

Symposium Iter Vitis

Cahors
Septembre | **2016**



L'invention et le triomphe des vins de
terroirs au **XXe** siècle : de la naissance des
appellations à l'adhésion des consommateurs
pour le goût du lieu

Olivier Jacquet

*Chaire UNESCO,
Université de Bourgogne*



Cultural route
of the Council of Europe
Itinéraire culturel
du Conseil de l'Europe



I- Le processus de mise en places des appellations d'origine

L'exemple caractéristique de la Bourgogne vitivinicole



- XIXe / XXe siècle : transformation rapide des normes de production et de commercialisation des vins en Bourgogne



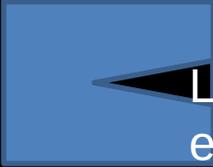
XVIIIe et XIXe siècles : Négocier tout puissant. Viticulture dépendante



XVIIIe et XIXe siècles : normes de production basées sur les marques privées, les marques commerciales et le système des « équivalences / assemblages »



XXe siècle : nouvelles normes de production et de commercialisation basées sur les AOC. Changement radical



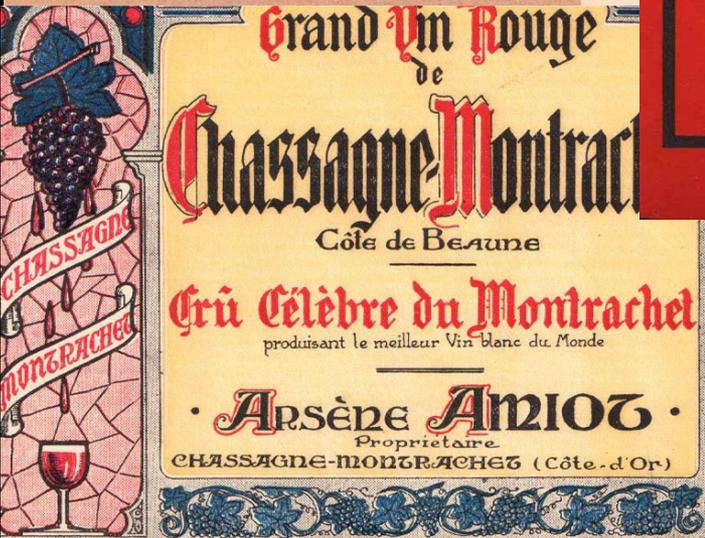
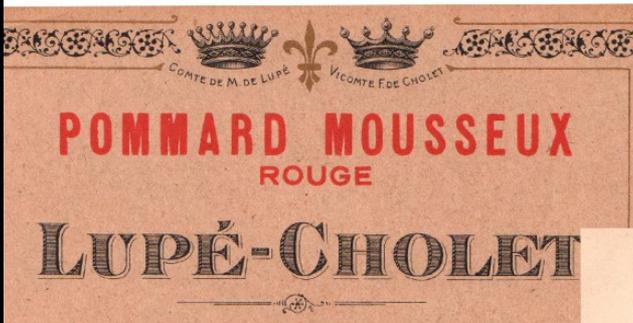
La viticulture est désormais un acteur important de la production et pour une part devient moins dépendante du négociant. Elle lui impose même ses normes



Comment s'est effectué ce changement ? Pourquoi ? Et quelles furent les moyens pour parvenir à faire reconnaître ces nouvelles normes d'AOC auprès du consommateur ?



Série d'étiquettes
 illustrant les
 anciennes normes
 de production et de
 commercialisation
 des vins en
 Bourgogne (Fin
 XIXe - Début XXe
 siècles)



Les lois importantes

- Loi Waldeck-Rousseau du 21 mars 1884 autorisant les syndicats professionnels
- Loi Griffe de 1889 : Le vin est le « *produit exclusif de la fermentation du raisin frais* »
- Loi du 1er Août 1905 sur les « *usages locaux, loyaux et constants dans la fabrication, la détention et la vente de boissons* »
- 29 juin 1907 : loi imposant l'obligation de déclarations de récoltes chez les producteurs
- **Loi du 6 mai 1919 dite loi sur les Appellations d'Origine**
- 30 juillet 1935 : décret-loi sur les AOC et création du CNAO (INAO en 1947)

