

L'autre éditeur, Féret, publie ce que l'on appelle aujourd'hui « la Bible du bordelais », le Cocks et Féret. Première édition non illustrée en 1850. Aujourd'hui encore édité (nous en sommes à la 19^e édition), il est certainement le livre qui, par ses différentes mises à jour, a le plus fait pour la promotion des châteaux bordelais. De 70 vues au début à plus de 1 000 maintenant. Féret fera payer les illustrations par les propriétaires à partir de la troisième édition (1874).

Les propriétés sont souvent montrées au milieu de leurs vignes, comme pour associer le paysage à la qualité des vins.

LE PHOTOGRAPHE



Alfred Danflou, *Les grands crus Bordelais*, Bordeaux, Goudin

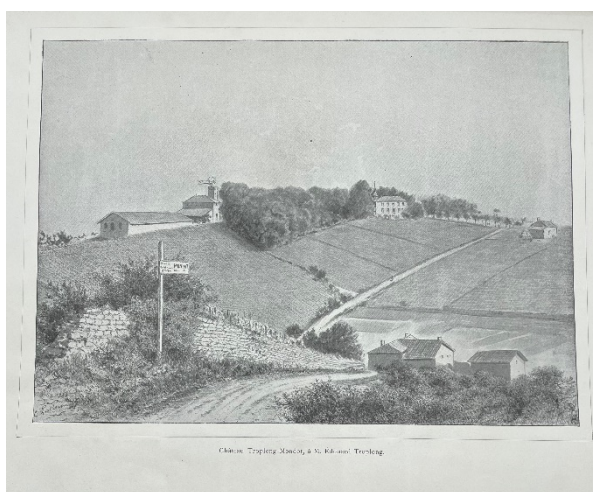
Cette photographie est extraite du livre d'Alfred Danflou « *Les Grands crus Bordelais* » publié en 1867.

Avec ce livre, la photographie apparaît pour la première fois dans l'iconographie viticole.

Alfred Danflou était négociant en vins et poète à ses heures. Il était l'oncle du fondateur de la maison Danflou, bien connue pour ses eaux de vie. Il possédait aussi une tonnellerie. Il publie en 1866 et 1867, deux monographies consacrées aux grands crus bordelais. Soit près de 50 propriétés photographiées en noir et blanc. Il qualifiait ses ouvrages de « Musée des grands vins ». Les vues s'intéressent surtout aux bâtiments, avec de temps en temps, la présence de vignes autour des propriétés.

Château Lafite avec 2 tt!!!

CÔTES ET COTEAUX



F.G. Dumas et Charles Lallemant, *Les Grands Vins de Gironde*, Bordeaux, Féret, 1899 vers.

D'autres éditeurs, souvent bordelais, publient des livres grands formats et largement illustrés sur les vins du Médoc et de Saint-Émilion, avec des dessins de Charles Lallemant. C'est la mode des grands livres illustrés.

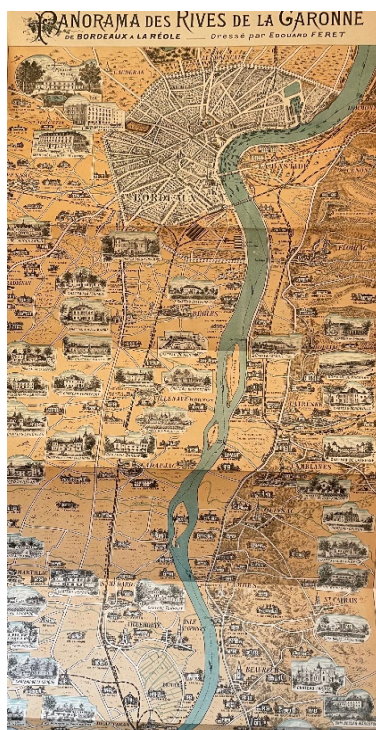
Le bâti est présent, même modeste mais aussi de plus en plus de vignes sont montrées sur des côtes et coteaux. Elles semblent appartenir à un

même propriétaire. Notons la présence de route, donnant accès aux propriétés.

Ces bonnes situations sont là pour crédibiliser la réputation, le classement et la qualité des propriétés liés au terroir.

Avec le paysage, on construit l'image de marque d'un château. Ici, le vignoble du château Troplong-Mondot sur sa butte identitaire. Le paysage a peu changé.

UNE CARTE-PAYSAGE...



Féret, Panorama des rives de la Garonne de Bordeaux à La Réole,
Bordeaux, Féret, 1900.

Pour terminer avec le bordelais, voici une grande carte dépliant (de 1,20 mètre sur 0,30 cm), indiquant l'itinéraire d'un touriste remontant la Garonne et, en médaillon les propriétés viticoles (Yquem, Suduiraut, Fargues, Coutet, Climens, etc.) qu'il pourrait voir sur les deux rives.

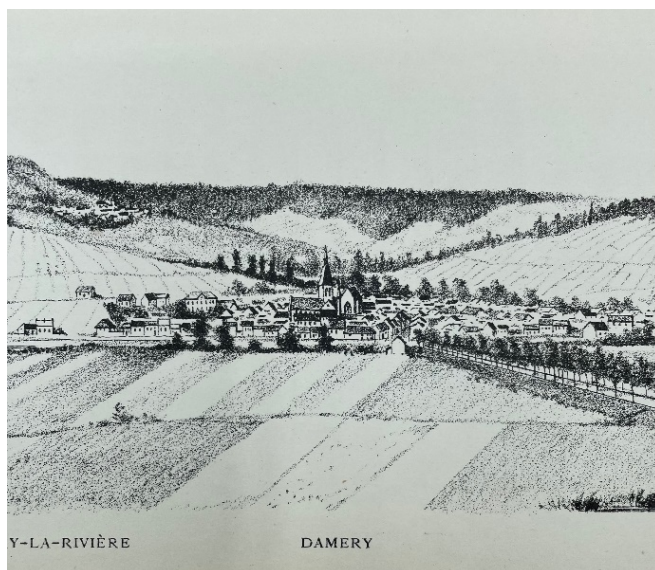
L'éditeur indique que cette charmante promenade peut se faire de trois façons : bateau vapeur pour les gens peu pressés, chemins de fer pour ceux qui aiment aller vite et par les routes pour les autres : marcheurs, vélocipédistes et automobilistes.

Le paysage viticole est suggéré dans ce diaporama. Il est destiné à l'amateur de vin, car dans le fascicule joint à cette carte, de nombreux conseils œnologiques y sont donnés. L'œnotourisme en quelque sorte.

Cet album dépliant s'inspire d'une publication allemande décrivant les bords du Rhin et son vignoble.

2 - LA CHAMPAGNE

LE VIGNOBLE VU COMME UN PAYSAGE VITICOLE



Fernand Cornu, Vues panoramiques des vignobles de la Champagne,
Épernay, Bonnedame, 1887.

Nous avons là le premier et unique exemple d'une représentation des paysages viticoles champenois à la fin du XIX^e siècle. Ce sont quatre carnets de dessin de la main de Fernand Cornu, intitulés « *les vues panoramiques des vignobles de la Champagne* ». Ils sont publiés en 1887.

Fernand Cornu était un artiste-géographe. Il s'intéressait au Champagne, puisque cinq années auparavant, il publia une *Carte viticole de la Champagne*.

Ces quatre volumes de format oblong, constitués de planches dépliantes en accordéon d'environ 5 mètres chacune (c'est très long et très beau), ont été édités par *Le Vigneron champenois*.

Les quatre albums illustrent la vallée de la Marne (rive gauche et rive droite), la Montagne de Reims et la montagne d'Avize. Notons que, à la différence de Bordeaux, on montre le village et non une propriété ou une grande maison de Champagne. C'est toute la différence de structure qui se fait sentir ici.

RIEN N'A CHANGÉ

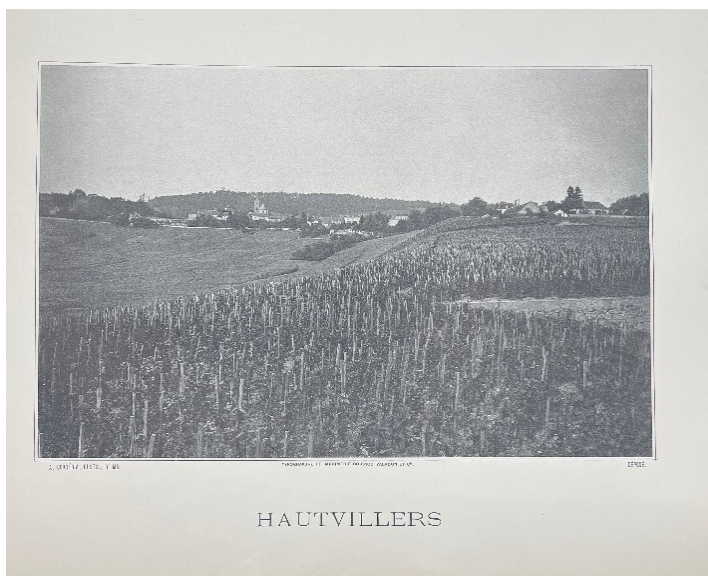


Coteaux, Maisons et Caves de Champagne, résumé analytique,
Candidature Unesco, Épernay, 2013.

Pourquoi rien a changé ? Parce qu'en 2007, dans le cadre de la candidature de la Champagne à l'Unesco, un travail comparatif fut commandé entre les paysages dessinés par Cornu au XIX^e siècle et des photographies récentes des mêmes lieux. La conclusion de cette comparaison était que ces paysages de coteaux avaient très peu changé en un siècle. Si ce n'est la présence de poteaux électriques, de hangars, d'abri-bus... Certains clochers ont été reconstruits après la guerre de 14-

18. Il est intéressant de noter qu'en plus 100 ans, la limite entre le vignoble et la lisière forestière s'est peu ou pas déplacée.

LA PHOTOGRAPHIE EN CHAMPAGNE



Borderia, *Vues panoramiques des principaux crus de la Champagne*, Reims, Bordéria, 1890.

Peu de temps après les dessins de Cornu, la photographie arrive en Champagne. Avec un album anonyme paru vers 1890, dont cette photo est extraite.

Le titre de l'album est assez proche de celui Cornu : « *Vues panoramiques des principaux crus de la Champagne avec suite de la manutention des vins* ». Mais les dessins sont remplacés par la photographie. Il contient 15 reproductions en typo-gravure des principales communes viticoles (Aÿ, Cumières, Bouzy, Vertus, Cramant, etc.). Cet album est sans doute l'œuvre d'un photographe champenois, Abel Bordéria. Il était peut-être voué à des fins publicitaires. Là encore, le paysage est celui des communes viticoles et non celui des grandes marques de Champagne. Le phylloxéra est passé, les vignes ne sont pratiquement plus en foule mais encore sur échelas. Pas encore de fil de fer pour le palissage.

3 - LA BOURGOGNE

NOUVEAUTÉ : LES CLIMATS SONT PRÉCISÉS



J. Lalle, Histoire & Statistique de la vigne et des grands vins de la Côte-d'Or, Album, Dijon, Loiseau-Feuchot, 1855.

Cette gravure représentant les communes de Chassagne et de Puligny fait partie d'un album de 9 grandes planches lithographiées de Jules Lalle publié en 1855. Elles représentent la côte de Dijon, de Nuits et de Beaune.

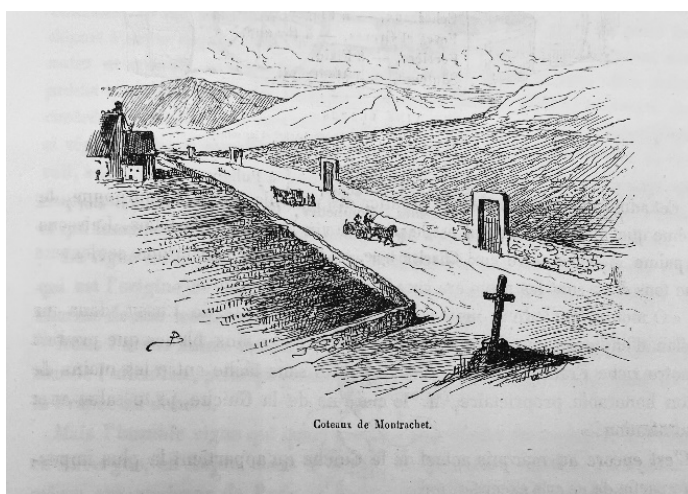
Cet album fait partie (avec un plan topographique) de l'ouvrage fondamental de Lalle sur la Bourgogne. Trilogie bibliophile rarement complète.

Lalle explique, dans son avant-propos de l'ouvrage, qu'il n'était pas sans intérêt de pouvoir étudier sur des dessins exacts, obtenus la plupart par la photographie, ces riches coteaux. Et fait nouveau d'y ajouter le nom des climats les plus importants de chaque commune au bas de chaque planche C'est là dans notre iconographie la première fois qu'un paysage se veut pédagogique en indiquant les lieux dits ou climats. Le parcellaire bourguignon devient un modèle.

Au fait, savez vous quel a été le prolongement de ces lieux-dits écrits en bas des gravures ? Et bien, ce sont les panneaux mis sur la route par les propriétaires, puis par les comités, pour indiquer aux touristes amateurs de vin que, par exemple, ici commence le Chambertin ou le Montrachet. Ces panneaux viennent d'être vendus aux enchères pour être renouvelés.

Précédemment, l'abbé Arnoux avait, en 1728, esquisé la première carte viticole connue de Bourgogne dans son ouvrage *Dissertation sur la situation de Bourgogne, sur les vins qu'elle produit, sur la manière de cultiver les vignes...* Puis en 1825, le docteur Morelot avait dressé une carte de la Côte vignoble de Beaune dans son livre *Statistique œnologique de l'arrondissement de Beaune*. Mais ces deux cartes, bien que montrant les reliefs du vignoble, ne sont pas encore de vraies vues comme celles que propose Laval.

UNE ROUTE LES SÉPARE !



Alfred Bertall, *La Vigne. Voyage autour des vins de France*, Paris, Plon, 1878.

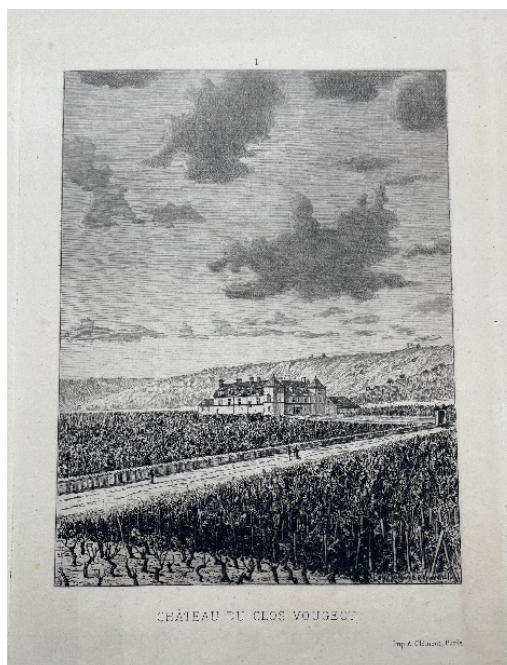
J'aime beaucoup ce dessin, extrait du très beau livre de Bertall sur La Vigne paru chez Plon en 1878.

Un paysage de misère que pourtant un amateur de vin reconnaît facilement. Il est certainement le premier montrant le grand cru Montrachet séparé par la route du Batard-Montrachet, un autre grand cru.

Rien n'a changé aujourd'hui. La route est la même, ni plus large, ni plus étroite. Les murets et les portes d'entrée à la vigne du Montrachet sont toujours là et même entretenues. Et dire que dans les années 60, le projet initial du tracé de l'autoroute du soleil (A6) devait, par un viaduc, enjambrer le Montrachet. Révolte de quelques vignerons et l'A6 fut déplacée. Imaginez ce paysage à l'ombre des piliers ...

Résistance du paysage viticole par la volonté des vignerons.

LE CLOS-VOUGEOT ENTOURÉ DE VIGNES



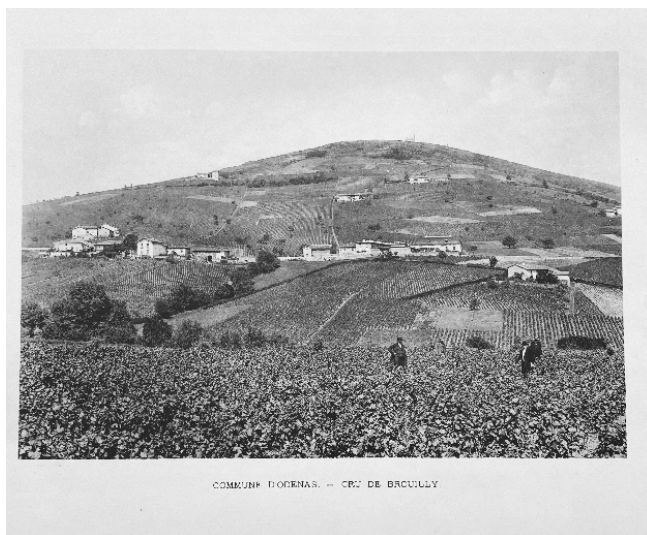
Provins Michel, *Le Clos de Vougeot et son Château*, Paris, Victor-Havard, 1896

Eau-forte de Teyssonières dans un livre de Michel Provins, édité à Paris en 1896, sous le titre « *Le Clos de Vougeot* ».

L'édifice souvent représenté pour son architecture est là dans un paysage viticole. Le château est entouré de vignes, elles mêmes ceinturées par un mur. Le Clos-Vougeot est emblématique. Il concilie ici le prestige du château et celui des vins que le vignoble peut produire. A noter que le château lui-même n'est pas propriétaire des 50 hectares de vignes que

contient le Clos. Mais que les quelque 50 propriétaires bénéficient de sa réputation et de son panache.

LE BEAUJOLAIS N'EST PAS EN RESTE...



J. Deville, *Les vins du Rhône. Crus principaux du Beaujolais et du Lyonnais*, Lyon, imp. Rey, 1914.

A cette époque, les vins du Beaujolais ont autant de réputation que ceux de la Côte-d'Or. Ce bel album, dont cette vue est extraite, le confirme.

L'album contient 30 planches de reproductions photographiques en noir et blanc. Il a été publié à Lyon au début du XX^e siècle par Deville qui était le directeur des services agricoles du Rhône.

Les vignes ont été replantées après le phylloxéra. Les propriétaires posent au milieu des parcelles. Ils sont richement vêtus.

Une anecdote que je tiens d'Édouard Labruyère, propriétaire à Moulin à Vent. Il y a moins de 100 ans, son grand-père croise Henri Mommessin, un grand négociant du Beaujolais de l'époque. Echanges entre les hommes, et Mommessin raconte qu'il va le lendemain à Beaune pour une vente aux enchères d'une parcelle de Moulin à Vent qu'il ne veut pas manquer. Quelques jours après, les deux hommes se rencontrent à

nouveau et Labruyère lui demande : et ta vente ? Oh la la, impossible, j'ai pourtant monter les enchères et j'ai du abandonner. Trop cher ! Et alors, pour ne pas revenir bredouille, j'ai acheté le Clos de Tart. Vous imaginez... 100 ans après le Clos de Tart s'est vendu à François Pinault, une des transactions les plus chères de Bourgogne ces dernières années.

