

LE LIEN A L'ORIGINE... CIMENT DE L'EDIFICE

Par l'Académie du Vin de France

Selon un vieil adage « Des goûts et des couleurs on ne discute point », mais la nouvelle OCM vitivinicole va obliger le juriste à le faire et à parler du goût sur le plan juridique car pour répondre aux nouvelles exigences de la réglementation communautaire il va falloir décrire le vin dans un cahier des charges et faire enregistrer les « signes particuliers de qualité ».

En effet le règlement européen n° 479/2008 du conseil du 29 Avril 2008 a aligné le système des désignations des vins de qualité en général sur celui des Appellations d'Origine (AOP) au même titre que les IGP et, que le vin soit d'une AO historique, un peu moins, ordinaire, de pays etc... peu importe, s'il se prétend de qualité, les signes de qualité devront être soumis à une procédure communautaire d'enregistrement qui exige le dépôt d'un cahier des charges et une description de ses caractères organoleptiques !! C'est ainsi ! L'Europe a légiféré sur ce sujet et l'INAO fait appliquer une loi que certains nomment « scélérate » mais que la France a signée à Bruxelles.

Certes, pour un vin sollicitant une AO, sera réclamé « ses principales caractéristiques analytiques et organoleptiques » ¹ alors que pour un vin prétendant à une IG, seules seront réclamées ses « principales caractéristiques et une évaluation ou une indication de ses caractéristiques organoleptiques ». Mais à ce jeu là, les vins d'origine peuvent perdre leur acquit d'images que des dizaines d'années parfois des centaines ont permis de forger au profit de vins moins originaux et moins typiques.

Il faudra par conséquent, que chaque syndicat d'appellation en France fasse attention de s'intéresser de très près à la rédaction du « lien à l'origine » de leur production surtout si elle est ancrée depuis plus longtemps que d'autres au Territoire Français car l'Origine (si elle existe) est un patrimoine que les viticulteurs doivent se garder de partager avec qui que ce soit.

Un vin d'origine est intimement lié à des propriétés organoleptiques qui lui appartiennent. Ce sont les voies sensorielles qui ont établi les délimitations territoriales aptes à élaborer un vin porteur d'une identité comme ce sont elles qui ont orienté les plantations des vignobles, leur conduite et l'ensemble des pratiques retenues pour élaborer un vin ayant revendiquant une Appellation.

C'est ainsi que les propriétés d'un vin, qu'il soit d'origine contrôlée générique (à l'intérieur d'un espace territorial de l'ordre de 100 km²), communale (10 Km²) ou locale 1 Km² (lieu-dit, clos, château...) continueront d'être définis à partir des éléments organoleptiques qui leur sont propres et qui confèrent au vin une histoire, une notoriété que celle-ci soit simple ou prestigieuse.

Mais si la démarche sensorielle se met en place par les voies neurophysiologiques, l'analyse des stimulations perçues ne peut se faire qu'à partir de la mémoire que l'on a de la chose goûtée... et c'est pour cela que, pour un vin revendiquant une origine, les « goûteurs-contrôleurs » devront posséder une mémoire suffisante des vins de l'endroit pour offrir un jugement acceptable, d'autant que les propriétés organoleptiques des vins comme leurs composants analytiques ne sont pas figés et que chaque millésime est représentatif d'une climatique annuelle et que l'évolution du vin passe par des stades primaires, secondaires et tertiaires.

Dans cette situation, si les analyses et les examens organoleptiques ont permis de limiter les fraudes et falsifications des vins, de mieux maîtriser les pratiques œnologiques depuis la vigne jusqu'au verre du consommateur, elles ne peuvent prétendre définir les vins d'AOC mais seulement à les maintenir à l'intérieur des données retenues par les vignerons responsables de cette production qui font un vin appartenant à un ensemble sincère, fidèle à la mémoire sensorielle collective d'un terroir transmise par des hommes qui l'ont goûté dans un esprit durable.

Tout ce qui est fait et à faire pour maintenir le vin, porteur d'une identité attachée à un terroir doit être pensé selon ces remarques afin de continuer d'offrir aux consommateurs une boisson authentique intervenant lors de leur alimentation.

AOP ou autrefois AOC le vin revendiquant une appellation reste une boisson :

- fermentée à caractère évolutif, élaborée et non fabriquée, c'est-là une notion fondamentale car on peut pour un produit fabriqué en connaître les composants, les ingrédients puisqu'ils entrent dans une « formulation » mais pas pour un produit élaboré.
- Appartenant à un état naturel, ses composants et ses propriétés étant attachées à l'environnement agricole et climatique c'est-à-dire un Terroir
- un intervenant de nos habitudes alimentaire en France et de ce fait un bien vital et IMMATERIEL.

On ne légifère pas selon les mêmes principes pour un bien matériel que pour un bien immatériel- ni on ne le vend- d'autant que le caractère immatériel (récemment retenu par l'Unesco) est reconnu au vin.