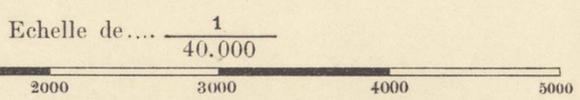
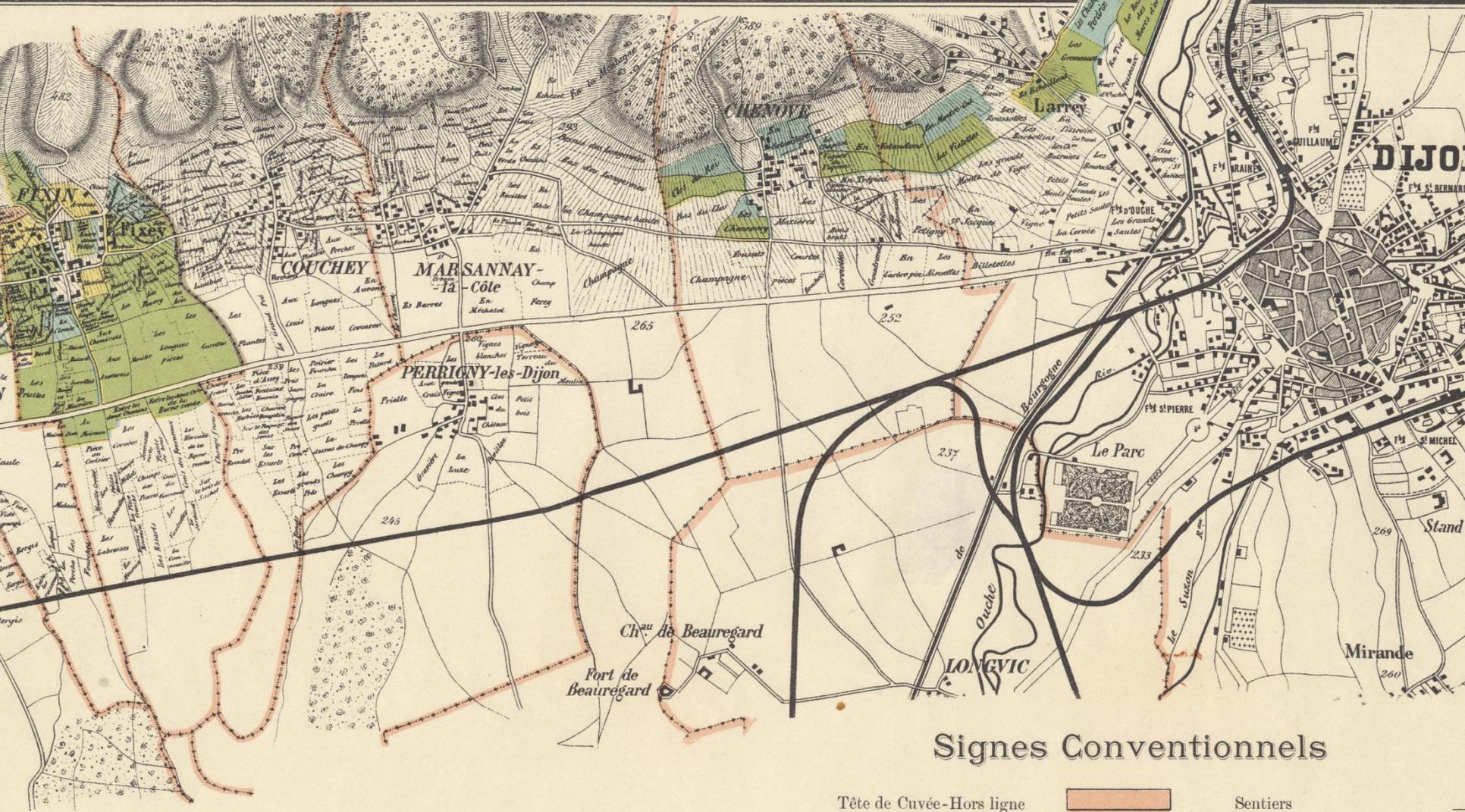
CHOCOLAT MENIER

EVITER
LES
CONTREFAÇONS

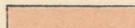
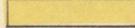
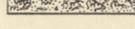
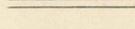
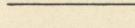


« Ce qu'il faut demander à un produit, dit-il en substance, ce n'est pas son origine, mais sa qualité. Ce que l'on cherche dans le chocolat Menier, ce n'est pas la provenance du cacao, mais la synthèse habile de diverses matières premières, combinées, non pas d'après les origines, mais d'après leurs qualités intrinsèques »

M. Lignon, Président du Syndicat national du négoce , Article du Journal *le Matin*, juillet 1911



Signes Conventionnels

- | | | |
|--|---|-----------------------|
| Tête de Cuvée - Hors ligne |  | Sentiers |
| 1 ^{ères} Cuvées - 1 ^{ères} Classes |  | Chemins de Fer |
| 2 ^{mes} Cuvées - 2 ^{mes} Classes |  | Rivières et Ruisseaux |
| 3 ^{mes} Cuvées - 3 ^{mes} Classes |  | } du Département |
| Bois |  | |
| Routes |  | } des Climats |
| Chemins |  | |

Carte de 1860 du Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune et de viticulture de la Côte-d'Or



Carte de 1860 du Comité d'Agriculture de l'arrondissement de Beaune et de viticulture de la Côte-d'Or

II- Les modes de « propagande » pour les AOC

D'inédites formes de territorialisation des vins ou la naissance d'une interpénétration entre le vin, le lieu et le patrimoine local



Le Vin de Bourgogne

POMMARD

ou

TARTEMPION - MONOPOLE

« Le Menu » - « La Carte des Vins »

Demandez-vous une « viande » au restaurant où vous déjeunez ? Non, car vous craindriez qu'on ne vous apporte un hachis ou des boulettes quelconques, utilisation des restes dont personne ne veut. Accepterez-vous, d'autre part, que votre goût personnel soit compté pour rien ? Ce serait une abdication dont vous êtes incapable.

Pour compléter un bon repas, refusez donc les « Cachets », les « Grands Vins », les « Monopoles », qui ne sont, eux aussi, que des enfants assistés. Pourquoi un *Chambertin*, un *Corton*, un *Pommard* perdraient-ils leur nom pour s'appeler désormais « *Tartempion-Monopole* » ?

Refusez votre confiance au Bourgogne anonyme. Pourquoi — s'il était noble — vous cacherait-il son nom ?

Exigez donc toujours des vins de cru, garantis par un propriétaire ou une maison sérieuse. Vous saurez ce que vous buvez et vos amis préféreront toujours