Comme quoi une réputation peut être défaite. On arrache dans le Beaujolais. Certaines propriétés sont en faillite. Paysage fragile !

4 - UN PEU AILLEURS

Nous allons voir pour terminer quelques autres régions.

Cette présentation n'est naturellement pas exhaustive. Il existe d'autres exemples de cette amorce de la représentation des paysages viticoles dans les livres illustrés du XIX^e et du début du XX^e siècles, mais après avoir consulté beaucoup de livres de cette époque, je peux dire qu'ils ne sont pas nombreux. J'ai choisi les plus pertinents à ma connaissance.

SPECTACULAIRE !

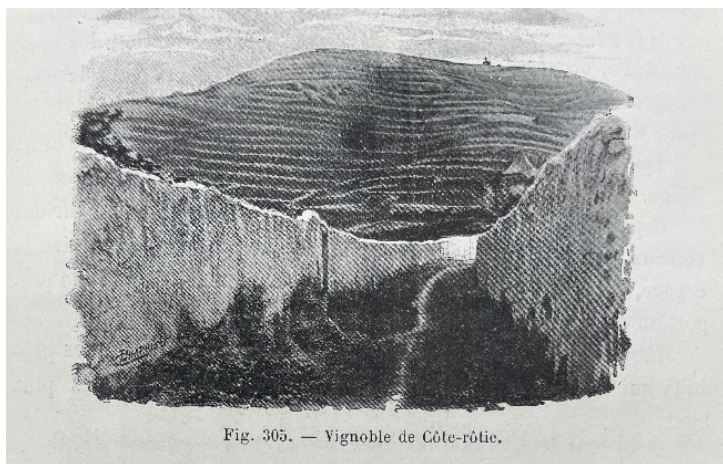


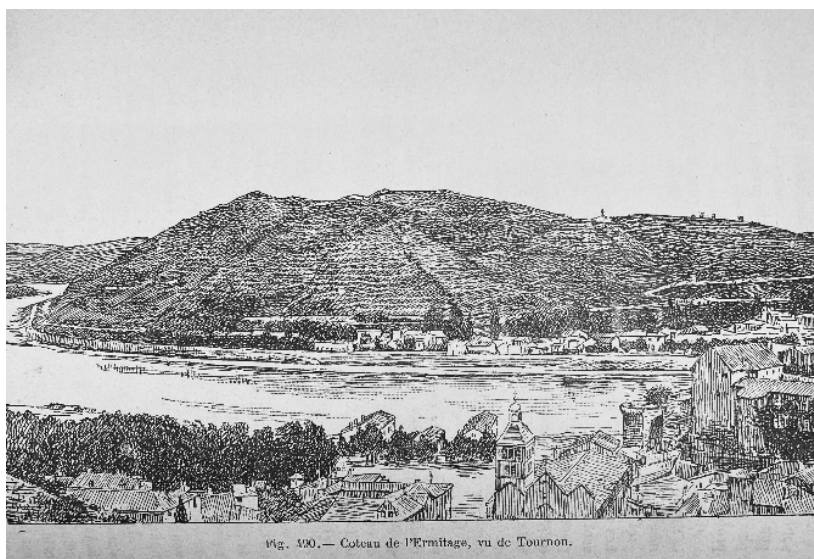
Fig. 305. — Vignoble de Côte-rotie.

Paul Jamain, *La vigne et le vin*, Paris, Doin 1901.

Ce dessin figure dans le chapitre « Vins locaux et remarquables » du livre de Paul Jamain publié en 1901. On perçoit le vignoble de Côte Rotie en terrasses étagées, épousant les courbes de niveau. Il fait partie des paysages viticoles remarquables, héritage des romains. Pourtant fragiles,

je me souviens que dans les années 70, lorsque jeune sommelier, je visitais ce vignoble, nombre de terrasses avaient été abandonnées. Le prix du vin ne justifiant pas le travail pénible, peu mécanisé, ajouté à un exode rural pour les usines du sud de Lyon. Quelques vignerons résistèrent (Georges Vernay, Dervieux) quand d'autres plantèrent des arbres fruitiers en bas et en haut du coteau. Heureusement aujourd'hui, le vin se vend bien et même très bien, tiré par des locomotives comme Marcel Guigal. La plupart des terrasses abandonnées ont été replantées, les murets reconstruits.

UN COTEAU HISTORIQUE



Arthur Cadoret, *Les vignobles des Côtes du Rhône*, Montpellier, Coulet, 1898.

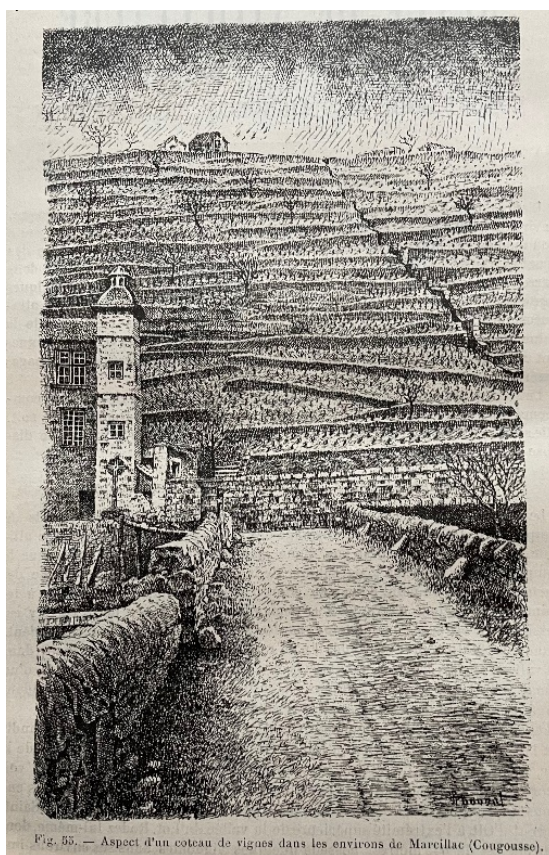
Dessin du coteau de l'Ermitage vu depuis la rive droite du Rhône.

Ces vins ont toujours été très recherchés, hélas pendant un certain temps, en étant vendus à des négociants bordelais pour couper et remonter leurs vins faibles. L'Hermitage était, disait-on, « le médecin de la cave ». On disait « hermitager » un vin.

Ce déficit temporaire de notoriété n'a cependant pas trop affecté le vignoble qui, au fil du temps, est resté pratiquement le même.

Les vignerons d'aujourd'hui y restent très attachés au point d'entretenir régulièrement les murets qui soutiennent les terrasses.

LES VIGNOBLES DE MONTAGNE



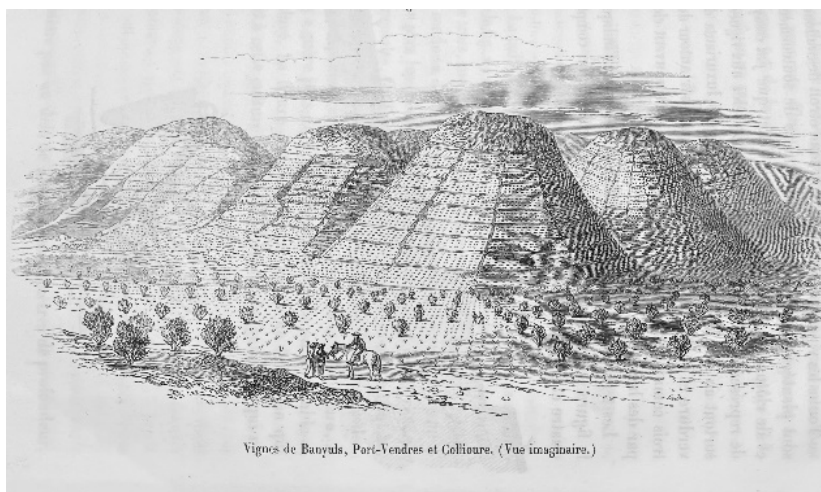
E. Marre, *Monographie des vignobles de l'Aveyron*, in *Revue de viticulture*, Paris, 1894.

Ce dessin est extrait du premier numéro de la *Revue de viticulture* paru en 1894. Il illustre une monographie des vignobles de l'Aveyron.

C'est une vue peu connue du vignoble de Marcillac, aujourd'hui en renaissance. Elle laisse entendre que dans ce paysage de montagne, escarpé, difficile d'accès et difficile à travailler, il est pourtant possible de produire de bons vins.

Nous pouvons voir quelques arbres dans les vignes, sujet d'actualité aujourd'hui.

PAYSAGES IMAGINAIRES



Jules Guyot, *Étude des vignobles de France*, Paris, imprimerie impériale, Tome 1, 1868

Dessin de Jules Guyot illustrant son étude sur les vignes dans les Pyrénées Orientales.

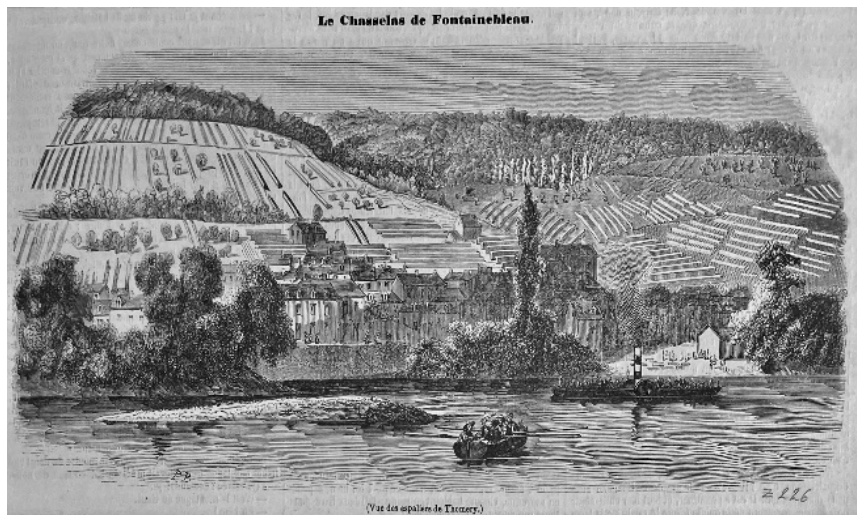
Jules Guyot, natif de l'Aube, travailla près de 15 ans chez Jacquesson. Le gouvernement du Second Empire, vu son autorité en matière viticole, lui confia à partir de 1861, une étude des vignobles de France. Soit trois gros volumes parus en 1868. Peut-être l'enquête la plus complète sur la France viticole au milieu du 19^e siècle.

Après des différends avec la maison Jacquesson, il s'installa en région Parisienne. Chassé de Puteaux en 1870 par l'armée Prussienne, il se réfugia à Savigny-les-Beaune chez le Comte de La Loyère, où il mourut en 1872. Il est inhumé au cimetière de Savigny.

Il y a très peu de paysages dans ces trois volumes, pourtant abondamment illustrés de dessins de Jules Guyot lui-même. En particulier, des croquis de taille de la vigne.

Il a pourtant tenu à dessiner de mémoire les vignes de Banyuls. Certainement pour restituer de façon imaginaire le relief, la pente abrupte, les parcelles en terrasses, bien délimitées. Et sous-entendant la difficulté à travailler et la rareté de ses vins. Remarquez que les vignes ne descendent pas dans la plaine, elle-même réservée aux oliviers.

PAYSAGE VITICOLE DISPARU



Journal L'Illustration, *vues des espaliers de Thomery*, 1846

Voilà un paysage viticole disparu. Celui de Thomery, un village spécialisé au 19^e siècle dans la production de raisin de table, le Chasselas de Thomery.

Pour obtenir une maturité parfaite des raisins dans cette région, les vignerons palissaient la vigne sur des murs exposés sud. Ainsi, environ 300 kilomètres de murs furent construits sur ce coteau dominant la Seine. Le raisin était ensuite conservé, rafle fraîche jusqu'à Noël voire plus (avec les premières cerises !!!). Ce fut le raisin de table le plus cher au monde, vendu dans les épiceries fines de Paris (Fauchon, Hédiard, Corcellet).

Cette activité périclita tout d'abord au début du XX^e siècle, par la production de raisins de table à moindre coût, comme à Moissac, puis par l'arrivée de raisins par avion en toutes saisons.

Sans activité, le paysage viticole n'a pas résisté à l'urbanisation galopante.

AVEC VUE SUR LES VIGNES...



Georges Lecomte, *La mésaventure du faux Bourguignon*, Paris, éd. Estienne, 1935

Ce dessin illustre une plaquette de 1935, pour une nouvelle de Georges Lecomte de l'Académie Française intitulée : « La mésaventure du faux bourguignon ». Le paysage viticole se laisse apercevoir par les vitres ouvertes d'une salle à manger.

Il préfigure les nombreux restaurants, chais, salles de dégustation construits ou aménagés avec des vues sur le vignoble. Indispensables maintenant à une meilleure dégustation et compréhension du vin.

Le paysage est devenu culturel, spectacle selon les mots de Michel Guillard.

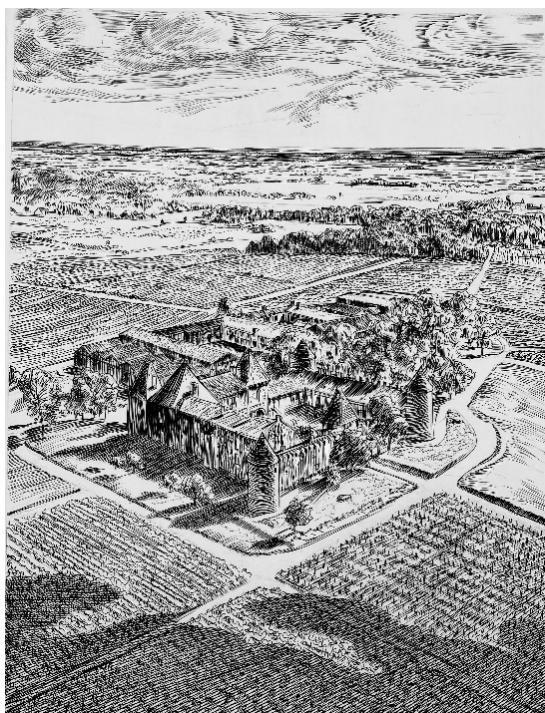
Mon maître à penser, à boire, Jacques Puisais disait dans une formule bien connue : « *un vin juste doit avoir la gueule de l'endroit et de l'année et les*

tripes du bonhomme qui l'a fait ». La gueule de l'endroit, c'est ce que pendant près de cinquante années de sommellerie, j'ai raconté en conseillant nos clients. J'ai évoqué des paysages plutôt que de la géologie, souvent plus abstraite. J'ai vendu de l'air, du vent, de la lumière.

L'imaginaire du vin se retrouve dans le paysage et cela m'a bien aidé. C'est aussi le pouvoir magique du vin que de nous transporter, de nous faire voyager tout en le dégustant.

C- CONCLUSION

QUAND LE PAYSAGE FAIT VENDRE...



Carte des vins, *Relais gastronomique Paris-Est*, 1958

Dernier visuel en guise de conclusion extrait de la carte des vins richement illustrée d'un restaurant gastronomique à Paris en 1958, celui du restaurant de la Gare de l'Est, 2 étoiles Michelin.

Cette gravure sur cuivre de Gauthier Constant, représente le château d'Yquem dans son environnement viticole.

L'ensemble est là (comme d'autres illustrations de cette carte) pour séduire le client, le pousser peut-être à commander cette bouteille du château d'Yquem que lui recommande le sommelier avec sa carte des vins. Le vignoble devient promotionnel, suggestif. Le paysage fait vendre...

Nous voilà bien dans cette notion moderne du paysage, embrassant le rêve, la dégustation, la promotion, la vente, l'achat...

Et pour terminer, à l'interrogation qui se cache sous le titre du colloque : « vigneron-paysagiste ? », je dirai oui, le vigneron est un paysagiste, il façonne le paysage, mais à condition de vendre son vin (à bon prix) et qu'il soit bu. Les grandes idées de Roger Dion.

Hélas la consommation baisse, nos nouvelles générations consomment moins. Le changement climatique n'arrange rien, poussant les vignerons à arracher pour planter d'autres cultures qui fatalement modifieront le paysage. Des pollutions visuelles s'installent sans que l'on puisse réagir.

Le paysage viticole reste donc fragile, peut-être même dans certains cas en péril, mais ce n'est pas nouveau, nous l'avons vu précédemment.

Alors boutade, peut-être, mais pas si fausse que cela si je vous dis qu'en buvant du vin, vous protégez le paysage viticole.

LE PAYSAGE VITICOLE CHAMPENOIS ET LES ÉNERGIES RENOUVELABLES (EnR) : UNE HISTOIRE DE CHARTES

Séverine Couvreur

*Présidence de la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne
severinecouvreur@gmail.com*

Le 4 juillet 2015, date de l'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne au Patrimoine mondial de l'Unesco, marque un début, non pas un aboutissement.

Lors de l'évaluation de la candidature, ICOMOS avait souligné la trop forte pression de l'énergie éolienne à proximité immédiate du site candidat. Le lendemain de l'obtention de cette reconnaissance internationale, le Comité du patrimoine mondial de l'Unesco a à nouveau insisté auprès de la France pour organiser ces développements d'ampleur sans causer d'impacts négatifs sur ce paysage culturel nouvellement inscrit sur la prestigieuse Liste du patrimoine mondial. Cet enjeu est alors introduit comme priorité pour la Mission Coteaux, Maisons et Caves de Champagne (Mission CMCC), structure de gestion du bien inscrit, afin d'assurer la préservation de la Valeur Universelle Exceptionnelle (VUE) et définir les outils permettant de concilier les développements éoliens sans mettre en péril le site.

Pour une jeune et petite équipe qui vient de voir sa candidature aboutir, le défi est de taille.

Toutes les forces vives de la Mission CMCC, à commencer par son Conseil Scientifique, sous le pilotage de l'équipe dirigeante, ont entrepris un travail de réflexion et de construction d'une doctrine, qui a duré trois ans avant l'édition d'une première charte dédiée à l'énergie éolienne. Celle-ci a été publiée en 2018 et marque le début de la collection « Repères » qui est devenue le vecteur des doctrines de protection, préservation, rénovation, médiation et transmission de la VUE. D'une certaine façon, la rédaction de ces chartes révèle l'écriture progressive d'une histoire de la cohabitation des énergies renouvelables avec nos paysages extraordinaires ou ordinaires.

Pour comprendre sur quelle base se sont fondés ces documents, une rapide présentation du bien inscrit sur la Liste du patrimoine mondial est

indispensable. Cela permettra ensuite de présenter les trois chartes et de finir sur le devoir de diffusion de ces documents de conseils et d'orientations.

L'inscription des Coteaux, Maisons et Caves de Champagne (CMCC)

L'Unesco demande aux porteurs de projet d'inscription d'être capables de résumer en une phrase leur Valeur Universelle Exceptionnelle (VUE). La phrase qui définit notre bien est la suivante :

« Les Coteaux, Maisons et Caves de Champagne sont les espaces de la naissance, de la production et de la diffusion commerciale mondiale d'un vin devenu le modèle des vins effervescents et une référence universelle de la célébration. »

Cette phrase fait écho aux trois critères qui légitiment notre inscription : les critères III, IV et VI¹. Les deux premiers critères faisant référence à la partie matérielle de notre inscription. Le troisième étant lié à sa partie immatérielle.