Le lien à l'origine que le dernier point de l'ODG réclame à chaque syndicat devra intégrer cette notion capitale d'immatérialité d'une production locale.

Le goût du vin fait donc partie des connaissances implicites de ces facteurs humains qui sont un des éléments importants de la notion de Terroir et donc d'AO. Le goût est un élément caractéristique et en principe, distinctif. Faute de distinctivité on videra de sens la notion même d'AO.

Il devrait être possible voire indispensable de s'accorder sur des éléments organoleptiques communs réunissant les acteurs d'un même territoire.

C'est une question de survie pour un syndicat local de rédiger ses prétentions vis-à-vis du lien à l'origine, du lien au Terroir.

Comment faire ?

L'Académie du vin de France propose que les ODG locaux soucieux de la protection de leur terroir insistent auprès de l'INAO pour :

- 1) que les organismes indépendants chargés des dégustations de l'inspection et du contrôle que la loi européenne a prévu comme devant être composés de professionnels compétents et d'experts dans des conditions garantissant un examen indépendant et impartial des produits (C.rur., art.642-27) soient composés d'une majorité de « porteurs de mémoire du vin » ou tout au moins disposent d'un statut particulier un peu comme dans les systèmes de droit coutumier d'autrefois qui faisaient appel aux anciens pour dire les règles.
- 2) que l'idée et la possibilité d'utiliser un échantillon de référence définissant le type (qui risquerait « d'enfermer » le produit) soient abandonnées au profit du terroir fondement de l'AO et d'un « lien causal » puissant et fort parvenant à démontrer que le produit a une spécificité par rapport à son milieu naturel et aux hommes.

- 3) que le terroir ne doit pas être considéré comme une entité strictement physique et qu'il

conviendrait, plus globalement, de mettre l'accent sur le lien existant entre un espace géographique délimité et le savoir qu'une communauté humaine a construit au cours de l'histoire, dans lequel les itinéraires sociotechniques mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et engendrent la réputation du vin en cause.

Reste à savoir ce que les appellations veulent mettre en œuvre pour démontrer le lien de leur vin au terroir. Jusqu'à quel point s'interdire certaines pratiques (la *chaptalisation*, l'*osmose inverse*, l'*acidification*, l'*utilisation systématique des levures sélectionnées* font-elles partie de cet itinéraire technique et contribuent-elles à resserrer le lien au terroir ?) puisqu'il est démontré que certaines d'entre elles limitent l'expression du terroir ? De même pour les pratiques œnologiques ayant un impact fort sur les caractéristiques sensorielles du vin.

Beaucoup d'éléments interviennent entre le point de départ et le vin fini qui masquent « l'effet sol ».

Moins l'homme intervient, plus le lien au sol pourra être révélé dans le vin.

Certaines appellations « historiques » ne gagneraient-elles à revenir aux sources ?

Il s'agit de réfléchir sur la nature de ce lien au terroir, et sur la redéfinition des conditions de son expression dans les vins. Il ne s'agit pas de sombrer dans le naturalisme ni dans le tout BIO, mais de choisir les interventions admises, ou les non-interventions.

S'il est avancé que le travail de Bruxelles se limitera à « la vérification d'une conformité à minima », et que « toutes les AOC doivent passer en AOP la rédaction du lien au terroir n'étant qu'une formalité », il n'en demeure pas moins que la qualification du lien à l'origine peut être l'occasion de redéfinir la hiérarchie actuelle des vins, de mettre fin au « tout AOC » ce qui pourrait permettre de rétablir une offre qui manque actuellement de lisibilité pour le consommateur, de lui fournir des indications fiables sur ce lien réel au terroir.

Pour l'Académie du Vin de France il est important peut-être même vital que chaque syndicat prenne toute la mesure de la rédaction du « lien à l'origine » imposée par Bruxelles. Il en va de la sauvegarde des appellations, de leur histoire, de leur notoriété et surtout pour le consommateur, le droit de continuer à retrouver dans les vins d'expressions originelles, l'accent de leurs terroirs qu'ils soient modestes ou prestigieux.

¹ * RCE n° 479/2008 art 35 «...Le cahier des charges ... il comporte au minimum les éléments suivants:

b) la description du vin:

i) pour un vin bénéficiant d'une appellation d'origine, ses principales caractéristiques analytiques et organoleptiques

ii) pour un vin bénéficiant d'une indication géographique, ses principales caractéristiques ainsi qu'une évaluation ou une indication de ses caractéristiques organoleptiques;...

* RCE n° 607/2008 art 7 « ...pour une appellation d'origine, le cahier des charges contient:

a) des informations détaillées sur la zone géographique, notamment les facteurs naturels et humains, contribuant au lien;

b) des informations détaillées sur la qualité ou les caractéristiques du produit découlant essentiellement ou exclusivement du milieu géographique;

c) une description de l'**interaction causale** entre les éléments visés au point a) et au point b) »

² Norbert OLSAK Professeur à l'Université Paris 1 Panthéon Sorbonne « le goût des vins AOP et IGP » RDR mars 2009