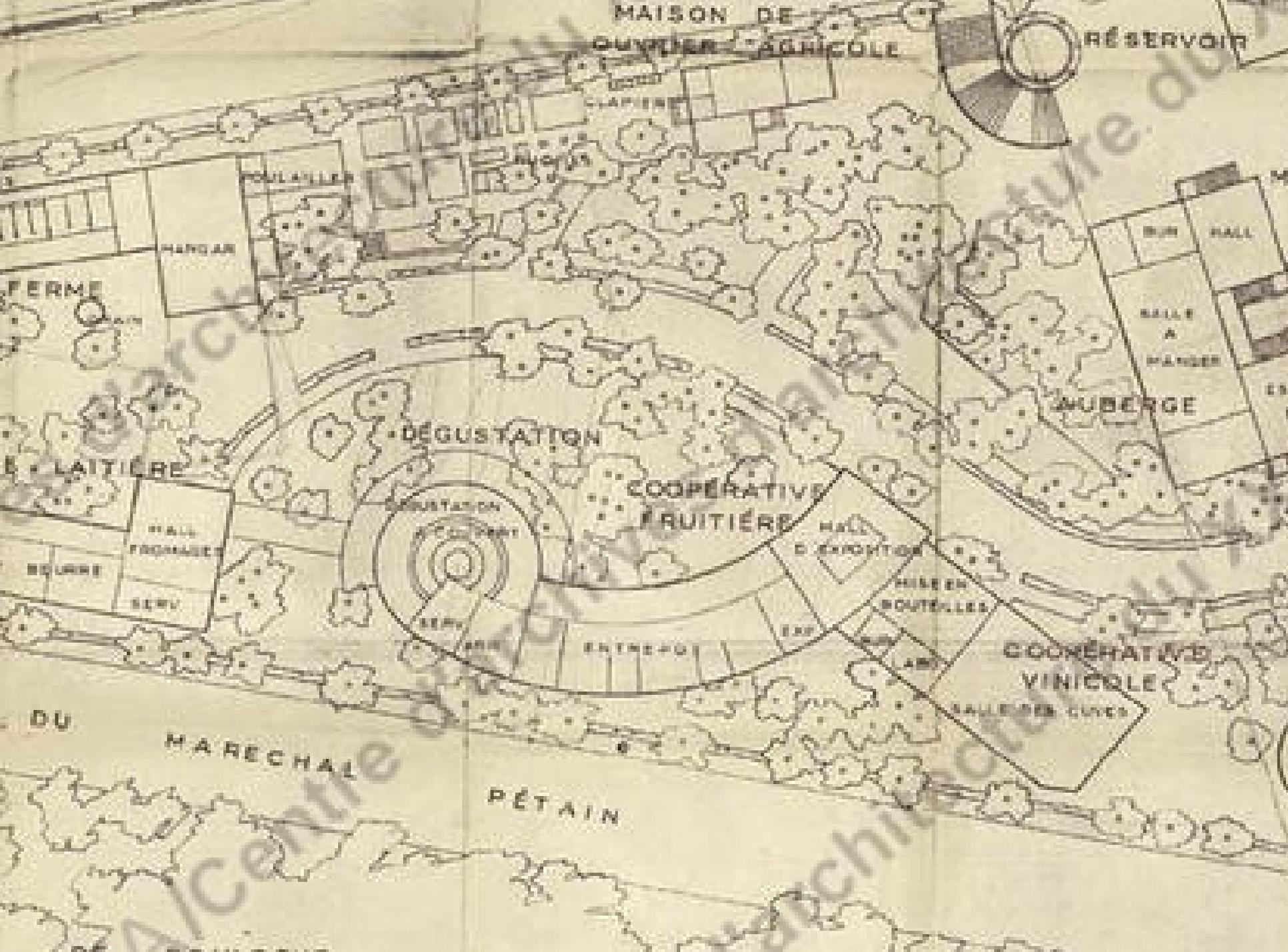
un **BEAUNE**, un **POMMARD**

un **CORTON**

à un « **Tartempion Grand Vin** ».

Insertion publicitaire du
Syndicat de Défense de la
Viticulture Bourgogne, Années
1920, Archives du marquis
d'Angervilles

Concours de dégustation de l'Union des Sommeliers de Paris,
Avril 1926, *Revue le Sommelier*, 15 mai 1926, n°32.



MAISON DE QUINER AGRICOLE

RÉSERVOIR

FERME

HANGAR

LAITIÈRE

DÉGUSTATION

COOPÉRATIVE FRUITIÈRE

AUBERGE

BOULÈRE

HALL FROMAGE

SERV

DÉGUSTATION

HALL D'EXPOSITION

MUSEUM BOUTELLES

ENTREPÔT

COOPÉRATIVE VINICOLE

SALLE DES CUVES

DU

MARECHAL

PÉTAÏN



« Fontaine du Vin ». Elle fut le lieu d'accueil de dégustations gratuites de vins d'AOC lors de l'Exposition Internationale de 1937

L'impact de l'action du Syndicat des producteurs de grands vins fins de la Bourgogne sur les prescripteurs importants de la littérature vineuse américaine.

Buying and Ordering Wine

IT HAS BEEN SAID THAT A WINE IS ONLY AS GOOD AS THE GOOD name of the man who sells it, and certainly even city politicians in America could teach nothing to the dishonest wine merchant. In Burgundy alone, since 1921, thirty-six wine wholesalers have been convicted of deliberate fraud,* and of the thirty-six there are at least eight or ten who are finding, at this moment, an extensive market for their wares in the United States. Clarets and

* The authors have in their possession copies of judgments rendered by the following French courts against the following merchants: LIGER-BELAIR (Beaune, 1922; Macon, 1929; Dijon, 1932), who "attempted to practice deception with regard to the origin of his wines"; MORIN PERE ET FILS (Dijon, 1929) who "*a organisé systématiquement la fraude*"; CHARLES GIRAUD, *Mayor of Meursault*, (Beaune, 1932) who "sold 12,000 liters of wine *sans origine* under the appellations of 'Volnay' and 'Meursault'"; CHAUVENET (Beaune, 1922 and 1924) who "put wines on sale and sold them under appellations of origin which he knew to be false"; BOUCHARD AINE (Autun, 1932) who "has practiced fraud with regard to the sale of the wines of the Hospices de Beaune"; MATHIEU ET DAIME (Dijon, 1933) who "put on sale 210,000 bottles of Algerian wine under the appellation Bourgogne, this wine bought and resold by GEISWEILER ET FILS"; LUPE-CHOLET (Beaune, 1922) and PROSPER MAUFOUX, *Mayor of Santenay* (Beaune, 1925) who both "put wines on sale and sold them under appellations of origin which they knew to be false."