Il faut retenir également que le site retenu s'est construit autour de deux innovations importantes et d'un triptyque paysager essentiel à notre inscription.

Les deux innovations :

- Le paysage vertical : au lieu de présenter notre paysage de façon horizontale, nous avons choisi, à l'initiative de Michèle Prats², de le traiter de façon verticale afin d'éviter d'oublier la partie

¹ Critère III : « Apporter un témoignage unique ou du moins exceptionnel sur une tradition culturelle ou une civilisation vivante ou disparue ».

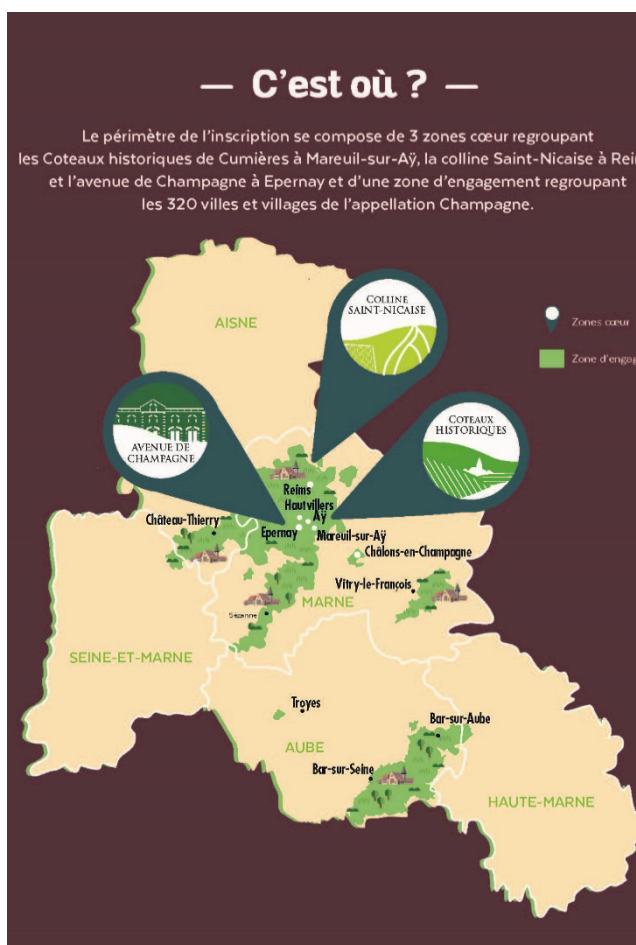
Critère IV : « offrir un exemple éminent d'un type de construction ou d'ensemble architectural ou technologique ou de paysages illustrant une ou des période(s) significative(s) de l'histoire humaine ».

Critère VI : « être directement ou matériellement associé à des événements ou des traditions vivantes, des idées, des croyances ou des oeuvres artistiques et littéraires ayant une signification universelle exceptionnelle ».

² cf. <https://www.e-patrimoines.org/patrimoine/orateur/michele-prats/>. Elle a suivi en tant qu'experte ICOMOS le dossier champenois.

souterraine de notre territoire, qui est aussi unique voire plus que la partie extérieure ;

- La zone d'engagement (cf. Illustration 1) : pensée par Pierre Cheval, à l'origine de la candidature de la Champagne et responsable du dossier. La définition de cette zone qui recouvre l'ensemble de l'Appellation Champagne a permis d'engager toute la Champagne derrière cette candidature et aujourd'hui dans la gestion du site inscrit. Celle-ci s'étend sur trois régions et cinq départements³ et concerne les 320 villes et villages de l'AOC Champagne.



³ Les régions : Grand Est, Haut de France et Ile de France. Les départements : Marne, Aube, Aisne, Seine-et-Marne et Haute-Marne.

Le triptyque paysager : tous nos paysages viticoles présentent un motif constant, à savoir la forêt en haut de coteaux, la vigne sur les coteaux puis la plaine en bas de coteaux.

Ces éléments sont importants car ils ont guidé toute la réflexion et la rédaction de la charte éolienne. Celle-ci s'est construite à partir de la zone d'engagement, pas uniquement à partir des zones cœur⁴ ou des zones tampons⁵.

Elle permet, aujourd'hui, à la Mission d'avoir une attention particulière sur l'ensemble du territoire de l'appellation Champagne et de travailler étroitement avec le Syndicat Général des vignerons, les Maisons de Champagne, le Comité Champagne et toutes les collectivités locales et territoriales ainsi qu'avec l'Etat et ses services déconcentrés sur l'aménagement de ce territoire.

Les chartes ont joué un rôle non négligeable sur la construction progressive de ces collaborations.

Les chartes

A. La charte éolienne : un document fondateur

L'énergie éolienne a été la première source de préoccupation de la Mission CMCC, l'Unesco nous ayant alertés sur la nécessité à contrôler le phénomène d'expansion. Elle est devenue par la suite un modèle, une référence auprès des services de l'Etat et de nos ministères de tutelle que sont la Culture et la Transition écologique.

Cette charte a été élaborée autour des principes suivants, que nous avons continué de suivre dans les deux autres :

- Intégrer les opérations d'aménagement, les bâtiments et équipements de grande dimension.

⁴ Zones cœur : les coteaux historiques correspondants aux terres appartenant à l'abbaye d'Hautvillers ; l'avenue de Champagne à Epernay ; la Colline St Nicaise à Reims intégrant la cité du chemin vert.

⁵ Zones tampons : ce sont les zones de protection élargies autour des zones cœur.

- Sauvegarder et préserver le patrimoine exceptionnel et ordinaire ;
- Préserver les lisières forestières et les boisements isolés ;
- Mettre en valeur le paysage remarquable et celui du quotidien ;
- S'en servir à la fois comme document d'aide à la planification mais aussi comme support pour rendre nos avis sur les autorisations d'aménagement, d'urbanisme et environnementales.

La méthodologie mise en place pour la charte éolienne est la suivante :

- S'appuyer sur des cartes qui montrent où sont présentes les éoliennes déjà existantes, où vont se positionner les projets acceptés par le préfet et où seraient positionnés des projets éoliens en cours d'instruction ;
- Définir à partir de ces connaissances :
 - Une **zone d'exclusion** depuis la limite de la zone d'Appellation Champagne de 10 km, c'est-à-dire exclure de la zone tout projet éolien qui se trouverait à moins de 10 km du vignoble, sauf en cas de non-co-visibilité.
 - Une **zone de vigilance** depuis la limite de l'AOC Champagne de 10 à 20 km qui s'accompagne de moyens visant à déterminer l'impact paysager et à faire des préconisations spécifiques en fonction de leur appartenance à une unité paysagère caractéristique.

Pour rendre ce document simple d'utilisation et accessible à tout type de porteur de projet, la Mission CMCC a réalisé des schémas explicatifs (cf. Illustration 2).

Elaboration des chartes

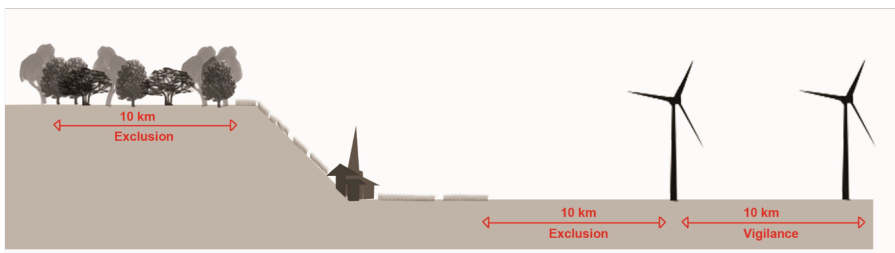
La Charte éolienne

Règle:

Le périmètre de l'Appellation Champagne a été choisi comme **limite unique**.

La méthode de calcul se base donc sur : **La limite extérieure de la parcelle viticole de l'Appellation Champagne**.

Les futures communes de l'Appellation Champagne sont également comprises dans ce scénario. Dans ce cas particulier la **limite extérieure de la commune est prise en compte**.



Les distances de reculs sont donc de **10 km pour la zone d'exclusion** et de **20 km pour la zone de vigilance** pour des éoliennes de **toutes hauteurs confondues**.

Cette charte est aujourd'hui très utilisée par les services de l'Etat déconcentrés (DREAL, DRAC, DDT). Elle est aussi reprise par certains porteurs de projet pour monter leur projet d'implantation et nous l'utilisons au quotidien pour rendre nos avis et accompagner les porteurs de projet. Elle a aussi été intégrée dans certains SCoT (Schémas de Cohérence Territoriale) et au SRADDET (Schéma Régional d'Aménagement, de Développement Durable et d'Égalité des Territoires) de la Région Grand Est.

B. La charte méthanisation

Editée en 2020, cette charte devait répondre à deux problématiques :

- La dégradation et la banalisation des paysages agricoles : perte de texture et de diversité ;
- La co-visibilité directe avec le vignoble (cf. triptyque paysager).

D'un point de vue méthodologique, nous n'avons pas créé de zone d'exclusion pour cette énergie. Nous avons cherché à faire des propositions d'actions et à les présenter sous forme de schémas pour atteindre le plus grand nombre de porteurs de projet.

Nos propositions sont les suivantes (elles sont toujours d'actualité malgré un désintérêt, sans doute momentané, constaté pour cette énergie) :

- Le choix stratégique du site en fonction du relief : éviter la co-visibilité depuis le vignoble ;
- Préserver l'identité viticole des communes de la zone d'engagement ;
- Privilégier l'enfouissement partiel des cuves de stockage ;
- Planter des haies avec des végétaux, arbres de grandes hauteurs autour du site ;
- Ne pas planter de méthaniseur à proximité immédiate d'un site d'intérêt touristique.

C. La charte photovoltaïque

Dans la charte méthanisation, nous avons commencé à aborder cette énergie et à définir une esquisse de doctrine.

Il s'est avéré que l'énergie photovoltaïque s'est de plus en plus imposée à nous par l'ampleur des projets imaginés sur notre territoire. De gigantesques « fermes » photovoltaïques de plusieurs dizaines d'hectares sur des zones de grandes cultures à proximité immédiate du bien.

Nous avons donc choisi de rédiger une charte dédiée à cette énergie pour répondre à plusieurs types d'usagers. Autant l'énergie éolienne et la méthanisation concernent chacune un type bien précis de porteurs de projet autant le photovoltaïque touche des catégories très diverses de personnes morales et physiques. Nous avons donc choisi, non pas de raisonner à partir d'une zone d'exclusion mais par rapport aux différentes formes de développement : l'habitat, les bâtiments d'activités,

les ombrières de parking, les zones d'activités, les fermes photovoltaïques au sol.

Pour chacun d'entre eux, nous avons défini des règles de positionnement et d'acceptabilité. Nous avons réalisé des dessins explicatifs (cf. Illustration 3).



Pour les fermes photovoltaïques, nous avons ajouté une étude paysagère autour de quatre typologies de paysages :

- Le paysage dégradé (cf. charte photovoltaïque) en cas d'absence de sol propre à l'agriculture ;
- Le paysage de l'énergie (cf. charte photovoltaïque) en cas de grande plaine à perte de vue sans caractère paysager. ;
- Le paysage de projet (cf. charte photovoltaïque) en cas de paysage avec du caractère auquel le projet doit s'intégrer ;
- Le paysage à préserver (cf. charte photovoltaïque), seul cas d'exclusion totale.

Cette charte a été co-construite avec les professionnels de la Filière Champagne, avec les services de l'Etat déconcentrés, avec notre Conseil scientifique. Elle a rencontré un certain succès dans la mesure où les élus comme les porteurs de projets avaient besoin d'un cadre pour mener à bien leur réflexion d'implantation.

D. Un devoir : faire connaître et reconnaître ces chartes

Dès le départ, nous avons conçu nos chartes à la fois pour servir l'équipe de la Mission CMCC dans l'argumentation de ses avis, mais surtout comme documents adressés à toutes les parties prenantes d'un projet d'énergie renouvelable. Elus, habitants, sociétés spécialisées dans ces énergies, Etat, chacun doit pouvoir s'y référer pour, en amont, avant même le dépôt d'un projet, intégrer les recommandations de la Mission CMCC et ainsi s'assurer une bonne intégration paysagère et un avis favorable.

La Mission CMCC a donc imaginé ces documents comme des outils de concertation, d'éducation à la prise en compte du paysage, dès lors qu'on souhaite installer dans un paysage un nouvel élément qui aura de toute façon un impact visuel.

Elle a donc très vite développé plusieurs axes pour faire connaître et reconnaître ses chartes :

- Celui de la communication. Elle s'est adressée sous la forme de webinaires ou de réunions aux maires, collectivités locales et territoriales, à l'Etat (préfet et ses services) ;
- Celui de l'insertion dans les documents de planification territoriale en demandant à ce que les chartes soient présentes dans les SRADDET, SCoT, PLUIH (Plan Local d'Urbanisme intercommunal tenant lieu de Programme Local de l'Habitat), PLUI (Plan Local d'Urbanisme intercommunal), PLU (Plan Local d'Urbanisme) et en les présentant aux personnes en charge de ces documents ;
- Celui de la collaboration étroite avec le Comité Champagne et l'Organisme de Défense et de Gestion du Vignoble (qui, en Champagne, est le Syndicat Général des Vignerons) ;

- Celui de la formation des promoteurs d'énergies renouvelables par le biais de webinaires ou de réunions dans leurs locaux avec leurs équipes.

Il y a donc bien, en Champagne, une histoire très contemporaine de l'aménagement du territoire via les énergies renouvelables qui s'écrit par le biais de ces chartes. Elles viennent consolider, étayer ou parfois gêner les politiques locales, territoriales et nationales de développement des énergies renouvelables. Elles sont là pour protéger un paysage extraordinaire et ordinaire, grand oublié des politiques environnementales et de transition écologique. L'Homme à travers les siècles a marqué son territoire de son empreinte avec des notions esthétiques plus ou moins développées. Aujourd'hui, l'enjeu est d'apporter par ces chartes une prise de recul sur notre environnement direct en s'asseyant sur une chaise pour regarder où implanter sans dégrader des infrastructures indispensables à notre transition écologique. Prendre de la hauteur et du recul pour écrire au mieux l'histoire des énergies renouvelables sur notre territoire champenois mais plus largement français et européen.

OENOTOURISME ET PAYSAGES

Michel Guillard

Co-fondateur de L'amateur de Bordeaux

Expert en paysages viticoles

Michel.guillard647@orange.fr

Créé en 2003 par trois associés, le domaine viticole des Hauts de Talmont, d'une superficie de 11,50 ha, s'étend sur une partie de la falaise du Caillaud, à Talmont-sur-Gironde en Charente-Maritime.



La falaise du Caillaud située à Talmont-sur-Gironde (Charente-Maritime) sur laquelle s'étend une partie du vignoble.

Il est cultivé en biodynamie depuis 2014. De par sa situation exceptionnelle sur la rive droite de la Gironde, à 15 km de l'entrée de l'estuaire, son activité d'œnotourisme développe une approche paysagère originale.

On sait que le paysage sollicite tous les sens : la vue surtout, mais aussi le toucher, l'audition, l'olfaction et le goût, et que la lecture de l'espace qui

nous entoure, avec sa charge d'informations et d'émotions, est une source d'enrichissement exceptionnel dont il restera toujours quelque chose. Ainsi le paysage viticole que nous offrons au regard de nos visiteurs est notre carte de visite ; il convient qu'ils en perçoivent toutes les facettes pour qu'ils s'en souviennent quand ils dégusteront les vins que l'on leur proposera.

Notre objectif : donner à voir avant de donner à boire

La découverte du vignoble des Hauts de Talmont dure une heure et se déroule en 4 étapes. Il s'agit d'un *parcours géo-sensoriel* conçu pour stimuler les sens à travers différentes expériences : visuelles, tactiles, auditives, olfactives et gustatives.

Première étape : le pied de la falaise



Au pied de la falaise de 20 mètres de hauteur

Il est assez rare de trouver une coupe de terrain au pied du vignoble. Un chemin permet d'accéder au pied de la falaise du Caillaud et de la longer. Cette expérience contribue à la compréhension de la notion de terroir.

En effet, cette falaise de craie de 20 m d'épaisseur est un support remarquable pour la vigne.

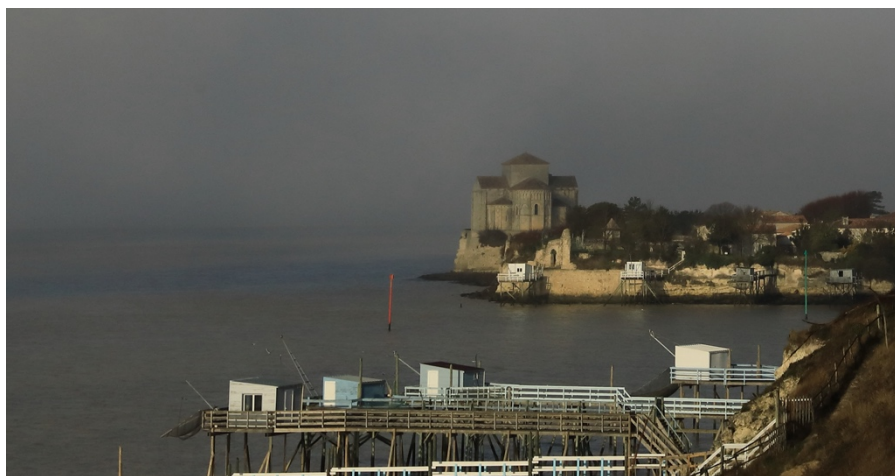
C'est également une leçon de géologie à ciel ouvert. Nous sommes dans l'ère secondaire, en Crétacé, dans le Campanien supérieur, il y a environ 70 millions d'années. Le site était occupé par la mer qui a déposé une boue calcaire englobant de nombreux fossiles.

Nos visiteurs marchent sur un sol dans lequel abondent des restes d'organismes marins. Récoltés sur cette falaise par un géologue, ces fossiles sont exposés dans notre chai et constitue une collection unique...

Deuxième étape : le haut de la falaise

Nous remontons sur la falaise pour accéder à un véritable balcon offrant une vue exceptionnelle sur l'estuaire de la Gironde. Au premier plan, se détache la bastide de Talmont avec son église, Sainte Radegonde, joyau de l'art roman de Saintonge. André Malraux l'admirait en ces termes : *« Voyez ces pierres sublimes indifférentes aux rumeurs des âges ».*

Troisième étape : les carrelets



Les alignements de carrelets et l'église Sainte Radegonde

Les carrelets de l'estuaire sont une curiosité de cette côte du littoral français. Avec leurs hauts pilotis et leurs grands filets suspendus qui flottent au vent, ils sont un des emblèmes de la région. On en compte près de 500 sur les deux rives de l'estuaire. Aujourd'hui, la pêche au carrelet est surtout un moment de convivialité entre amis, petits et grands. Pendant quelques heures de marée, elle permet de communier avec la nature en contemplant le magnifique estuaire de la Gironde. L'un des carrelets est aménagé pour recevoir 4 à 5 visiteurs pour une dégustation improvisée.

Quatrième étape : les cépages en vue...

Nous découvrons trois parcelles de vigne. L'une est plantée en colombard, un cépage blanc autochtone, la deuxième en merlot, le cépage de la rive droite et la troisième en folle blanche, un des anciens cépages du cognac...

De retour au domaine, nous restons quelques minutes sur une plateforme où figurent un soleil et un croissant de lune. C'est l'occasion de présenter la *biodynamie*, un modèle agricole fondé sur la conviction que la Terre est un être vivant. À l'appui d'un socle agronomique ordinaire (rotations longues, travail modéré du sol, compostage des matières organiques...), la biodynamie ajoute des pratiques spécifiques articulées autour de trois grands principes : la conception du domaine comme un organisme agricole autonome, l'utilisation de préparations biodynamiques (plantes médicinales, bouse de vache, quartz...) et la prise en compte des rythmes cosmiques, c'est-à-dire les influences qu'exerceraient le soleil, la lune, les planètes et le zodiaque.

Nous terminons notre parcours par la visite des deux chais et concluons par une **dégustation** des vins produits sur la propriété. Blancs, rouges et rosés tranquilles, effervescents, mutés et cognacs.

Le bu après le vu ...

CORRIDOR VERT ET PRÉSENCE DE L'EAU AUTOUR DE LA VIGNE DANS LE VIGNOBLE ALSACIEN

Olivier Humbrecht

Domaine Zind-Humbrecht à Turckheim

Académie du Vin de France

o.humbrecht@zind-humbrecht.fr

Préambule

En partant du constat que le vignoble de cru en France a surtout été implanté sur des terroirs ayant un potentiel hautement qualitatif, il n'est pas surprenant de constater qu'on le retrouve principalement en coteau, entre le massif montagneux et la plaine agricole ou urbanisée.

La vigne est une plante pérenne fainéante. Si elle croît sur des sols trop fertiles, elle sera vigoureuse et produira en surabondance. A contrario, sur des sols trop pauvres, ne permettant pas aux racines de plonger en profondeur, elle ne pourra pas s'imprégner de son terroir, elle souffrira, voire végétera. La vigne aime l'eau, mais si cette dernière est trop abondante, la plante va croître comme une liane au détriment de ses raisins.

Avec une variabilité liée au cépage, la vigne peut résister à des températures basses jusqu'à une certaine limite. Son développement sera donc restreint par des contraintes climatiques au-delà d'une certaine altitude. Craignant le gel, son développement sera aussi limité en plaine.

Ainsi, beaucoup de grands terroirs sont implantés sur des coteaux favorisant le drainage, optimisant l'exposition au soleil, moins soumis aux gelées et ayant une géologie de faille permettant la croissance en profondeur des racines. Il est aussi souvent possible de constater la proximité de cours d'eau, lacs, mer... qui peuvent constituer un volant thermique non négligeable et avoir un impact fort sur de la biodiversité.

Ces vignes en coteaux séparent souvent le massif montagneux de la plaine et des cours d'eau. Lorsque le vignoble est dense, cela crée un obstacle difficile à traverser pour la faune et les végétaux (propagation des semences impossible sur sols travaillés ou désherbés). Avec le

développement de l'urbanisation et des réseaux routiers, le vignoble est devenu, là où il est implanté, le seul lien entre montagne et plaine.

C'est dans ce contexte que les vignerons, conscients de l'impact que peut avoir une densification du vignoble, doivent aborder la notion de trame verte et bleue, où le vignoble devient une passerelle entre deux habitats écologiques.

La trame verte et bleue

La trame verte et bleue (TVB) vise à préserver et à restaurer un réseau de continuités écologiques pour que les espèces animales et végétales puissent circuler, s'alimenter, se reproduire, se reposer, assurant ainsi leur cycle de vie.

La trame verte fait référence aux milieux naturels et semi-naturels terrestres.

La trame bleue fait référence aux réseaux aquatiques et humides : fleuves, rivières, canaux, étangs, zones humides.

La TVB prend en compte le fonctionnement écologique des écosystèmes et des espèces dans l'aménagement du territoire. Elle s'appuie sur l'ensemble de la biodiversité, remarquable comme ordinaire. Elle vise à enrayer la perte de biodiversité, en préservant et en restaurant des réseaux de milieux naturels qui permettent aux espèces de circuler et d'interagir. Ces réseaux d'échanges, appelés continuités écologiques, sont constitués de réservoirs de biodiversité reliés les uns aux autres par des corridors écologiques ou corridors verts.

Cette démarche instruite par les politiques, inscrit la préservation de la biodiversité dans les décisions d'aménagement du territoire contribuant à améliorer le cadre de vie et l'attractivité résidentielle et touristique. De nombreux organismes en France s'assurent de la mise en place et le maintien de ces trames sur le territoire, dans le cadre du développement urbain. La préservation et la remise en bon état des continuités écologiques impliquent d'agir partout où cela est possible : en milieu rural comme urbain, en milieu terrestre comme aquatique, et ce jusqu'aux littoraux.

Un vignoble, surtout un vignoble de coteau ou un vignoble bordant un réseau aquatique, se doit donc d'assurer cette continuité écologique. Malheureusement, le morcellement parcellaire ainsi que la densification de beaucoup de vignobles sont un frein à la prise de conscience du rôle que peut jouer le vigneron. Une action collective ou individuelle sur une échelle plus grande pourra aboutir à des réalisations plus conséquentes.

Les corridors verts

Un corridor vert vise à préserver et à restaurer un réseau de continuités écologiques pour que les espèces animales et végétales puissent circuler, s'alimenter, se reproduire, se reposer, assurant ainsi leur cycle de vie. Ainsi par exemple, certaines espèces animales auront besoin de rejoindre un point d'eau en été, trouver une alimentation en plaine en hiver (graines pour les oiseaux), voire des abris ou un climat plus tempéré. Un vignoble, quel que soit son mode de production, peut aussi être une barrière à la dissémination de semences, graines, plantes... qui, tout comme certaines espèces animales, sont considérées comme nuisibles selon la période de l'année. Dans de nombreuses situations, le vigneron cherchera à protéger son vignoble contre les nuisibles et ce faisant, créera une rupture dans le réseau de continuité écologique.

Il est cependant possible de concilier production agricole et corridor vert.

Cette démarche permet d'assurer la préservation de la biodiversité animale et végétale, et donc contribue à améliorer le cadre de vie de la société et crée un lien entre activité agricole (et industrielle) et nature.

Un corridor linéaire assurera une continuité le long des routes ou chemins (haies, arbres), ripisylves (berges plantées en arbres et arbustes).

Des îlots refuges, mares permanentes ou temporaires, bosquets, même de petite taille, constitueront des ponctuations et espaces relais assimilés à un corridor discontinu.

Dans des situations urbaine ou péri-urbaine, des structures paysagères variées (plantes ornementales, fleurissement, engazonnement, arbres...) rentreront dans la définition de corridor paysager.

Certaines pratiques viticoles et modes de culture sont particulièrement favorables : l'agroforesterie, la permaculture et l'agriculture biologique. Mais, au-delà de ces pratiques spécifiques, la viticulture peut contribuer de diverses manières à la mise en œuvre de la trame verte et bleue et à l'installation de corridors verts, en favorisant le développement de modes de production respectueux de la biodiversité. Par exemple, en limitant les pesticides, en optant pour une agriculture extensive, en utilisant des auxiliaires de culture (prédateurs naturels). Le vigneron paysagiste pourra assurer le maintien et la restauration d'infrastructures agroécologiques, constituées d'entités favorables au fonctionnement de la trame, tels que les haies, bandes enherbées, bocages, arbres isolés et bosquets, mares, milieux humides, bords des cours d'eau arborés... De même, il pourra adapter les bordures de parcelles qui peuvent constituer des refuges pour les espèces animales, insectes, auxiliaires...

Corridor vert sur le Grand Cru Rangen

Le Grand Cru Rangen est situé sur la commune de Thann au sud de la route des vins d'Alsace. Le vignoble s'étend sur 20ha entre le massif Vosgien et la rivière Thur. De par sa géologie volcanique et son microclimat particulier (lié à une forte pente exposée au sud), on retrouve une faune spécifique et rare qui migre constamment entre une forêt où l'on retrouve des essences méditerranéennes (chênes verts, genêts) et la rivière en contre-bas. Les vignes constituent une barrière pour les espèces d'oiseaux effectuant une migration altitudinale. Ici entre 350m (rivière Thur) et au-dessus de 500m (forêt/lande).

Parmi les espèces qui pratiquent la migration altitudinale figure le Bruant Fou (*Emberiza cia*). Cette espèce niche à la limite de l'étage montagnard et de l'étage subalpin, au niveau de landes où les arbres commencent à se raréfier, ce qui est le cas de la forêt très clairsemée au-dessus du vignoble du Rangen. En période de reproduction, il se nourrit plutôt d'insectes alors qu'il est nettement granivore en hiver. En automne, il descend également en plaine où on le retrouve dans les milieux ouverts ou en bord de rivière. Il apprécie en période de reproduction les versants sud des vallées et reliefs où alternent des éléments rupestres (falaises, chaos et éboulis rocheux, voire tas de cailloux d'épierrement et murgers d'origine humaine) et des espaces végétalisés permettant un accès au sol (pelouses sèches, broussailles et ourlets thermophiles, boisements maigres et ouverts de pins, chênes, jeunes plantations, anciennes cultures

en terrasses, parcelles de vigne...). L'accès au sol est fondamental pour l'espèce car c'est au sol qu'elle se nourrit et niche. Elle doit aussi disposer de postes de chant dégagés favorables, arbustes ou rochers... La topographie de ce vignoble est donc un lieu privilégié pour cette espèce.



Le Bruant Fou affecte aussi particulièrement les terroirs volcaniques et est surtout présent en Europe centrale. Le Rangon est un des rares lieux où il a pu être observé en France. C'est tout à fait par hasard que nous avons appris la présence du Bruant Fou sur nos vignes. Des photographes d'oiseaux équipés de matériels professionnels impressionnants ont attiré notre attention. Et c'est en discutant avec eux que nous avons appris la raison de leur présence dans nos vignes. Les photographes étaient surpris de ne trouver cet oiseau que sur certaines parcelles de vignes et pas sur tout le coteau, malgré leur recherche. C'est en détaillant le mode de culture qu'ils ont compris pourquoi cette espèce n'était présente que sur nos parcelles.

Avec l'aide du Gerplan (Plan de Gestion de l'Espace Rural et Périurbain de la communauté de commune de Thann et environs), nous avons créé un corridor entre le massif montagneux et la rivière Thur qui coule au pied des vignes. Le vignoble de Thann est inscrit dans le périmètre de compétence de cet organisme qui apporte une aide technique et financière à la création de tels projets.



La mise en place de ce corridor vert consistait à planter des essences d'arbres locales, fruitiers et arbustes en quinconce en bout de rangs, sur des espaces libres au pied des murets, voire entre des pieds de vignes ; sur un couloir d'environ 30 mètre en largeur, reliant forêt et rivière. Cela afin de permettre aux espèces d'oiseaux migrateurs altitudinal (dont le Bruant Fou) de rejoindre le cours d'eau au pied du vignoble (les berges de la rivière Thur constituent aussi un corridor linéaire, surtout pour la partie directement au pied du vignoble).

Ces espèces migrent d'arbres en arbres au-dessus de la canopée du vignoble. Paradoxalement, la présence de vignes n'est pas suffisante pour permettre cette migration.

Le Gerplan considère aussi que les murets en pierres sèches constituent un corridor longitudinal en abritant des espèces d'insectes, oiseaux, reptiles et bien d'autres. Le vignoble du Rangen compte de nombreux murets et leur rénovation ou construction entre aussi dans le domaine de compétence du Gerplan.

La présence de l'eau autour de la vigne

L'influence que peut avoir une grande étendue d'eau à proximité d'un vignoble est bien connue. Il ne s'agit pas ici de lister les avantages ou

inconvenients sur le climat, mais de bien comprendre le rôle de la présence de zones humides situées à proximité de vignes.

Par zones humides, on entend rivières, ruisseaux, lacs, mares, étangs, voire des fossés qui peuvent être remplis d'eau seulement une partie de l'année.



Le Clos Windsbuhl est un vignoble de 6.9 ha situé entre les communes de Hunawihr et Riquewihr dans le Haut-Rhin. Ce vignoble historique est en bordure du massif Vosgien et relativement isolé, entouré de forêts et près sur une grande partie de sa périphérie. La faille vosgienne qui sépare le massif Hercynien (granite) des collines sous-vosgiennes (calcaires) passe à la limite ouest du vignoble. On retrouve fréquemment des sources naturelles à ce niveau, ce qui est le cas sur ce terroir.

Nous avons créé un plan d'eau lors des aménagements réalisés après l'acquisition de ce terroir en 1987, principalement pour canaliser quelques sources qui s'écoulaient en amont du Clos et éviter des phénomènes d'érosion, mais aussi stocker les eaux de ruissellement de surface en provenance des chemins. Cette mare a été réaménagée en 2020 avec l'objectif de créer un corridor discontinu entre Vosges et plaine.

Cet aménagement rentrait dans le cadre du Gerplan, le but étant de renforcer la biodiversité mais aussi de créer un point d'eau accessible aux

espèces animales (moutons, mais aussi insectes, oiseaux, abeilles...). Le domaine à 17 ruches à proximité et l'eau leur est essentielle pour les abeilles.



Une succession de petites retenues en contre-bas de l'étang principal permet d'absorber un débordement en cas de pluies importantes, mais aussi le développement de plantes de zones humides qui créent un habitat pour la reproduction de certains oiseaux et batraciens.

Un drainage profond en aval permet d'absorber les débordements de l'étang et surtout de réintroduire l'eau dans les sols avant que celle-ci ne s'écoule dans les réseaux de fossés de la commune en contre-bas.

En conclusion, l'installation de corridors verts au sein d'un vignoble ou en sa périphérie permet d'améliorer la biodiversité, remet les vignes dans une continuité écologique entre l'étage forestier et la plaine ou les cours d'eau, et cela sans nuire à la culture de la vigne. Bien au contraire, le développement des auxiliaires est tel que le bilan nuisibles/prédateurs est positif.

De tel dispositifs sont également très appréciés par les riverains des vignobles et permettent donc de faciliter l'acceptation du travail viticole, souvent très critiqué, par la société.

Liste des organismes pouvant apporter une aide et conseil à la création de corridors verts :

- SRADDET Grand Est (Schéma régional d'aménagement, de développement durable et d'égalité des territoires)
- Gerplan
- Natura 2000
- DREAL SRCE (schéma régional de cohérence écologique)
- SAR (schéma aménagement rural)
- PADDUC (Plan d'Aménagement et de Développement Durable de la Corse).

ÉVOLUTIONS DE LA PERCEPTION DES PAYSAGES VITICOLES CHARENTAIS DE LA PRISE DE CONSCIENCE À L'ACTION, EXEMPLE DE LA MAISON HENNESSY

Fabienne Moreau

Directrice Patrimoine et Action culturelle

f.moreau@moethennessy.com

&

Mathilde Boisseau

Directrice Vigne et Vin,

membre du Comité de dégustation

mboisseau@moethennessy.com



NORA © Jas Hennessy & Co/Vincent Desailly

Le sujet des paysages viticoles connaît une résonance particulière aujourd'hui au sein de la Maison Hennessy. La famille Hennessy puis la Maison Hennessy sont liées durablement au vignoble charentais dans le

cadre de l'activité de négoce d'eaux-de-vie. Mais qu'en est-il de la perception des évolutions de ces paysages dans le cadre du développement de l'activité de la Maison ? De 1765, année de la fondation, aux engagements actuels, l'exemple de Hennessy témoigne d'une prise de conscience progressive de la valeur des paysages de vignobles, particulièrement liée aux enjeux de développement durable. De la parcelle au territoire, la Maison est engagée sur des projets collectifs en faveur des paysages vivants comme en témoignent diverses actions menées sur le vignoble d'expérimentation de la Maison ou en soutien de projets collectifs pour développer les initiatives à l'échelle du territoire. Seront abordés plus particulièrement :

- Le programme « Paysages vivants », une vision d'avenir portée par Hennessy avec, et pour l'AOC Cognac : dessiner de nouveaux paysages arborés, résilients, riches et féconds ;

- Le projet « 1000 Palisses » : programme de plantation de haies, d'arbres, de création de corridors écologiques. Projet reconnu par l'IUCN⁶ France visant à créer 1000 kilomètres de haies et d'arbres sur l'ensemble du territoire cognaçais d'ici 10 ans.

Une histoire de vignoble sans paysage

L'ensemble du fonds des archives, et notamment la correspondance du fondateur et ses successeurs a été étudié afin de tracer une esquisse du paysage viticole tel qu'il est perçu à partir du milieu du XVIII^e siècle, et ce à travers des exemples en lien avec la famille ou la Maison Hennessy.

La Maison Hennessy a été fondée en 1765 par Richard Hennessy qui s'installe alors à Cognac comme négociant. Il achète des eaux-de-vie et les revend essentiellement sur des marchés extérieurs à la France. Les premières acquisitions de parcelles de vignobles sont postérieures à la fondation et très limitées. Dans la correspondance de Richard Hennessy conservée dans les archives de la Maison, le sujet de la vigne est régulièrement abordé, mais rarement pour en décrire le paysage. Souvent, le dirigeant de la jeune Maison exprime son inquiétude : « Je suis désolé de voir le froid arriver, Dieu préserve les pauvres vignes, j'ai très peur pour elles. » (Lettre du 27/04/1781). Il se promène régulièrement dans le

⁶ IUCN : Union internationale pour la Conservation de la Nature.

vignoble, mais les observations qu'il rend sont limitées aux perspectives de production : « J'ai dîné chez M. Johnston dimanche en très grande compagnie, j'ai visité ses vignes qui avaient à peine dépassé la floraison, les messieurs les ont toutes trouvées fleuries avec succès, je n'ai pas pu être d'accord avec eux ». (Lettre du 19/06/1792).

L'ensemble de la correspondance le montre, il n'y a pas de sensibilité particulière pour les paysages viticoles. Et au-delà, rares sont les auteurs qui ont décrit ce type de paysage charentais. Le constat est identique que l'on s'intéresse aux productions iconographiques ou aux écrits, comme l'explique Catherine Guillard dans la préface de l'ouvrage paru en 2023, *Les Paysages du cognac*⁷. Pour connaître ces paysages, une alternative à la description esthétique est la littérature scientifique de l'époque puisque de nombreux ouvrages détaillent la culture de la vigne en pays charentais, il est alors possible de trouver des explications sur l'organisation des plantations, le type d'attache et la distanciation des ceps. Mais les aspects esthétiques sont oubliés.

Ainsi en Charente, nous comptons beaucoup plus d'écrits ou de représentations du fleuve Charente ou de l'espace urbain. C'est notamment le cas des créations du peintre Olivier Flornoy, en l'occurrence le grand-père maternel de Maurice Richard-Hennessy. Parmi ses nombreuses productions artistiques, régulièrement distinguées au Salon des Artistes Français, seul un tableau présente le vignoble. La majorité de ses œuvres est consacrée à des paysages ruraux sans vignes, ou bien des espaces intérieurs, notamment de distillerie. Même si les paysages sont quasiment absents des représentations artistiques, il y a quand même un intérêt dans ce que peut produire le vignoble. La feuille de vigne, le cep, la grappe, les pampres vont être abondamment utilisés comme décor. Ainsi, la vigne se retrouve sur les premières étiquettes de la Maison aux alentours de 1850. Les fonctions de l'étiquette sont alors de donner le nom du producteur et d'expliquer la composition du produit tout en inscrivant la catégorie dans le domaine du luxe, grâce au graphisme doré à chaud.