[214]

Invention d'un folklore
pour la promotion du
local comme garantie
de qualité : un folklore
pour journaliste

SYNDICAT d'INITIATIVE et de TOURISME
de MEURSAULT et PAYS ENVIRONNANTS en Côte-d'Or

Le 19 Novembre 1928

GRAND BANQUET

de la

SIXIÈME PAULÉE

sous la présidence de

Monsieur Gaston GÉRARD, Maire de Dijon

Député de la Côte-d'Or, Père du Bourgogne



* ÉCRITEAU *

Les Amuse-Gueules à la mode d'Icy
La Pauchouse au Vin du Pays
Le Civet de Lièvre Bourguignon
Le Filet de Bœuf de l'Auxois
Les Petits Pois de nos Jardins
La Poularde de Bresse

Les Fromages assortis
Les Petits Fours et la Tarte Daugier
Les Fruits de la Côte

DISCOURS

Avis aux Orateurs : La durée de chaque laïus sera censurée
par le Sablier ; exception faite pour le Président de la 6^e Paulée.

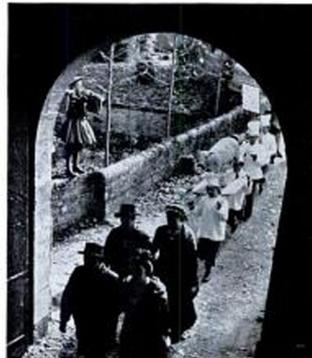
Hôtel du Chevreuil, à Meursault en Côte-d'Or

La Confrérie des Chevaliers du Tastevin, Créée en 1934



Les Cadets de Bourgogne durant un Chapitre de la Confrérie, 1934





The bridegroom, Roquefort cheese, symbolized by a statue of an Auvergne sheep, is borne to his bride, the bottled wine of Burgundy, as heralds trumpet from the wall (left).



The marriage contract is brought in state by a maiden of Auvergne in the old costume of her province. In this mock marriage the bridegroom is Auvergne's Roquefort cheese.



The mummery of the wedding is completed by the men of Nuits-Saint-Georges in the ancient costumes of Burgundian town officials. The bride and groom are on the barrelhead.



A wine buyer sips from a silver taster's (taster), opens his mouth, breathes in, rinses mouth and spits out the wine without swallowing a drop. Color and smell also count.



Spitting out the wine, the buyer marks his appraisal in his auction catalog. Scene is the stone cellar of Beaune's 500-year-old charity hospital run by nonsectarian nuns.



At auction, Nov. 14, slow French bidding is pepped up by ending bidding after two tiny tapers have burned out. Red wine sales were \$25,850; white \$2,110; cognac \$600.



For the Burgundian banquet on Nov. 14, in Beaune's ancient ecclesiastical hospital, the peasant Singers of Beaune resorted ancient Burgundian airs with Burgundian spirit.



Famed epicures at Burgundian banquet were Drs. Robine and de Pomiane (right), officers of two great French gastronomical societies. No true epicure passed up this party.



"Burgundy makes you amorous" is an old belief in this French wine province. Here a Meursault wine grower at a local growers' banquet, Nov. 15, demonstrates on his wife.

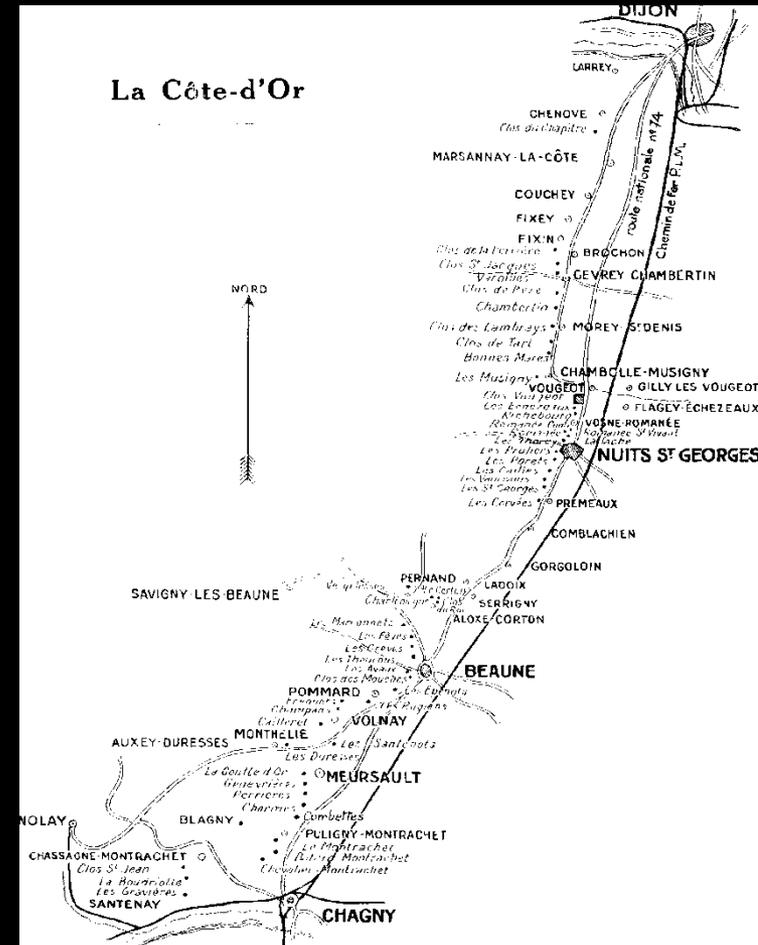
Publicité
 rédactionnelle pour le
 Chapitre de la
 Confrérie des
 Chevaliers du
 Tastevin. Life, 1937