À la fin du 19^e siècle, le phylloxéra va mettre un terme à l'expansion du vignoble et entraîner une baisse considérable de la surface viticole : on passe de 116 000 hectares en 1876 à 25 000 en 1914. Cette destruction

⁷ Sous la direction de Michel Guillard. Les paysages du Cognac. François Baudez Éditions. 2023.

constitue un traumatisme pour les vignerons et les observateurs ne se trompent pas lorsqu'ils décrivent ce qu'on peut qualifier de spectacle de désolation.

Victor-Eugène Ardouin-Dumazet en 1898 témoigne en ces termes d'une visite entre Châteauneuf et Cognac : « *cette vue serre le cœur il y a bien ça et là quelques tâches plus sombres, quelques bouts de pré ou des champs de blé ou la végétation est vigoureuse grâce aux engrais chimiques judicieusement employés, ce ne sont que des tâches, l'ensemble de ce pays est lugubre d'aspect* »⁸.

C'est finalement à la fin du 20^e siècle que le concept de paysage viticole s'impose sous l'effet d'une nouvelle approche culturelle du vin et depuis 1992 des sites viticoles ont été inscrits sur la liste du patrimoine mondial de l'UNESCO. L'œnotourisme renouvelle l'approche de la découverte d'un domaine, d'une Maison et d'un produit. La Maison Hennessy, après avoir plutôt mis en avant ses atouts urbains dans la communication pour attirer des visiteurs, a aujourd'hui introduit des visites thématiques de son vignoble. Mais c'est surtout dans les domaines de la viticulture et du développement durable que le concept et la réalité d'un paysage viticole spécifique ont été questionnés.

Contexte et enjeux en viticulture durable pour la Maison Hennessy

À l'échelle de la région de Cognac, la Maison Hennessy s'approvisionne en eaux-de-vie sur un peu plus de 33 000 ha auprès de 1 600 partenaires viticulteurs. La Maison Hennessy est donc étroitement liée au monde viticole et aux paysages qui en découlent.

La recherche de la qualité, préoccupation historique de la Maison, traverse l'ensemble du processus de l'élaboration du cognac de la vigne au vieillissement et jusqu'à l'assemblage. Au fil des années, cette quête de qualité a entraîné l'exploration d'autres aspects techniques et scientifiques tels que les savoir-faire de la distillation, l'œnologie moderne et enfin la viticulture et l'agronomie. Produire des cognacs d'exception est le résultat du soin apporté à chaque étape de l'élaboration et notamment à la culture de la vigne.

⁸ Victor-Eugène Ardouin-Dumazet, Voyage en France, 15^e série, Charentes et plaine poitevine, Berger-Levrault (Paris), 1898.

S'ajoutent à cela la dimension environnementale et la notion de durabilité, afin de répondre à trois enjeux majeurs du monde d'aujourd'hui : l'accélération du changement climatique afin d'être en mesure de produire demain des raisins de qualité, l'évolution des différentes réglementations et la prise en compte des attentes du consommateur.

Paysages vivants et agroécologie

Depuis deux ans, la Maison est pleinement investie dans un programme intitulé « Les paysages vivants » dont l'objectif est d'impulser à l'échelle du territoire une évolution des pratiques en viticulture permettant de produire des raisins de qualité, tout en préservant et en pérennisant notre patrimoine naturel et nos savoir-faire.

Pour y parvenir en matière de viticulture, nous avons fait le choix de l'agroécologie, un ensemble de savoirs et de pratiques visant à créer des modèles viticoles qui respectent et s'inspirent des écosystèmes et des équilibres écologiques. De nombreuses pratiques vertueuses se développent telles que l'utilisation des couverts végétaux, l'enherbement naturel, l'agroforesterie, la replantation de haies et viennent ainsi transformer le paysage viticole cognaçais tout en favorisant la biodiversité. Nous mettons en œuvre les différentes applications de l'agroécologie, à plusieurs échelles, en veillant toujours à ce qu'elle soit compatible à l'échelle d'une exploitation.

D'abord par le biais des expérimentations que nous menons sur notre propre vignoble de 180 ha. Au-delà des programmes d'expérimentations, ce vignoble nous permet d'acquérir des références technico économiques qui seront diffusées à nos 1 600 partenaires viticulteurs.

En parallèle, nous soutenons la recherche par le biais de différents programmes menés principalement avec l'écosystème scientifique français sur des sujets en lien avec la vie des sols, l'adaptation au changement climatique, la protection du vignoble.

Enfin, le passage à l'échelle du territoire s'opère par le biais de programmes collectifs, mis en œuvre en collaboration avec les agriculteurs, les viticulteurs, mais aussi les collectivités.

C'est le cas notamment du programme 1 000 Palisses (le terme « palisse » signifie « haie » en charentais) et dont l'objectif est de replanter 1 000 km de haies en 10 ans à l'échelle du territoire. Ce programme a débuté en 2022 et s'adresse aux agriculteurs de la région, mais aussi aux différentes collectivités locales.

Mille Palisses : un programme collectif à l'échelle du paysage cognçais

Si on se réfère aux images d'archives des années 1950-1964, la présence des arbres dans le vignoble n'est pas incongrue. On trouve historiquement des noyers, des pêchers ou d'autres types d'essence au milieu ou en bordure de parcelles. Lors du remembrement, de nombreuses haies ont été arrachées pour faire face à l'intensification des pratiques, entraînant ainsi le déclin des espèces. Or, les haies jouent un rôle capital dans la continuité de la trame « écologie verte et bleue », permettant de préserver et de favoriser la biodiversité tout en reliant les différents éléments constitutifs du paysage.

L'objectif du programme est de réintroduire l'arbre dans le paysage cognçais et de promouvoir les différents bénéfices sur le plan agronomique, environnemental, et sociétal pour l'ensemble des acteurs du territoire. En effet, les bénéfices sont nombreux et peuvent tout à fait être mis en œuvre à l'échelle d'une exploitation agricole. Au-delà des bénéfices déjà largement documentés tels que le stockage de carbone, l'accroissement de la biodiversité, la protection des sols face à l'érosion ou l'atténuation du réchauffement climatique, le retour des trames arborées est une opportunité de valoriser le patrimoine naturel, de transformer l'image du vignoble et de renforcer les liens avec les riverains.

Ce projet est mené en partenariat avec de nombreux acteurs tels que des associations, des centres techniques, des structures publiques et des agriculteurs afin de fédérer toutes les parties prenantes du territoire. Parmi ces acteurs, la LPO⁹, Prom'Haie, l'EPTB¹⁰, le CETEF¹¹ ou encore

⁹ LPO : Ligue pour la Protection des Oiseaux.

¹⁰ EPTB : Établissements Publics Territoriaux de Bassin.

¹¹ CETEF : Centre d'Études Techniques et Environnemental Forestier.

les Chambres d'Agriculture 16 et 17 participent à l'élaboration du cahier des charges de plantations en favorisant les espèces locales et en s'adaptant aux contraintes des exploitants ou collectivités. La Maison Hennessy finance l'accompagnement technique du projet ainsi que l'achat des fournitures et des plants, tandis que le viticulteur prend en charge la préparation de terrain et la plantation.

En deux ans, 624 projets pour 380 bénéficiaires ont vu le jour et 215 km de haies ont été plantés à l'échelle de la région ; une opportunité de s'engager collectivement en faveur des paysages tout en préservant le patrimoine naturel de la région essentiel à la production des cognacs de demain.

LE NOUVEAU PAYSAGE DE BEAUCASTEL

Jean-Pierre Perrin,

Académie du Vin de France

Château de Beaucastel

Jean-pierre@familleperrin.com

Les exigences du présent et celles du futur

Au fil des générations, les caves et bâtiments du Château de Beaucastel n'ont cessé de grandir. Les multiples extensions réalisées au fil de l'évolution des besoins ont donné au château sa forme actuelle. Ensemble composite, il regroupe des bâtiments dont la qualité architecturale pouvait être retravaillée en prenant en compte tous les éléments écologiques du moment, la préservation de l'environnement et les exigences ou incertitudes des changements climatiques sur les adaptations à faire (ou pas) pour les vinifications de demain.

Une rénovation globale dont la philosophie des maîtres d'œuvre pourrait être : « Ne vouloir impressionner personne, si ce n'est leurs générations futures. » C'est-à-dire un Beaucastel où les constructions pourraient même – à la limite – retourner naturellement à la terre nourricière en ne laissant aucune empreinte sur le paysage.

Un concours architectural a été lancé ! Le Studio Mumbai, architecte indien de renommée internationale, associé au Studio Méditerranée, agence du sud de la France spécialisée dans la rénovation et la construction éco-responsable, ont été sélectionnés pour leur approche écologique révolutionnaire ainsi que leur intégration dans le paysage et les éléments locaux.



**Bâtir écologique avec les éléments naturels à
disposition sur place**

L'eau de pluie

Nourrit les Hommes, nourrit les vignes. Participe grandement au processus de vinification. Régénère les nappes phréatiques. Le bassin rafraîchit et orne le jardin.

Permet

D'être récupérée dans une large citerne, filtrée par des plantes puis réutilisée. Être utilisée pour le nettoyage et les tâches ménagères. Être

utilisée comme source de froid, rafraîchir l'air renouvelé et humidifier les espaces de stockage.

L'Air

Ventile les vignes et évite les maladies. Amène le mistral, fort et frais.

Véhicule les sons. Ventile les Hommes et les bâtiments.

Permet

D'être utilisé pour ventiler et rafraîchir naturellement les différents bâtiments. Être utilisé comme isolation en lame d'air contre le chaud ou le froid, en étant en mouvement ou statique, selon la saison.

Le Soleil

Chauffe les Hommes, les bâtiments, la terre.

Crée la photosynthèse pour les vignes et toutes les plantes. Évapore l'eau.

Permet

De préchauffer l'eau. Donner de l'électricité.

La Terre

Emmagasine la fraîcheur et l'eau. Nourrit les plantes. Les galets emmagasinent la chaleur pour la nuit et évitent l'évaporation trop rapide de l'eau. Les galets permettent un bon drainage du sol et protègent les vignes du gel en hiver. La couche d'argile abrite un biotope qui nourrit les vignes.

Permet

De servir d'isolation pour les bâtiments. Servir d'écran contre les nuisances auditives et le vent. Constituer des murs d'argile préfabriqués sur site en surface. Constituer des murs de béton cyclopéen en mélangeant le sable du site, de la chaux et du ciment naturel. S'assurer d'utiliser le maximum de matériaux du site et éviter les allers- retours de matériaux.

L'eau

L'eau est au centre du projet

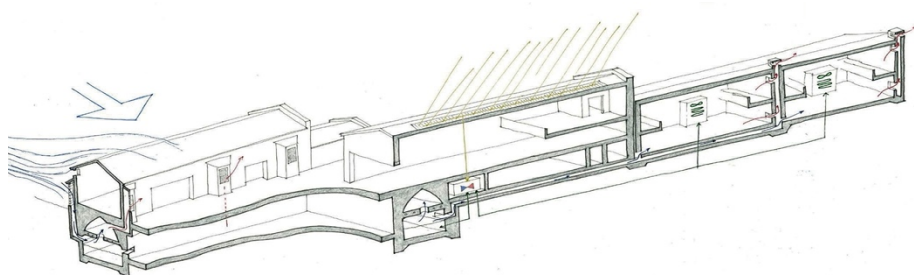
Indispensable à la vie, l'eau douce est en train de devenir un bien rare et précieux. D'ici à 2050, tous les spécialistes s'accordent à dire que l'eau pourrait venir à manquer en France. En cause, bien évidemment, le réchauffement climatique qui déplace les zones climatiques vers les pôles et provoque des déficits pluviométriques dans tout l'Hexagone. Environ 6 litres d'eau sont nécessaires à la production d'un litre de vin.

L'eau est donc une ressource précieuse ; sa préservation est importante pour le fonctionnement du Domaine. L'eau et ses parcours sont au centre du projet, et accompagnent les visiteurs tout au long de la visite du site. L'eau de pluie coule sur les toitures, le long des gouttières, puis passe à travers un dégrilleur vertical dans les descentes du bâtiment. Une fois les éventuelles impuretés organiques, de type feuilles, séparées, une faible partie servira à remplir une première cuve d'eau qui ne sera pas gardée. En effet, ce volume d'eau est celui qui a nettoyé les toitures des poussières, sables, fins résidus qui se trouvaient sur le toit avant le début de la pluie. Une fois le toit propre, l'eau descend directement à la citerne où elle est stockée, à la température de la terre qui l'entoure, soit 12°C. Ce grand bassin sert à rafraîchir l'air qui traverse cet espace avant de ventiler les caves, permettant de leur apporter la fraîcheur et l'humidité voulue pour la conservation du vin. Une partie de l'eau est filtrée et stockée dans un compartiment du bassin dont le volume équivaut aux besoins ménagers journaliers du site. Le bassin principal, d'une capacité de 2 000 m³, alimente directement les chais, les réseaux d'arrosage du domaine et les bassins d'agréments. Une partie de l'eau récupérée sert également pour les traitements de biodynamie, qui sont utilisés sur les vignes du domaine pour les renforcer et les aider à mieux se développer. Ainsi, il est possible de couvrir plus de 95 % des besoins du Domaine de Beaucastel. Et seulement 25 % des besoins en eau du Domaine nécessitent d'être filtrés pour être rendus utilisables.

L'air et le Vent

Pour limiter au maximum l'usage de la climatisation, une partie importante du programme est enterrée, à savoir : les espaces de vinification et de conservation du vin, et ce afin de bénéficier de la

fraîcheur constante du sous-sol. Nous avons imaginé un système innovant de ventilation naturelle, inspiré de l'architecture vernaculaire et basé sur les vents dominants du Nord-Est (Mistral). L'air pénètre dans des puits provençaux pour s'engouffrer le long de galeries souterraines qui, du fait de leur profondeur, profitent d'une température constante de 14 degrés toute l'année. Cet air vient ensuite effleurer la surface du bassin de rétention des eaux de pluie enterré à 8 m de profondeur. L'air atteint ainsi, grâce au refroidissement dit adiabatique, une température de 10 à 12 degrés, ce qui lui permet de rafraîchir et d'humidifier les caves de manière naturelle, sans dépense économique ou énergétique. Le complément de climatisation qui peut être nécessaire lors de grands pics de chaleur est réalisé par des ventilo-convecteurs dont le fluide réfrigérant n'est autre que l'eau de la citerne naturellement froide, nécessitant ainsi beaucoup moins d'énergie pour la rafraîchir. Pour répondre aux besoins en électricité et en chauffage, l'installation de pompes à chaleur et de panneaux solaires complète ces dispositifs : les panneaux solaires permettent de produire 80 % des besoins en électricité sur site, et le surplus en été est transformé en calories froides par les pompes à chaleur, ainsi stockées dans les citernes.

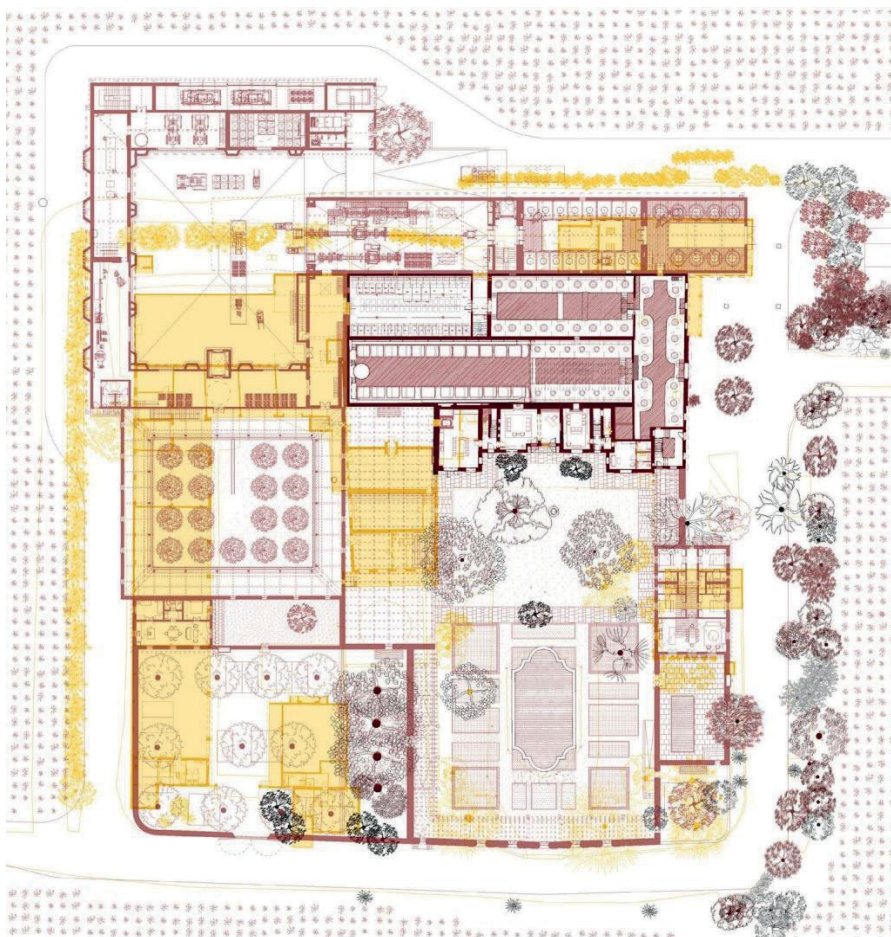


- Circuit d'arrivée d'air frais
- Sortie d'air chaud
- Énergie solaire
- Climatisation / Planchers chauffants

Le Soleil

Des panneaux solaires de dernière génération, très efficaces et recyclables, sont placés en toiture des chais, permettant de produire une grande partie de l'énergie nécessaire au fonctionnement annuel du Domaine.

Ce projet, modeste mais avant-gardiste et écologique, permet ainsi au domaine d'être autonome à 80 % du temps en eau, électricité, chauffage et refroidissement.



Superposition de démolition et projet

La Terre



+0/-10 cm Galets (Diluvium Alpin)

-10/-20 cm Terre végétale

-20/-80 cm Argile Rouge
oxydes de fer constitués de l'altération de la
Terrasse Quaternaire

-80/-120 cm Sable
plus ou moins argileux avec cailloutis et
rognons calcaires résultant de l'érosion finale
de la molasse marine du miocène

Au delà de -120 cm Sable molassique Couleur
jaune (roche sableuse tendre)

La méthode consiste à utiliser, de la manière la plus accessible et écologique, la terre même de Beaucastel issue des excavations, car, suffisamment argileuse pour permettre la construction.

Depuis plusieurs années, les techniques de construction en terre crue, béton de site, pierres massives et sèches et, plus généralement, à base de matériaux biosourcés, sont redécouvertes. Ces techniques de construction ancestrales présentent de nombreux avantages environnementaux et sociétaux, tels que l'emploi d'une ressource locale, abondante, bon marché et renouvelable.