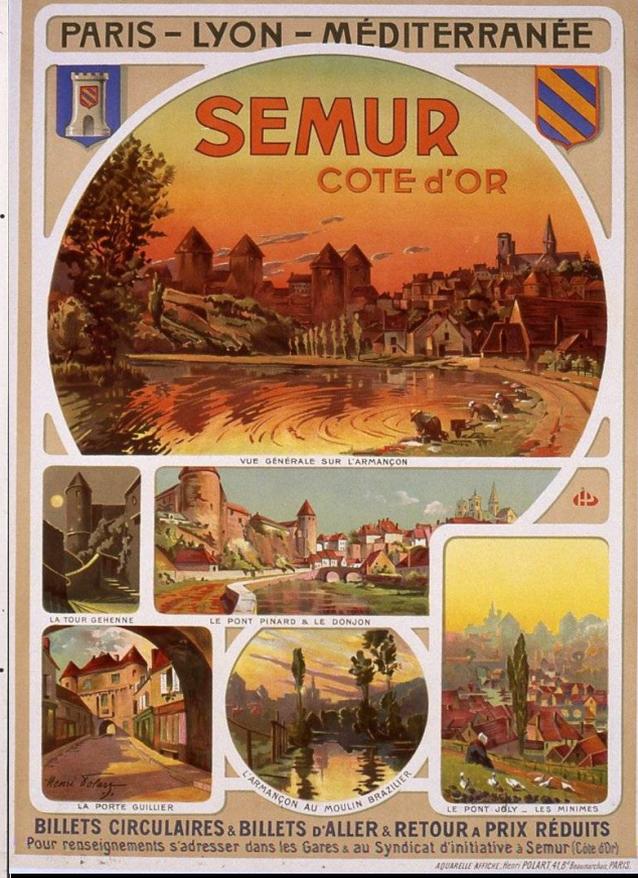
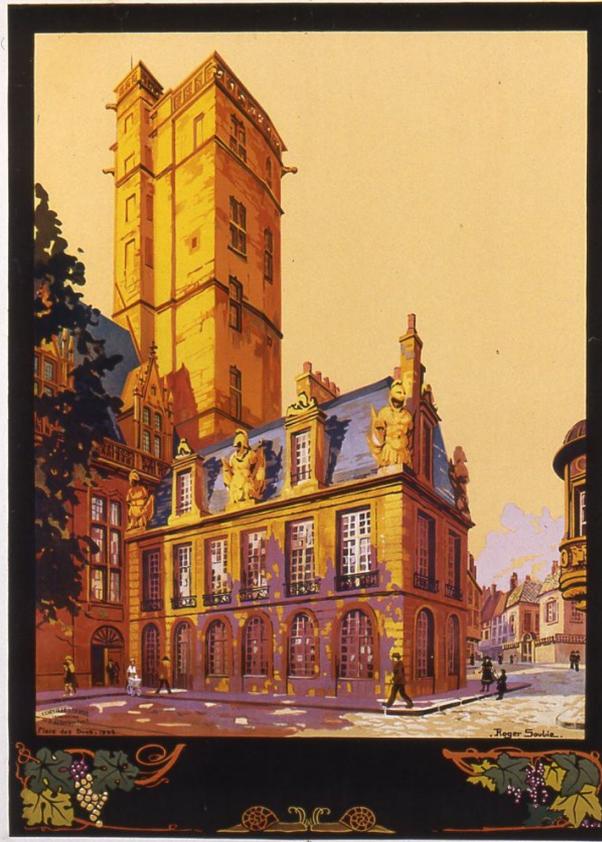
Une route, deux discours opposés

- **1911** « Il est possible d'aller de Gevrey à Nuits, en passant par la route nationale, vous passez ainsi devant certains des crus les plus réputés de France: Chambertin, Clos-Vougeot, Romanée, etc. Ces noms prestigieux font rêver le gourmet ! Mais pour le touriste, qui apprécie les beautés naturelles, **Ce parcours n'est pas intéressant** : S'il veut profiter des sites naturels, c'est par les combes et l'arrière côte qu'il doit passer ». Bulletin du Syndicat d'Initiative de Dijon et de Côte d'Or, n° 19 avril 1911, p. 131.

2007 "A environ 3h00 de Paris et 1h30 de Lyon, vous trouverez la route des vins de Bourgogne, les "Champs Elysées" de Bourgogne. Découvrez tous les secrets de la vigne et du vin avec ses traditions locales et son patrimoine.

- De Dijon à Santenay en passant par Beaune, vous pourrez explorer ces merveilleux paysages et 37 villages viticoles par route, à pied, en vélo Site Web de la route des vins de Bourgogne





Beaune
Hospices de Beaune

Poster du PLM - Cornille et Serre circa **1925**

Dijon,
Palais des Ducs

Poster du PLM - Roger Soubie **1922**

Semur

Poster du PLM **1925**

1937 : lancement du projet de la
« Route des Grands Crus »

1939 - Poster SNCF : Le vin
passe devant les monuments
anciens pour représenter la
région

Bourgogne, Gérard Alexandre (1939, n° d'inventaire :
90.40.1) Musée de la Vie Bourguignonne

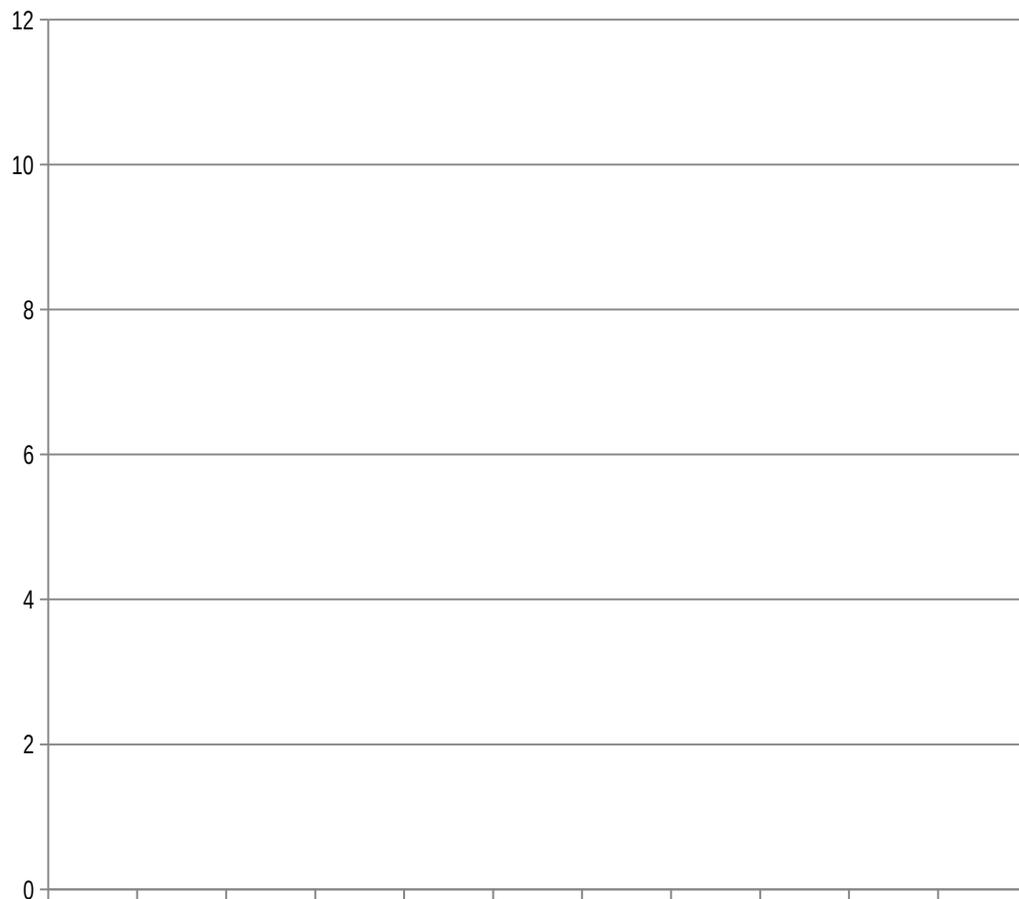
III- 1945 – années 1970

Construction d'un nouveau discours qualitatif de la dégustation pour les AOC.

L'invention d'un lien direct entre le goût du vin et son terroir de production : le typicité comme argument de qualité