- Sous forme de « béton de Site » (un mélange de chaux, granulats locaux, sable) pour les parties souterraines, les fondations et les dalles.
- Sous forme de pisé (terre crue) : argile rouge, sable et galets compactés sur place.
 - Donc extraction des galets, terre végétale, argile, gravier, sable. Jusqu'à -10 m par 40 X 40 mètres. Stockage sur place de tout ça, concassage, triage des parties lest + argileuses, etc...
 - Réutilisation des gravats de démolition, triés, concassés et utilisés comme liant.
 - Bilan CO² et paysage minéral.

Le Paysage

Minéral, d'eau et de végétation

- Un paysage minéral : les bâtiments, en parfaite harmonie avec leur environnement, semblant émerger naturellement du sol, comme s'ils avaient toujours fait partie du lieu...
- Un paysage d'eau : l'eau de pluie est collectée et purifiée dans des bassins spécialement conçus, puis redistribuée en circuit fermé pour alimenter les différents espaces des jardins, assurant une gestion durable et autonome des ressources en eau.
- Un paysage végétal : valorisation des essences locales, choisies pour leur capacité à s'intégrer harmonieusement au terroir. Une priorité est accordée aux plantes comestibles ou à usage polyvalent, incarnant une vision durable et intemporelle du jardin.



Un paysage minéral



Un paysage d'eau



Un paysage végétal

LES RESTANQUES À BANDOL : TRADITION ET AVENIR ?

Daniel Ravier

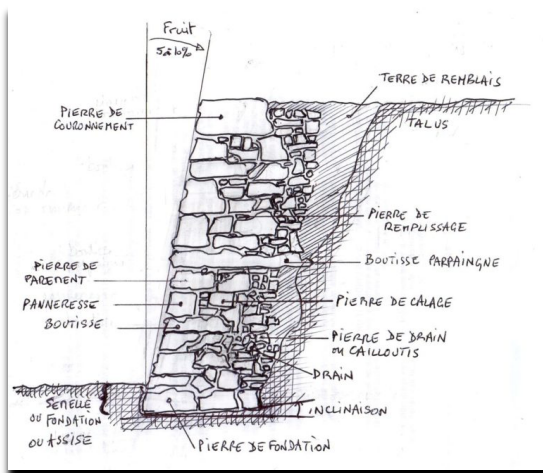
*Domaine Tempier à Bandol
Académie du Vin de France
contact@domainetempier.com*

Les restanques, ces vestiges de pierre sèche, de savoir-faire, d'intelligence...

Qu'on penche pour Cézanne et son flamboiement de couleurs ou pour Giono qui considérerait que la vraie couleur de la Provence était le gris, il n'en reste pas moins que c'est en premier lieu le pays des cailloux. Nos anciens, grâce à un travail de titans (ou de fourmis), ont réussi à en faire un outil à travers les murs qui constituent nos restanques.

1. Un peu d'histoire

Restanque est la francisation du provençal *restanco*, terme désignant au sens propre un mur de *retenue* en pierres sèches, parementé sur les deux côtés, barrant le lit d'un vallon pour retenir les fruits de l'érosion, tout en laissant passer l'eau jusqu'à constituer une terrasse de culture en amont.



C'est par nécessité, sous la pression démographique et à la suite de déboisements importants, que les paysans se mirent à aménager au cours des XVIII^e et XIX^e siècles les coteaux jusqu'alors peu exploités. Cet agencement va demander des efforts considérables pour préparer et retenir un peu de bonne terre sur des flancs pentus. Issus d'épierrements successifs, des milliers de kilomètres de murets transforment en terrasses ces terrains escarpés.

Une légende veut que ce soient les bagnards qui, avant d'embarquer du port de Toulon pour Cayenne, aient construit les restanques de notre terroir. En réalité, la grande majorité l'a été par les paysans eux-mêmes aidés par les immigrés italiens. Certains d'entre eux, les Florentins, agençaient les pierres de manière très particulière « en losange » afin que leur travail ne se confonde pas avec celui des autres.

Céréales, légumineuses, vignes, oliviers y sont alors cultivés sous forme de ouillères avec hautains : on intercale entre les rangées d'oliviers des vignes, elles-mêmes séparées par des bandes de céréales. Plus les sols deviennent pauvres en montant vers les hauts de coteau, plus les oliviers s'imposent, entremêlés à des fleurs comme les œillets et les immortelles.

Cette conquête des pentes s'observe sur tout le pourtour méditerranéen.

Par facilité, le terme "restanque" désigne aujourd'hui dans le midi à la fois ces murets de soutènement en pierre sèche et la bande de culture en amont.

2. Avantages des restanques

La restanque tient par le seul agencement des pierres et ne fait pas appel à un mortier. Elle présente donc de nombreux avantages. Elle permet de lutter contre l'érosion face à la violence des précipitations dans cette région. Cette érosion a été accentuée par les déboisements très importants durant des décennies et la restanque endigue ce phénomène. Elle facilite donc la rétention de l'eau malgré une pluviométrie très irrégulière. Ceci est bénéfique pour les cultures en place mais aussi pour les nappes phréatiques. L'absence de mortier confère une certaine plasticité au mur de restanque, offrant une meilleure résistance aux risques naturels. En

emmagasinant de la chaleur, la pierre a un effet régulateur sur le micro-climat des plantes cultivées. Est-ce toujours un atout aujourd'hui avec le réchauffement climatique ? Elle héberge une flore et une faune très importantes et variées et joue le rôle de corridor de biodiversité, comme peut le faire une haie en plaine.



Les principales causes de dégradation sont variées. L'utilisation d'engins lourds et pas toujours appropriés lors de la mécanisation en est une. Le passage d'animaux d'élevage, comme les chèvres jadis, mais aussi d'animaux sauvages, notamment les sangliers aujourd'hui, contribue également à cette dégradation. Les mouvements de terrains liés au gonflement des argiles en fonction des régimes hydriques provoquent une sorte de hernie susceptible de s'effondrer. Enfin, le manque d'entretien et la croissance des plantes et des arbres dans ou à proximité des murs favorisent leur dégradation.

3. Les restanques aujourd'hui

Incompatible avec la mécanisation agricole d'après-guerre, une majeure partie de ces terrains est aujourd'hui en déprise, voire recouverte par la forêt. Le département du Var, deuxième département forestier de France, a vu sa surface forestière multipliée par 3 depuis la création du cadastre par Napoléon. La forêt est majoritairement colonisée par le pin d'Alep, mais elle offre une très grande diversité d'espèces malgré tout.



Nombre de restanques existent encore sous un couvert végétal important. Abandonnées au profit de terres plus faciles à travailler ou bien parce que leur exposition n'était pas suffisante pour permettre une bonne maturité, elles bénéficient aujourd'hui d'un regain d'intérêt certain.

Le classement en EBC (Espace Boisé Classé) interdit malheureusement la remise en culture de certaines de ces parcelles.

4. Que pouvons-nous faire sur nos propriétés viticoles ?

Nombre de nos restanques arrivent aujourd'hui en fin de vie. Le manque d'entretien général a accéléré la dégradation, mais l'âge aidant, nous nous retrouvons aujourd'hui à un carrefour. Avec plusieurs dizaines de kilomètres de murs simplement sur le domaine Tempier, le choix devient aussi bien économique que patrimonial. Economique parce que le coût de réfection est très élevé : on ne trouve pas facilement des personnes compétentes. D'autre part, la concurrence venue de la réfection des jardins paysagers de résidences (souvent secondaires) rend les tarifs et l'accès à la matière première, soit la pierre, très difficiles voire impossibles. Patrimonial parce que la satisfaction est grande quand un vignoble retrouve son aspect historique avec une esthétique remarquable.

Il existe plusieurs options. Tout d'abord la remise en état partielle et

progressive comme à la Tourtine et Château Canadel ; la quantité de murs oblige à faire des choix et à rénover, ce qui rend le travail trop risqué en priorité. Ensuite, le recours aux talus en lieu et place des murs comme à La Migoua ; la mauvaise qualité de la pierre du site (des cargneules du trias trop irrégulières et fragiles) nous contraint à abandonner les murs pour des talus sur lesquels nous laissons pousser la végétation et plantons des oliviers et des fruitiers (rosacées : amandiers, abricotiers, pêchers, cerisiers). Enfin, la réfection maximale, comme le montre le vignoble du Cros du Loup ou le domaine de Baravéou, où la forêt a été supprimée et les restanques reconstruites à l'identique, offrant un résultat au charme certain.



5. Quel avenir face au réchauffement climatique ?

Si pendant des décennies leur effet accumulateur de chaleur durant la journée a joué un rôle prépondérant dans l'obtention des maturités nécessaires, aujourd'hui les données ne sont plus les mêmes. En 2019, la vague de chaleur extrême que nous avons connue vers la fin juin a parfois provoqué des effets de grillure sur la rangée proche du mur. D'un effet bénéfique, nous sommes passés à un inconvénient qui impacte directement la récolte : impossible de produire un bon vin avec des raisins grillés.

Comment s'affranchir de cet effet négatif si nous voulons conserver nos restanques, compte tenu de leurs autres avantages ?

Sur certains secteurs, nous envisageons de monter les vignes sous forme de pergolas, de manière à les amener au-dessus du mur amont. Nous en attendons deux autres effets bénéfiques : l'allongement des bois permet une meilleure mise en réserves et un débourrement retardé ; mais la hauteur permet aussi de mettre les raisins à l'abri des gros prédateurs, en particulier les sangliers qui causent de gros dégâts dans nombre de nos parcelles.

En conclusion, il faut insister sur la nécessité pour nous dans notre temps présent de toujours essayer de bien comprendre pourquoi nos anciens avaient œuvré d'une certaine façon. C'est vrai pour toutes nos pratiques, viticoles ou de cave, et cela peut aussi s'appliquer à nos restanques dont on sous-estime les qualités techniques. Souhaitons qu'on réussisse à leur apporter un peu plus de considération au-delà de leur beauté esthétique.

« Le temps n'épargne pas ce qui se fait sans lui. »

Crédits :

Pierre Coste, "Pierre sèche en Provence"

Domaine Baravéou

Château Canadel

Domaine Tempier

QUE CONSERVER D'UN PAYSAGE VITICOLE PATRIMONIAL QUAND LE CONTEXTE CHANGE ?

Pierre-Marie Tricaud

*Ingénieur agronome, architecte-paysagiste, Institut Paris-Région
pierre-marie.tricaud@institutparisregion.fr*

On parle de plus en plus de patrimoine vivant, mais cette expression est un oxymore, car un patrimoine est par définition ce que l'on veut transmettre aux générations futures, ce qui implique une conservation, alors que le vivant est évolutif, reproductible, mortel, ce qui implique une transformation. Pourtant, en 1992, en introduisant la notion de *paysage culturel*, le Comité du patrimoine mondial de l'Unesco a admis qu'un patrimoine pouvait être évolutif, puisqu'il a créé une sous-catégorie de ces paysages appelée « le paysage *essentiellement évolutif* ». Il a ainsi défini ce type de paysage : « Il résulte d'une exigence à l'origine sociale, économique, administrative et / ou religieuse et a atteint sa forme actuelle par association et en réponse à son environnement naturel. Ces paysages reflètent ce *processus évolutif* dans leur forme et leur composition. » (*Orientations devant guider la mise en œuvre de la convention du patrimoine mondial*, 2023, § 47 bis ; c'est moi qui souligne le mot *évolutif*). Plus précisément, le paysage essentiellement évolutif se subdivise à son tour en deux types, dont chacun mentionne le processus évolutif :

a) un paysage relique (ou fossile) est un paysage ayant subi *un processus évolutif* qui s'est arrêté (...) ;

b) un paysage vivant est un paysage qui conserve un rôle social actif dans la société contemporaine, étroitement associé au mode de vie traditionnel et dans lequel *le processus évolutif continue* ; en même temps, il montre *des preuves manifestes de son évolution au cours des temps*. » (*Ibid.*)

De fait, quand il s'agit de patrimonialiser les paysages viticoles, on se trouve face à de nombreux facteurs de changement, passés ou actuels :

- Environnementaux (ravageurs, comme le phylloxéra, ou changement climatique, grand facteur de changement contemporain...) ;

- Socio-économiques (fluctuation des marchés, évolution de la réglementation...) ;
- Techniques (soit en réponse aux changements environnementaux et socio-économiques, soit en recours aux progrès techniques disponibles, que ce soit en viticulture ou en vinification).

S'il est possible, comme nous y invite l'Unesco, de concilier conservation et transformation, à quelles conditions peut-on le faire ? Il me semble que quatre critères peuvent nous guider. Chacun est ici nommé d'un nom aussi court que possible, qui ne traduit que très imparfaitement le concept et mérite d'être développé :

- La persistance ;
- La continuité ;
- Le réemploi « noble » ;
- La part du feu.

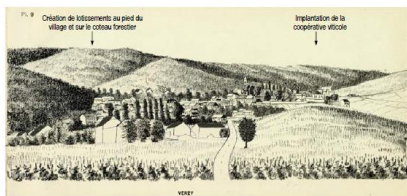
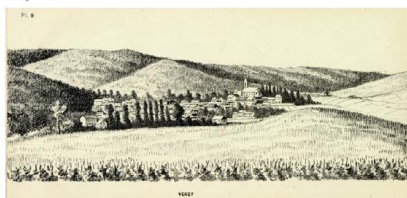
Persistance

La notion de persistance renvoie au fait que dans une transformation, tout ne change pas : certaines caractéristiques disparaissent mais d'autres subsistent. Le plus souvent, ce qui passe est de l'ordre de l'élément, alors que ce qui demeure est de l'ordre de la structure : le tracé des rues d'une ville a une forte permanence (on parle de persistance du plan) alors qu'en général tous leurs bâtiments se sont renouvelés depuis qu'elles existent. Il peut y avoir au contraire conservation de certains éléments dont l'environnement est bouleversé, comme des églises ou d'autres édifices religieux qui subsistent alors qu'on rase les tissus anciens autour d'elles (ce qui s'est produit à Paris, à Chartres ou à Saint-Denis). Mais dans ce cas, les éléments qui sont conservés représentent eux-mêmes des structures dont les éléments peuvent être changés : Notre-Dame restaurée n'a plus la même charpente ni toutes les mêmes pierres, mais c'est toujours Notre-Dame. Cette persistance va en général de pair avec la valeur patrimoniale : dans le cas d'un édifice, on a admis au cours de l'histoire que la structure valait plus que les éléments constitutifs, puisqu'on a sacrifié ceux-ci à la conservation de celle-là. Dans le cas de structures spontanées comme le tracé des rues, c'est une sorte d'inertie qui a joué, puisqu'à moins de remplacer tous les immeubles en même temps, on ne peut pas changer le tracé d'une rue. Mais cette ancienneté a donné à son tour une valeur patrimoniale à ce tracé, qui fait que les

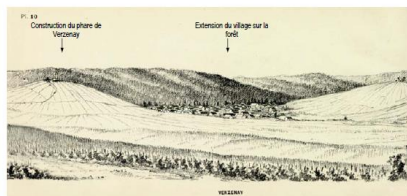
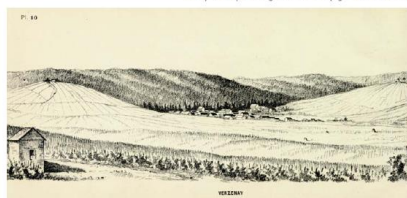
opérations d'urbanisme qui effacent le tracé de la voirie sont souvent considérées comme des agressions et un oubli de l'histoire.

Cette persistance et cette valeur patrimoniale de la structure à travers le renouvellement des éléments sont encore plus évidentes en matière de paysage : de nombreuses études, depuis quelques décennies, ont mis en avant le concept de *structure paysagère* (comme un bocage, un paysage de terrasses, un marais...) et montré qu'elles subsistent au-delà de leurs éléments constitutifs, toujours transitoires (arbres, mais aussi murs de pierre ou canaux). Des structures paysagères peuvent même se perpétuer à travers, non seulement un renouvellement de leurs éléments, mais aussi un changement de leur disposition. On observe cela dans les paysages viticoles. Le plus grand traumatisme encore présent dans les mémoires viticoles est la crise du phylloxéra, dans le dernier quart du XIX^e siècle, dans toute l'Europe. Toutes les vignes plantées « en foule » avec des pieds francs ont disparu, certaines complètement, la plupart des autres pour être remplacées par des rangées bien ordonnées de pieds greffés. Grand changement dans le paysage vu de près, mais la structure générale n'a pas changé : la même nappe de vigne, de même épaisseur, recouvre les mêmes terrains, épousant les mêmes reliefs, montrant les mêmes variations saisonnières de couleur. L'image classique du coteau viticole entre la crête forestière et la plaine cultivée est restée. Dans plusieurs grands vignobles, comme à Tokaj (*Tokaj Hegyaljai Album*, 1867) et en Champagne (Fernand Cornu, 1887), des séries de gravures précises donnent une idée du paysage d'avant le phylloxéra et permettent la comparaison avec aujourd'hui. En Champagne, Michel Guillard et Caroline Baudez ont photographié et redessiné les mêmes points de vue (*Vues panoramiques des vignobles de Champagne, 1887-2007*, éd. F. Baudez, 2007, cf. fig. 1). Ces comparaisons démontrent que malgré les bouleversements environnementaux et techniques, le paysage viticole a très peu changé en plus d'un siècle. Cette permanence a contribué à prouver l'intégrité et l'authenticité du vignoble de Champagne, comme précédemment de celui de Tokaj, pour leur inscription au patrimoine mondial.

Montagne de Reims



Vues panoramiques des vignobles de la Champagne entre 1887 et 2007



1. La persistance : vues panoramiques des vignobles de la Champagne, montagne de Reims entre Verzy et Verzenay, en 1887 (dessins du haut, Fernand Cornu) et en 2007 (dessins du milieu, Caroline Baudez, photos Michel Guillard)

Continuité

Il arrive aussi que les changements soient d'une telle ampleur qu'on ne peut plus parler de persistance, même d'une structure générale. Il peut aussi y avoir subsistance d'éléments anciens du paysage et ajout d'éléments nouveaux qui ne prolongent pas une structure préexistante. Dans ce cas, les transformations sont mieux admises si elles ne bouleversent pas brutalement le site, mais assurent une certaine continuité : soit dans le temps, soit dans l'espace, soit les deux à la fois :

- dans le temps, avec des stades intermédiaires qui font qu'on passe progressivement d'une forme à une autre (avec une persistance des formes sur le moyen terme qui conduit à une simple continuité sur le long terme, comme une rue qui conserve le même aspect sur 10 ou 20 ans, mais dont tous les immeubles ont changé au bout d'un siècle) ;
- dans l'espace, avec une relation au lieu d'une simple juxtaposition, un « air de famille » entre les nouveaux éléments et ceux qui

subsistent à côté (cette relation peut être visuelle, par la forme ou le matériau, mais aussi symbolique, par exemple par une continuité de fonction).