Evolution de la part de la consommation des AOC en France de 1990 à 2000



D'après les chiffres annuels des bulletins de l'INAO

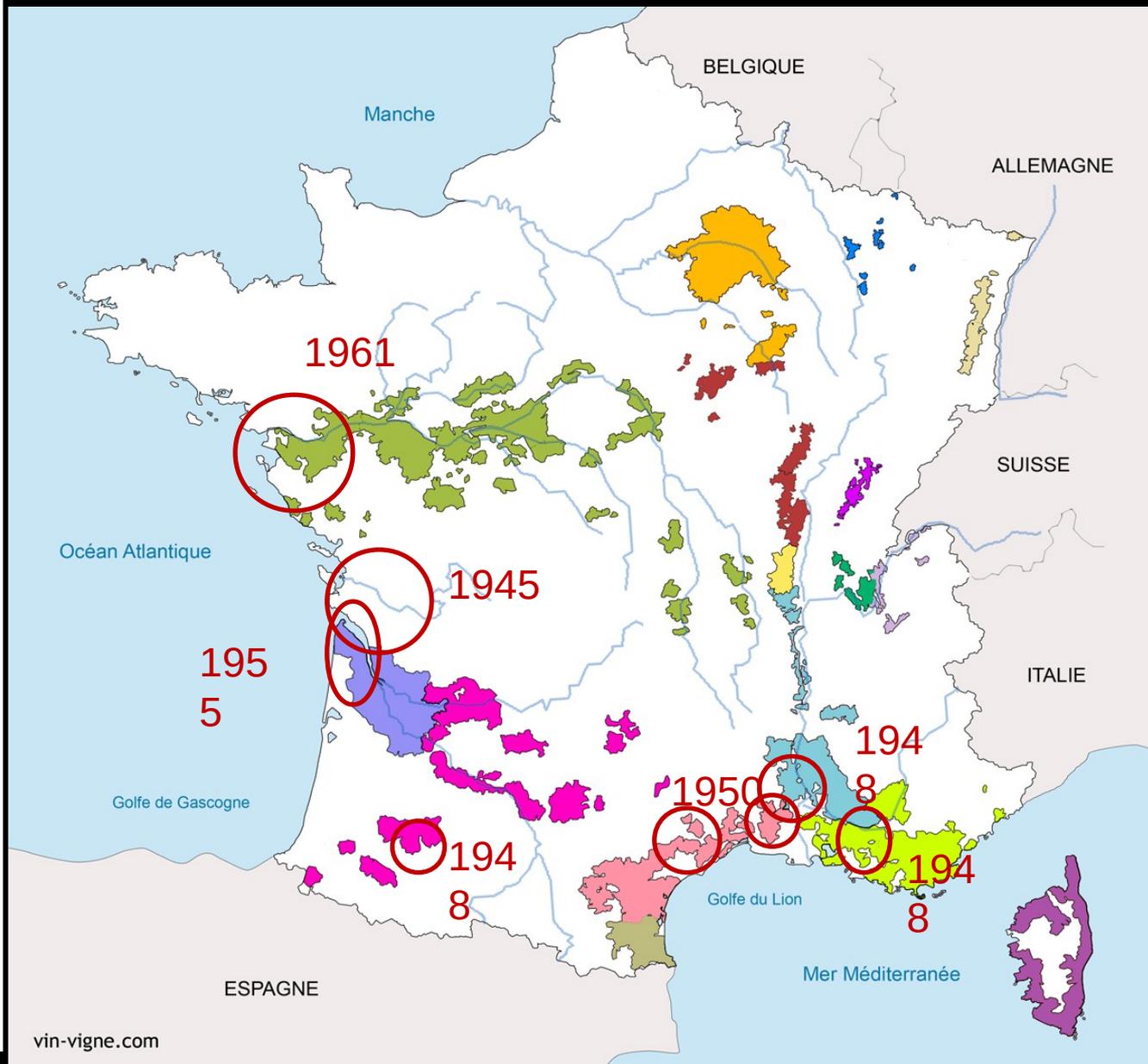


Joseph Capus, Président
de l'INAO de 1935 à
1947

1943 : Demande d'ajout au Décret-Loi
du 30 juillet 1935 sur les AOC : « Ne
pourront être vendu sous le nom de
l'Appellation Contrôlée que les vins
réunissant les conditions exigées pour
leur production dans chacune de ces
appellations contrôlées ...

... et s'il présente les qualités
substantielles caractéristiques des
vins d'appellation

« Rôle de la dégustation dans le contrôle des vins
à appellation d'origine », Procès-verbal de la
séance du comité national du 21 octobre 1943 à
Paris, p. 520.



Bouteille d'AOC Pineau des Charentes des années 1950

Classement des crus de l'AOC Saint-Emilion de 1955

com

SAINT-EMILION PREMIERS GRANDS CRUS CLASSES

A	Château Ausone	Château Cheval Blanc
B	Château Beauséjour (Hér. Duffau -Lagarrosse)	Château La Gaffelière-Naudes
	Château Beauséjour-Fagouet	Château Magdelaine
	Château Belair	Château Pavie
	Château Canon	Château Trottevieille
	Château Figeac	Clos Fourtet