Cette continuité spatiale, relation entre le nouveau et l'ancien, a fait l'objet de nombreux débats, d'expérimentations et de textes de doctrine depuis qu'on se préoccupe du patrimoine : en Italie, Cesare Brandi a mis au point, après la guerre et ses destructions, des techniques de restauration des œuvres d'art qui combler les lacunes en rétablissant une unité visuelle de loin, assurant l'harmonie, tout en maintenant un contraste dans la vue de près pour ne pas faire croire que la restauration est l'œuvre originale ; sa *Théorie de la restauration* (1963) a guidé de nombreux restaurateurs, non seulement de peinture et de sculpture, mais aussi d'architecture ; en 1964, la Charte de Venise, qui reste un document de référence pour la restauration des monuments historiques, préconise que les éléments nouveaux « s'intègrent harmonieusement à l'ensemble, tout en se distinguant des parties originales » pour éviter de « falsifier le document d'art et d'histoire » (art. 12).

Les régions viticoles présentent de beaux exemples d'une transposition au paysage de cette continuité spatiale qui confronte harmonieusement le nouveau à l'ancien. Dans la vallée du Haut Douro, au Portugal, les terrasses (*socalcos*) ont été reconstruites après le phylloxéra, mais sur un profil plus large, avec une dizaine de rangs sur chaque banquette au lieu d'un ou deux et des formes plus rectilignes. Ces nouvelles terrasses contrastent avec les anciennes mais se marient bien, car elles sont en continuité de forme (terrasses soulignant les courbes de niveau), de matériau (murs de pierre, banquettes de terre, rangs de vigne) et de fonction (la production viticole). Un des plus beaux points de vue de cette région montre les deux types de terrasses de part et d'autre d'une crête qui les réunit par un chemin empierré encadré de murs de pierre accrochés à ceux des terrasses et bordé d'oliviers, comme un ourlet cousu aux deux tissus (fig. 2). L'évolution s'est encore poursuivie dans la deuxième moitié du XX^e siècle avec des banquettes talutées (*patamares*), qui représentent une continuité moindre puisqu'elles n'ont plus de murs, mais une certaine continuité quand même, avec un dessin qui souligne toujours les courbes de niveau.



2. La continuité : Région du Haut Douro viticole (Portugal), vallée du rio Tordo, vue depuis le belvédère de Casais do Douro, près de la quinta do Bom Retiro ; à g. terrasses (socalcos) pré-phylloxériques, à d. terrasses post-phylloxériques (photo P.-M. Tricaud, 2001).

Réemploi noble

Un patrimoine ne vaut pas que par sa forme, mais aussi par son usage et les images qu'il évoque, toute une dimension immatérielle qui contribue à son authenticité. Les biens patrimoniaux toujours vivants, qui ont conservé leur usage sur une longue période, sont considérés comme porteur d'une authenticité particulièrement grande. C'est le cas notamment de beaucoup d'édifices religieux (dans presque chaque village, l'église est le bâtiment le plus ancien, qui a conservé sa fonction sans interruption) ; c'est aussi le cas de la plus grande partie des paysages agricoles. Mais il n'est pas toujours possible de conserver le même usage sans interruption. Le patrimoine industriel, quant à lui, n'est au bout d'un moment plus adapté à l'évolution des techniques. Dans ce cas, seul un

nouvel usage permet au bien de subsister ; même la visite de l'objet pour lui-même, sa « muséification » (quand il devient, au-delà d'un musée enveloppant des œuvres, une pièce de musée lui-même) est un nouvel usage. Et ce nouvel usage peut être banal ou noble : banal si le bien est affecté à un usage qui pourrait se contenter de n'importe quel autre support ; noble si le nouvel usage tire parti des spécificités les plus remarquables du bien. Les édifices religieux et industriels permettent de bien comprendre cette distinction : les usages qui valorisent leurs grands volumes, par exemple pour accueillir du public ou des œuvres de grande taille, respectent mieux leur identité que ceux qui divisent ces volumes en bureaux ou en appartements. La parenté du nouvel usage avec l'ancien – qui se rapproche du principe de continuité évoqué plus haut – contribue aussi à un réemploi noble : l'affectation d'un édifice culturel à une fonction culturelle est mieux admise que sa transformation en centre commercial, la réutilisation d'un patrimoine industriel pour une nouvelle activité productive lui conserve une plus grande authenticité.

Certains paysages agricoles, très gourmands en main-d'œuvre, ne peuvent plus subsister dans l'économie moderne si leur produit n'a pas une haute valeur ajoutée : c'est malheureusement le cas de la plupart des terrasses méditerranéennes. Certains paysages viticoles ont disparu pour n'être plus rentables aujourd'hui ; mais beaucoup d'autres ont heureusement subsisté grâce à un vin reconnu comme de qualité. Un cas intéressant est celui de paysages viticoles de qualité produisant un vin ordinaire qui ont réussi à se maintenir ou à renaître en améliorant la qualité de celui-ci : c'est ce qu'on a pu notamment observer dans les coteaux du Languedoc. Des paysages particulièrement spectaculaires (comme les terrasses de Cinque Terre en Italie) ont aussi bénéficié du tourisme, avec une composante de visite des paysages et une composante d'œnotourisme. Quand des terrasses ne peuvent plus être utilisées pour la production pour laquelle elles ont été conçues, une nouvelle production est jugée préférable à une simple fonction décorative, non seulement parce qu'elle rentabilise l'entretien, mais aussi parce qu'elle conserve le sens de ce patrimoine.

Les paysages vitivinicoles peuvent avoir été désaffectés et faire l'objet d'un réemploi, mais à l'inverse, et plus souvent encore, ils ont eux-mêmes réemployé des structures conçues pour d'autres usages. Le cas emblématique est un paysage souterrain : le réemploi d'anciennes carrières en caves, avec de nombreux exemples à travers l'Europe : crayères de Champagne (fig. 3), caves troglodytiques du val de Loire,

longues galeries de Cricova en Moldavie... Ces espaces souterrains sont particulièrement adaptés à la conservation du vin avec leur température naturellement régulée et, lorsqu'il s'agit de roches poreuses comme la craie champenoise ou le tuffeau de Loire, leur hygrométrie est également régulée. Une réutilisation pour le stockage de produits qui n'ont pas besoin de ces conditions aurait représenté un réemploi banal. On peut donc considérer que l'activité vitivinicole a opéré un réemploi noble de ces espaces.



3. Le réemploi « noble » : crayères de la colline Saint-Nicaise à Reims
(photo Michel Guillard, 2008)

La part du feu

Les configurations favorables envisagées ci-dessus ne se présentent malheureusement pas toujours. Les changements du climat, du contexte économique ou des techniques, font parfois que la persistance des anciennes formes paysagères n'est plus possible, que la continuité n'est même pas assurée et qu'il n'y a pas de nouveaux usages pour un réemploi. Ou qu'un usage est possible, en poursuite de l'activité ou en

réemploi, mais au prix d'une altération importante du patrimoine que l'on souhaite préserver. Il est parfois nécessaire d'opérer des choix, et d'admettre des altérations de la forme qui permettent d'assurer au moins une continuité de la fonction : faire « la part du feu ».

Ce problème concerne les paysages agricoles, et en particulier viticoles, comme bien d'autres patrimoines. Les paysages de l'agriculture ont changé tout au cours de leur histoire, et à un rythme accéléré depuis la moitié du siècle dernier, avec la mécanisation, les engrais de synthèse et les pesticides. Mais beaucoup de ces paysages auraient simplement été abandonnés s'ils n'avaient pas connu ces bouleversements. Quand il s'agit de sites patrimoniaux, le choix est plus délicat, et l'on doit peser quelles valeurs du site doivent absolument être préservées et lesquelles sont plus relatives. Ainsi, dans des vignobles en terrasse comme à Cinque Terre ou à Lavaux, de petits trains monorails ont été installés pour monter et descendre le matériel et la vendange sur toute la hauteur du coteau (fig. 4). On peut considérer que cet équipement représente une intrusion dans ce paysage traditionnel, mais il a aussi contribué à son maintien.



4. La part du feu : supports de petit train monorail dans les Cinque Terre (Italie)
(photo P.-M. Tricaud, 2007)

Les caves aussi sont soumises au dilemme d'une adaptation à de nouvelles conditions pour continuer à remplir leur fonction. En Champagne, si les galeries larges et rectilignes creusées au XIX^e siècle se sont aisément adaptées au passage de chariots autotractés et à l'introduction de palettes de remuage mécaniques (gyropalettes), les crayères médiévales reliées au XIX^e siècle pour en faire des caves sont plus difficiles à adapter à la mécanisation. Les maisons de champagne les réservent à leurs cuvées les plus prestigieuses, dont le prix peut couvrir les surcoûts d'exploitation et qui bénéficient de ce cadre pour leur mise en valeur. Mais cet équilibre entre la conservation du patrimoine et son adaptation est fragile et se trouve questionné à nouveau à chaque évolution du contexte économique, environnemental et réglementaire. On ne peut pas affirmer que demain, le champagne sera toujours produit dans les crayères ou que les vignobles du Douro ou de Lavaux seront toujours en terrasses.

Assurer la persistance des structures paysagères, ou au moins une continuité des formes et des fonctions dans le temps et dans l'espace, trouver des usages de réemploi noble quand celui d'origine ne peut subsister, faire la part du feu en admettant les altérations inévitables : ces critères ne sont que des guides et ne remplacent pas une analyse et une recherche de solutions au cas par cas, mais ils peuvent aider à déterminer de ce que l'on souhaite conserver et ce qui peut changer.

Ces notions sont développées dans ma thèse, *Conservation et transformation du patrimoine vivant*, 2010, <https://hal.science/tel-03698794/>

LE PAYSAGE CULTUREL DES CLIMATS DU VIGNOBLE DE BOURGOGNE : PRATIQUES LOCALES ET PATRIMOINE MONDIAL

Aubert de Villaine, *Viticulteur, Académie du Vin de France*

a.de.villaine@romanee-conti.fr

&

Sarah Magnière, *Chargée de mission*

à l'Association des Climats du vignoble de Bourgogne

amenagement@climats-bourgogne.com

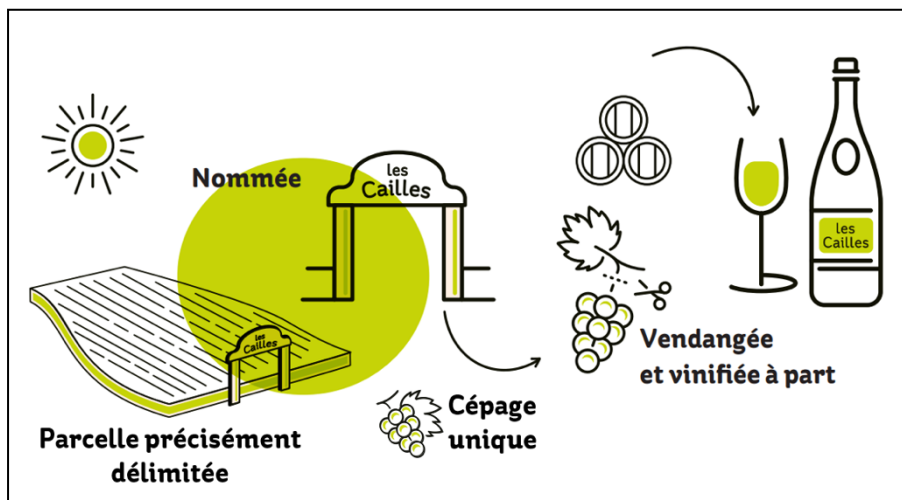
Le Paysage

Le paysage, sujet de cet exposé, est un vignoble qui s'est construit sur vingt siècles pendant lesquels il a évolué, il s'est adapté, il s'est transmis. Il l'a fait avec un entêtement remarquable, sans jamais que soient altérés ou oubliés ses « fondamentaux ». Ce paysage forme comme un ruban qui court sur une soixantaine de kilomètres de long et quelques centaines de mètres de large, depuis Dijon en Côte-d'Or jusqu'au coteau des Maranges en Saône-et-Loire. Les frontières de ces côtes viticoles dites de Beaune et de Nuits sont sèchement marquées, à l'ouest par les boisements et les pelouses calcaires des plateaux des Hautes-Côtes et, à l'est, par les grandes cultures de la plaine de Saône.



© BIVB Aurélien IBANEZ

Ils présentent au soleil levant plus de 1 500 parcelles cadastrées, précisément délimitées, nommées souvent depuis des siècles... d'où sont issus autant de vins et presque autant d'étiquettes ! Cette extrême parcellisation et la culture qui se sont formées autour d'elle sont résumées par le vocable de Climat¹.



© Association des Climats

Ces vignes sont certes au cœur de notre paysage, mais elles n'en sont pas l'unique composante. Au milieu d'elles, émergent les silhouettes de quarante villes et villages viticoles, dont le très riche patrimoine bâti témoigne du développement et de la réussite, au cours des dix derniers siècles, d'un modèle de viticulture de terroir très particulier.

De la prise de conscience à la reconnaissance Unesco

¹ En Bourgogne, un climat désigne une parcelle de vignes, progressivement et précisément délimitée par l'homme et qui est reconnue par son nom depuis des siècles, souvent depuis le Moyen-Âge. Chaque climat possède des caractéristiques géologiques, hydrométriques et d'exposition particulières. La production de chaque climat est vinifiée séparément, à partir d'un seul cépage, et le vin ainsi produit prend le nom du climat dont il est issu. La personnalité du climat s'exprime dans le vin, millésime après millésime, grâce au savoir-faire du vigneron. Nulle part ailleurs dans le monde, l'homme n'a cherché à lier, avec tant de constance, sur une si longue période et d'une manière aussi précise et intime, une production viticole à son lieu de production. Les Climats de Bourgogne constituent ainsi l'essence même du modèle de viticulture bourguignon.

Ce vieux paysage a franchi de multiples épisodes de violences humaines et climatiques en tous genres, pour arriver jusqu'à notre époque avec des caractères peu modifiés et une haute image.

Les années 2000 marquent ainsi un moment de notoriété affirmée pour les vins des Côtes de Beaune et de Nuits, avec en corollaire la place de modèle et même d'archétype, que lui reconnaissent toutes les viticultures et même les agricultures de terroir du monde.

Une dynamique est aussi à l'œuvre dans les grandes villes de Dijon et Beaune, comme dans le reste du territoire, pour sauvegarder la grande richesse d'éléments matériels et immatériels qui se sont constitués au cours des siècles.

Mais, en même temps, se cristallisent des inquiétudes face à divers changements qui touchent ce vignoble. Moment crucial en effet, on le réalise aujourd'hui, avec les premiers frémissements d'un dérèglement climatique désormais bien confirmé, des tensions géopolitiques et les incertitudes économiques qui en découlent. Dans le vignoble, alors qu'une puissante dynamique qualitative chez les producteurs entraîne toute la filière - la progression rapide des options biologiques et biodynamiques en est un exemple -, d'autres avancées plus à risque se développent comme certaines technologies ultra-protectrices vis-à-vis des aléas climatiques ou l'utilisation dans les aménagements de parcelles de certains engins modernes dont la puissance peut affecter la structure même des terroirs, l'essence d'un cru. Sans parler de l'arrivée très intrusive des éoliennes aux portes de tous les vignobles.



© Association des Climats

C'est ainsi qu'émerge le besoin de faire prendre conscience aux acteurs du territoire :

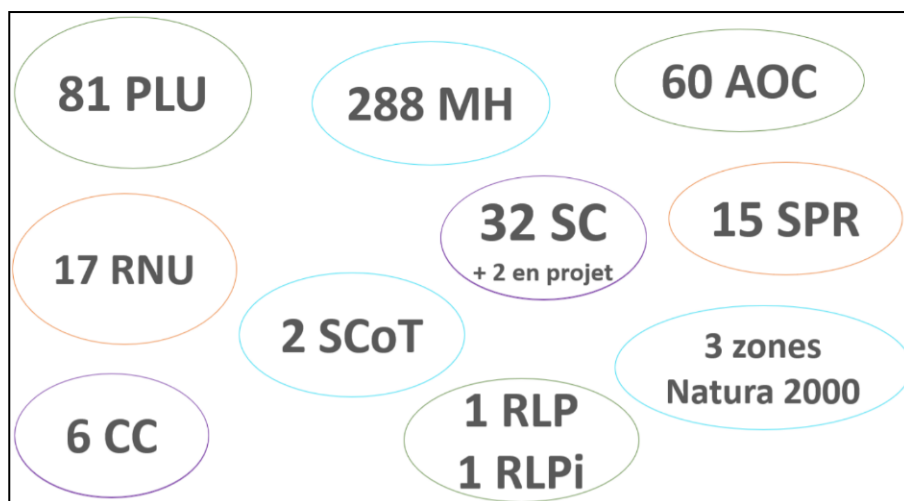
- du caractère unique, précieux et certes résilient, mais fragile aussi, d'un territoire vivant qui évolue, mais qui évolue dans un contexte où les acteurs locaux n'ont plus toujours la main sur les projets et leurs conséquences, et où les solutions techniques peuvent tendre à s'appliquer de manière standardisée. S'en suit un risque de banalisation et d'uniformisation des pratiques et, *in fine*, des goûts. Ce qui serait dangereusement antinomique avec l'identité du territoire qui est fondée sur la diversité de ses Climats et donc de ses vins ;
- du devoir commun de protéger ce patrimoine, mais sans le figer puisqu'il est vivant. C'est-à-dire faire comprendre que les règles de préservation du paysage et les bonnes pratiques sont toujours venues non « d'en haut », mais de la volonté des vignerons de produire des vins à la hauteur de leurs ambitions ;
- que, dans la transmission de génération en génération, il est essentiel que ne soit perdu aucun des éléments qui fondent l'identité de ce territoire.

La candidature à la Liste des biens inscrits au Patrimoine mondial de l'Unesco nous a paru être une réponse à ces questionnements. Les dix années de candidature ont permis de faire un état des lieux détaillé et assez complet, même s'il est toujours en cours, et de révéler la très riche histoire d'un territoire dans lequel nous avons appris à reconnaître un « paysage culturel » où s'associent patrimoine matériel et patrimoine immatériel. En 2015, l'Unesco prend la décision d'inscrire ce paysage culturel des Climats du vignoble de Bourgogne au sein des sites qui constituent le Patrimoine mondial de l'Humanité.

Dès lors, l'Etat, qui est garant vis-à-vis de l'Unesco de l'intégrité de la Valeur Universelle Exceptionnelle du site et nous, acteurs du territoire, nous sommes engagés sur la base d'un plan de gestion, à *protéger* ce paysage, à le *valoriser* et à le *transmettre*.

S'agissant précisément de la mission de protection, le plan de gestion reposait sur l'application de tout le corpus de règles et d'obligations encadrant déjà les pratiques locales : cahier des charges des appellations

pour les bonnes pratiques viticoles et, pour les pratiques urbaines et d'aménagement du territoire, les codes de l'urbanisme, de l'environnement, du patrimoine et le cortège de servitudes patrimoniales et de documents locaux de planification : Schéma de Cohérence Territoriale (SCoT), Plan Local d'Urbanisme (intercommunal) (PLU(i)), Aire de mise en Valeur de l'Architecture et du Patrimoine (AVAP), Site Patrimonial Remarquable (SPR)...



Ainsi, sur le papier, tout semblait cohérent, maîtrisé, mais dans la pratique... comment préserver un territoire vivant où tout fait paysage et patrimoine ? Comment concilier conservation et développement ? Comment préserver l'esprit des lieux sans entraver les dynamiques humaines au quotidien ?

Le paysage comme outil de gestion partagée

Force est de constater que les discours théoriques, les postures verticales ou les jargons technicistes sont difficilement appropriés et appropriables. Afin de renouer avec le terrain et de partager un langage commun, *conditio sine qua non* à toute action collective de protection, de valorisation ou de transmission, un travail d'interprétation sensible de toute la littérature scientifique composant la candidature Unesco a été conduit. L'approche paysagère est apparue comme un dénominateur commun, un socle porteur de sens sur lequel appuyer les dialogues et les arbitrages.

En partageant collectivement la variété des composantes du paysage des Climats, tels les nucléotides de l'ADN du bien, chacun peut alors en conscience et en responsabilité les réinvestir dans les projets qu'il mène afin que chaque construction, chaque aménagement, chaque évolution s'inscrive en respect et en continuité des valeurs du site.

L'approche paysagère du site des Climats, révélatrice de sa Valeur Universelle et Exceptionnelle

Un paysage structuré

Le grand paysage des Climats est, à la façon d'un triptyque, organisé par trois entités structurantes : le vignoble, les villages et les villes. Les parcelles de vignes signent le paysage viticole et fondent l'inscription Unesco. Les éléments bâtis, qu'il s'agisse du tissu des villes et villages ou du petit bâti viticole tels les kilomètres de murs et murets, maillent le site et en dévoilent, même en vue lointaine, la fine mosaïque.



© BIVB Aurélien IBANEZ, Armelle photographe

Un paysage historique

Le paysage des Climats raconte vingt siècles d'Histoire, dont témoignent les monuments emblématiques dressés aux quatre coins du territoire. Le château du Clos de Vougeot, le monastère des Bernardines, le Palais des Ducs et des États de Bourgogne ou l'Hôtel-Dieu des Hospices de Beaune sont autant de symboles des pouvoirs religieux, politique, administratif, économique qui ont influé sur le développement et l'essor du modèle de viticulture des Climats.



© Vauban MJoly JLBernuy

Un paysage exploité

Tout dans le paysage des Climats rappelle l'exploitation viti-vinicole du site. Dans le vignoble, les cabotes et les meurgers issus de l'épierrement des parcelles témoignent de la colonisation des coteaux pierreux à distance des lieux de vie. Dans les villages et les villes, l'habitat vigneron, les domaines viticoles avec leurs cuveries, caves, celliers, etc., ou encore les trames urbaines, traduisent l'organisation économique du système productif viticole, au service duquel l'architecture sobre et fonctionnelle s'emploie. En lisière, les anciens fronts de taille des carrières villageoises aujourd'hui absorbés par la vigne, de même que les terrils des sites d'extraction toujours en activité, expriment d'une part la minéralité des Climats et marquent d'autre part la sédentarisation des communautés humaines qui a rendue possible la culture durable de la vigne.



© BIVB Aurélien IBANEZ, SETP

Un paysage culturel

Ce paysage cultural façonné par l'Homme est un paysage culturel, porteur de savoirs, de savoir-faire et de traditions. De manière plus subtile voire immatérielle, le territoire témoigne aussi d'une culture sociale et d'une culture scientifique et technique au service de la viticulture de terroir.



© BIVB Aurélien IBANEZ, JM Schwartz BP

Un paysage vivant porteur de valeurs

Loin d'être une carte postale, le site des Climats est extrêmement vivant, dynamique, en mouvement permanent.

Ses habitants, dirigeants, entrepreneurs, travailleurs, consommateurs, visiteurs, etc. sont les composantes d'un écosystème économique et social qui interagit en continu depuis 2000 ans. Ce système humain, suffisamment cohérent et équilibré pour avoir réussi à traverser les siècles, reflète un système de valeurs fortes. Terroir, savoir et savoir-faire,

excellence, différenciation, sobriété, héritage, adaptation... sont autant de clés garantissant l'intégrité et l'authenticité du site des Climats du vignoble de Bourgogne.

Un paysage universel et exceptionnel

La viticulture est l'une des plus anciennes et universelles agricultures pratiquées par l'Homme. Dans le même temps, le modèle de viticulture des Climats, réputé partout dans le monde, est unique. Nulle part ailleurs, une société humaine n'a cherché à lier d'une manière aussi précise et intime, un vin à son lieu de production.

A travers cette interprétation du paysage et des valeurs des Climats, chacun peut percevoir de manière sensible la « Valeur Universelle Exceptionnelle » du site, termes consacrés par l'Unesco pour qualifier l'importance inestimable du bien pour l'humanité et les générations à venir.



© Association des Climats

L'appropriation gage de préservation

Déclarer que l'on veut protéger, que ce soit par décret ou par inscription sur une liste, toute prestigieuse qu'elle soit, c'est bien, mais c'est un leurre s'il n'y a pas appropriation et transmission, c'est-à-dire s'il n'y a ni

pédagogie ni sensibilisation auprès de tous les acteurs économiques, des vignerons notamment et surtout de la population. Sans appropriation ni transmission, l'entreprise de protection est vouée à l'échec, le projet se dilue, perd de son sens vis-à-vis de l'objectif visé. Il peut même faire l'objet de rejet s'il est uniquement perçu sous l'angle de la contrainte... celle de trop ! Il faut donc agir au quotidien sur tous les leviers disponibles pour « infuser » les valeurs du site.

La gestion du bien Unesco des Climats repose sur une solide gouvernance, la *Mission Climats*, rassemblant une diversité d'acteurs politiques, socio-économiques, scientifiques, etc. à l'image de l'écosystème des Climats évoqué précédemment. Au quotidien, la Mission Climats peut compter sur son organe technique, l'*Association des Climats du vignoble de Bourgogne* et son équipe salariée, pour exécuter le plan de gestion du site et s'assurer de l'accomplissement des trois engagements de la Mission Climats : Protéger, Valoriser et Transmettre le bien. En contact permanent avec les partenaires institutionnels et les acteurs locaux, l'Association des Climats anime de nombreuses démarches partenariales et conduit certaines actions en propre. Citons ici trois exemples.

D'abord, le soutien à la réhabilitation du petit patrimoine bâti viticole, grâce à la mobilisation d'un mécénat privé international. Ce sont plus de 7 km de murets et une vingtaine de cabotes qui ont ainsi été restaurés dans les règles de l'art.

Ensuite, la création d'un programme pédagogique en direction du jeune public, *Regard sur les Climats*, testé tout au long de l'année scolaire 2024-25 par 300 élèves du CM1 à la 3^{ème} qui vont ainsi bénéficier d'un accompagnement en salle et hors-les-murs de la coordinatrice pédagogique de l'Association. Leurs travaux créatifs feront l'objet d'une restitution lors d'un évènement ouvert à près de 700 élèves. Toujours dans le domaine de la médiation, l'Association œuvre en étroite collaboration avec les partenaires institutionnels et la profession viticole pour concevoir des espaces d'interprétation grand public de qualité, tel le parcours scénographique installé au sein de la Cité des Climats et des Vins de Bourgogne à Beaune, inaugurée en 2023.

Enfin, l'élaboration d'un cadre commun d'analyse des impacts potentiels de tout type de projet sur le paysage et les valeurs du site des Climats, le plus en amont possible. Pour cela, l'Association mobilise des

compétences en urbanisme et en aménagement du territoire. L'animation d'un tel référentiel implique une adhésion forte de tous les acteurs du territoire et l'imprégnation profonde, sinon intuitive, des valeurs et des principes paysagers véhiculés par le site des Climats, tels que présentés plus haut.

S'agissant de ce dernier exemple et des règles qu'il convient de se donner pour garantir, *en local*, la bonne gestion de notre patrimoine *mondial*, on aimerait que ces règles soient tacites, écrites dans le cœur de ceux qui exploitent ce paysage ou qui y vivent. Que chacun les applique non par obligation, mais parce que sa conscience même lui dicte de les appliquer, parce qu'il a compris que pour pérenniser ce paysage unique, chacun doit participer à son ancrage dans la tradition vivante qui le fonde. C'est à cette prise de conscience que travaille tous les jours l'Association des Climats du vignoble de Bourgogne¹.

¹ Pour en savoir plus : <https://www.climats-bourgogne.com/>

QUELQUES CHAIS CONTEMPORAINS DANS LE PAYSAGE VITICOLE

Jean-Michel Wilmotte

architecte, membre de l'Académie des Beaux-Arts

jmwilmotte@wilmotte.fr

Le thème du paysage viticole est avant tout un thème de territoire.

Se développant naturellement autour des châteaux, la vigne bénéficie d'excellents terroirs. Avec cet exercice, le paysage se redessine. Chaque mètre carré compte !

Alliant efficacité technologique et esthétique, tradition et contemporanéité, le chai doit s'intégrer dans cet environnement tout en le révélant. Architectes, nous intervenons comme scénographes de ces technologies.

Notre agence a fait de l'univers du chai un terrain d'expression privilégié à travers plusieurs projets marquants dans le Médoc, dont le Château Pédesclaux à Pauillac (2015), le Château Cos d'Estournel à (2008), et les Châteaux Lafon Rochet et Lilian Ladouys à Saint-Estèphe.

À Tours-sur-Marne, en Champagne, nous collaborons avec la Maison Laurent Perrier depuis plusieurs années. Nous avons réalisé la Cuverie Grand Siècle en 2012 et nous travaillons à la création de deux nouvelles Cuveries : *Alexandra et Héritage*.

Le Château Pédesclaux, révéler le terroir en transparence

Dans le cadre de la restructuration complète du vignoble de ce cinquième grand cru classé de Pauillac, nous avons été sollicités pour la réalisation d'un chai exceptionnel de 2 000 m² et la réhabilitation du château historique.

Le paysage a été au cœur de ce projet inspirant. Un dialogue permanent entre terroir et production a fait son identité.

Nous avons réalisé une **greffe contemporaine** sur le château. Deux grands volumes vitrés ont été intégrés de part et d'autre du bâtiment existant ce qui a permis d'accentuer la vue sur une des parties les plus exceptionnelles du domaine. Les vignes ont également été replantées tout autour, sur des zones initialement gravillonnaires. Nous les avons ramenés au cœur du Château. Elles s'étendent jusqu'aux abords mêmes du cuvier et viennent naturellement se refléter dans les vitres. Ainsi, nous faisons une couture avec le territoire.



Le Château Pédesclaux © Rodolphe Escher

Pour le bâtiment vinicole, nous avons vu dans le dénivelé naturel du terrain une formidable opportunité de respecter la fabrication traditionnelle du vin selon un processus « gravitaire ». Ainsi, le cuvier que nous avons étendu sur deux niveaux permet cet écoulage gravitaire grâce à ses 116 cuves en inox à double paroi.

Aujourd'hui, ce cuvier vitré permet également de dévoiler et valoriser les différentes étapes de fabrication du vin tout en jouant directement avec le paysage et la lumière naturelle. Selon l'ensoleillement, la façade, faite de lames d'aluminium anodisé bronze, évolue. Par leur graphisme, elles rappellent les plantations ligneuses des vignes. Ainsi, dans un effet miroir, le chai joue avec le paysage.



Le Château Pédesclaux © Rodolphe Escher

Disposé sous le cuvier, le chai à barriques permet l'élevage des vins en profitant de la fraîcheur naturelle du sous-sol. Cet espace est directement connecté aux espaces logistiques (mise en bouteille, stockage, expédition).

Autre projet, Le Cos d'Estournel au cœur du Médoc, un écrin au service de la haute technologie

Pour le Cos d'Estournel à Saint-Estèphe, nous avons choisi de préserver l'architecture du bâti existant pensé par Louis-Joseph Gaspard d'Estournel. Ses toits en pagode lui valent le surnom de Maharadga de Saint-Estèphe !

Dans ce sens, une incroyable **greffe architecturale** a été réalisée tout en conservant les accents orientaux de l'existant qui dialoguent avec le paysage. Chais et cuviers ont été refaits dans le gabari des anciens bâtiments d'exploitation avec la collaboration de l'ACMH, Alain-Charles Perrot.



Le Cos d'Estournel © Pascal Tournaire

Par ailleurs, nous avons mis en place une articulation d'un parcours du vin vertical. 17 mètres de profondeur ont été creusés pour intégrer deux niveaux et permettre la vinification par gravité grâce à 72 cuves tronconiques en inox. Une prouesse technique pour un vignoble de 90ha !

Enfin, au-dessus des cuves, nous avons pensé un parcours avec des passerelles en dalles de verre rétroéclairées. Celles-ci invitent à contempler la charpente en bois, verre et acier.



Le Cos d'Estournel © Pascal Tournaire

Trois matériaux qui rythment le projet global et incarnent l'alliance entre tradition et innovation.

La Cuverie Grand Siècle Laurent Perrier à Tours-sur-Marne pensée comme un écrin à bijoux

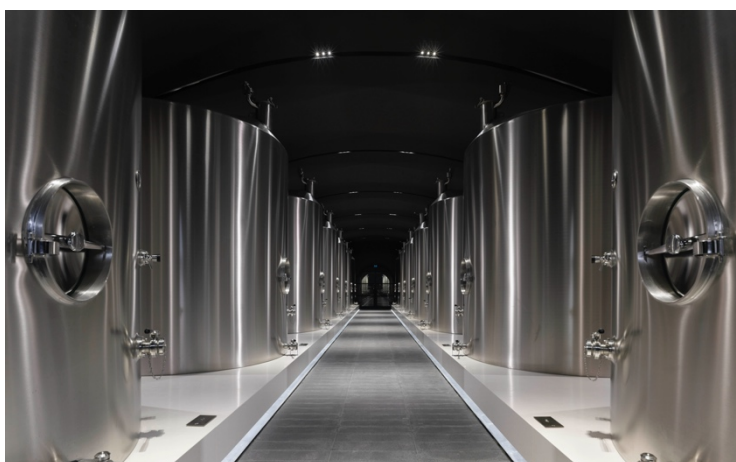
La Maison de Champagne Laurent Perrier a été fondée en 1812 à Tours-sur-Marne. Finesse, élégance et haute technologie la définissent.

À l'occasion de son bicentenaire, cette maison historique a souhaité requalifier son parcours de visite et donner une seconde jeunesse à la cuverie Grand Siècle. Nous sommes donc intervenus sur les deux.

Pour ce projet, nous sommes intervenus, avant tout, directement sur le paysage en réunissant des parcelles. La route communale a été réintégrée dans l'espace dédié aux vignes et le bâtiment est venu s'intégrer dans le végétal. Aujourd'hui, les exploitants demandent que nous réalisions des parcelles sur des terrains hostiles, le vin n'est est que meilleur.

Les traiter dans une approche minimaliste, élégante et fonctionnelle a été une évidence.

Son identité chromatique répond à l'identité de l'étiquette des magnums Grand Siècle, toute en noir et argent.



Cuverie Laurent Perrier © Didier Boy de la Tour

14 cuves en inox brossé de 110 hectolitres, redessinées en étroite collaboration avec la société Pierre Guérin, ont été conçues pour venir rythmer l'espace de part et d'autre de l'allée centrale du cuvier. Brillantes, elles se démarquent naturellement dans un environnement sombre (murs et plafonds noirs).

Le parcours de visite se termine par la salle de dégustation réalisée dans les mêmes matériaux que la cuverie.



Cuverie Laurent Perrier ©Didier Boy de La Tour

Achevé d'imprimer en mars 2025
sur les presses de
La Manufacture - Imprimeur – 52200 Langres
Tél. : (33) 325 845 892
N° imprimeur 250215 – Dépôt légal : avril 2025
Imprimé en France



CONSEIL D'ADMINISTRATION DE LA SOCIÉTÉ

PRÉSIDENT

Jean-Robert PITTE, Membre de l'Institut, Professeur émérite de Sorbonne Université, ancien Président de cette Université

VICE-PRÉSIDENTS

Françoise ARDILLIER-CARRAS, Professeur émérite de l'Université d'Orléans
Contre-amiral François BELLEC, Membre de l'Académie de Marine, ancien Directeur du Musée de la Marine

SECRÉTAIRE GÉNÉRAL

Jacques GONZALES, Professeur honoraire de médecine à la Pitié Salpêtrière

SECRÉTAIRES GÉNÉRAUX ADJOINTS

Micheline HOTYAT, ancien Recteur, Professeur émérite de Sorbonne Université
Ariane AUDOUIN-DUBREUIL, Psychologue (e.r.), écrivain

TRÉSORIER

Jean-Luc SCHILLING, Conseil en stratégie de développement et d'investissement

CONSEILLER SPÉCIAL DU PRÉSIDENT

Christian PIERRET, Ancien Ministre, Avocat, Président Fondateur du Festival International de Géographie de Saint-Dié-des-Vosges

MEMBRES

- Olivier ARCHAMBEAU
- Philippe BAUMERT
- Jean Noël BEGUIER
- Nicole BOUCHÉ
- Philippe BOULANGER
- Patrice CARRÉ
- Gérard-François DUMONT
- Guillaume GIROIR
- Jean-Louis GOURAUD
- Christian GRATALOUP
- Antoine LE BLANC
- Jean-Pierre LECOQ
- Pascal MAYER

- Perrine MICHON
- Alain MIOSSEC
- Pierre RAFFARD

Membres d'honneur du Conseil

- Barthélemy VALLA†
- Jacques GASTALDI

Membres conseillers BnF

- Ève NETCHINE
- Olivier LOISEAUX

ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE

PRÉSIDENT :

Pierre TRIMBACH (Domaine Trimbach à Ribeauvillé)

VICE-PRÉSIDENTS :

Olivier BERNARD (Domaine de Chevalier à Léognan),
Dominique LAFON (Domaine des Comtes Lafon à Meursault)

SECRÉTAIRE PERPÉTUEL :

Jean-Laurent VACHERON (Domaine Vacheron à Sancerre)

TRÉSORIER :

Philippe BOURGUIGNON, sommelier

Directeur de la publication : **Jean-Robert PITTE**



Le colloque de 2022 sur « Viticulture et changement climatique », publié en 2023 sous la forme d'un « Supplément au Bulletin de Liaison de la Société de Géographie » a, pour la première fois, permis à la majorité des vignerons de l'Académie du Vin de France de s'exprimer sur les constats qu'ils font dans leur vignoble à propos du réchauffement actuel et les méthodes qu'ils utilisent pour y faire face et réaliser des vins toujours plus précis et délicats, sans doute meilleurs que jamais. La domiciliation de l'Académie du Vin de France à la Société de Géographie invite à imaginer de poursuivre et approfondir la coopération qui a été amorcée en 2022. Le thème du paysage intéresse beaucoup les géographes et a donné lieu à un certain nombre de travaux de recherche. Le colloque de novembre 2024 est consacré aux « vignerons paysagistes » et permet aux vignerons de l'académie et à quelques géographes et autres spécialistes des paysages viticoles de s'exprimer et d'échanger leurs points de vue. De nombreux colloques et livres ont été consacrés aux paysages viticoles. La spécificité de cette rencontre est d'insister sur les initiatives vigneronnes en la matière, qu'elles soient individuelles ou collectives.



ACADÉMIE DU VIN DE FRANCE

Fondée en 1933

ISSN 1964-8995 (imprimé) Prix : 10 €
ISSN 2271-0264 (en ligne)