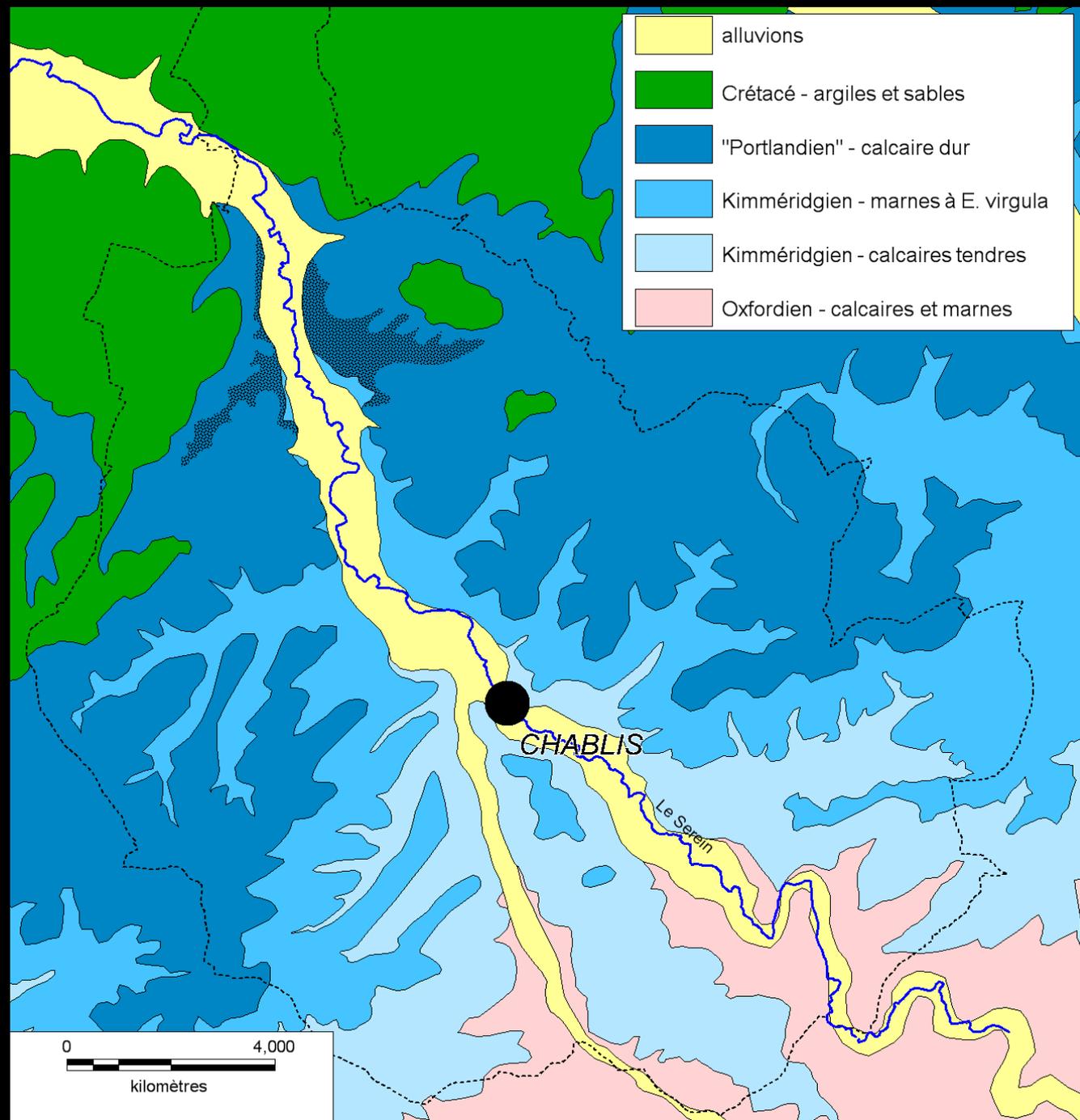
SAINT-EMILION GRANDS CRUS CLASSES

Château L'Arrosée	Château Grand Corbin Pecresse	Château Le Couvent
Château L'Angélus	Château Grand Mayne	Château Le Prieuré
Château Balestard la Tonnelle	Château Grand Pontet	Château Mauvezin
Château Bellevue	Château Grandes Murailles	Château Moulin du Cadet
Château Bergat	Château Guadet Saint-Julien	Château Pavie-Decesse
Château Cadet-Bon	Château Jean-Faure	Château Pavie-Macquin
Château Cadet Piola	Château La Carte	Château Pavillon-Cadet
Château Canon la Gaffelière	Château La Clotte	Château Petit Faurie de Souchard
Château Cap de Mourlin	Château La Clusière	Château Petit-Faurie-de-Soutard
Château Chapelle de Madeleine	Château La Couspaude	Château Ripeau
Château Chauvin	Château La Dominique	Château Sansonnet
Château Corbin (Giraud)	Château Larcis Ducasse	Château St-Georges-Côte-Pavie
Château Corbin Michotte	Château Lamarzelle	Château Soutard
Château Coutet	Château Larmande	Château Tertre Daugay
Château Croque Michotte	Château Laroze	Château Trimoulet
Château Curé Bon	Château La Serre	Château Trois Moulins
Château Fonplégade	Château La Tour du Pin Figeac (Giraud)	Château Troplong-Mondot
Château Fonroque	Château La Tour du Pin Figeac	Château Villemaurine
Château Franc Mayne	(Moueix)	Château Yon-Figeac
Château Grand Barrail Lamarzelle Figeac	Château La Tour Figeac	Clos des Jacobins
Château Grand Corbin Despagne	Château Le Châtelet	Clos La Madeleine
		Clos Saint-Martin

Classement officiel des vins de Grave publié le 16 février 1959 et en partie défini sur critères organoleptiques

Crus classé	Couleur	Commune
Château Bouscaut	Rouge et Blanc	Cadaujac
Château Carbonnieux	Rouge et Blanc	Léognan
Domaine de Chevalier	Rouge et Blanc	Léognan
Château Couhins	Blanc	Villenave d'Ornon
Château Couhins-Lurton	Blanc	Villenave d'Ornon
Château de Fieuzal	Rouge	Léognan
Château Haut-Bailly	Rouge	Léognan
Château Haut-Brion	Rouge	Pessac
Château Laville Haut-Brion	Blanc	Talence
Château Latour-Martillac	Rouge et Blanc	Martillac
Château Malartic-Lagravière	Rouge et Blanc	Léognan
Château la Mission Haut-Brion	Rouge	Talence
Château Olivier	Rouge et Blanc	Léognan
Château Pape Clément	Rouge	Pessac
Château Smith Haut Lafitte	Rouge	Martillac
Château la Tour Haut-Brion	Rouge	Talence

**1947 : comment
parvenir à définir le
périmètre de l'AOC
Chablis entre les
zones de
Kimméridgien et les
zones de Portlandien à
faciès Kimméridgien
... le recours à la
dégustation pour
définir le terroir**



La dégustation olfactive et le cas de Beaujolais.



Les anciennes formes de description des vins. Exemple avec le Dr. Morelot en 1831

Denis Morelot n'utilise principalement et avec précision que des termes ayant trait à la couleur ou au caractère tactile des vins qu'il déguste. L'évocation du goût ou de l'odeur ne relève que du jugement de valeur (ça sent bon ou mauvais ou ça sent moins bon ou meilleur que) ou d'une résonance morale (une odeur agréable, spiritueuse).

Les Santenay sont par exemple « fermes », « Moins délicats que Chassagne dans la finesse, le goût et le bouquet », « toujours satisfaisants » et d'une bonne tenue ». Ces vins possèdent cependant toujours un « Goût de terroir qui ne disparaît qu'après 4 ou 5 ans de tonneau ».

Après 1919, les professionnels revendiquent encore le droit **de « faire ouvertement en Bourgogne, ce qui se fait en Champagne » et de continuer à vendre des vins « au goût français, au goût anglais, au goût américain, au goût approprié de chaque nation et de chacun de nos clients ».**

(François Laneyrie, négociant de Mâcon en 1925)

Ainsi, la dégustation n'a pas pour principal objectif de différencier précisément et objectivement les caractères de typicité des vins, mais elle doit vérifier le caractère loyal et marchand des crus selon des goût

ESSAIS OLFACTIFS

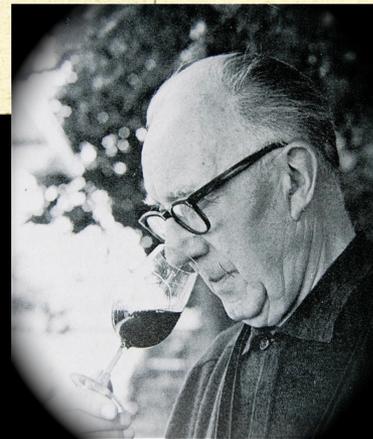
Vin expérimental : Rouge SAINT AMOUR 1953, COTE DE BESSAY

= Température du Vin : 18°. — Température extérieure : 19°. — Pression atmosphérique : 762 mm.

= Hygroscopie de l'air ambiant : Humide

= Analyses olfactives effectuées sur des surfaces vin air-libre statiques

Récipients	S = Surface d'adsorption en cm ²	V = Volume du vin en cm ³	Valeur rapport S/V	Arôme révélé par l'odorat strict
1° Boîte de Pétri avec dispositif olfactif (1)	186	2	93.	Arôme dur, lourd, commun d'amande amère, puis, phénolique et tannique. Parfum faible de pêche suivi d'une odeur épicée.
2° Verre de montre avec dispositif olfactif (1)	24	2	12.	Arôme doux et gras de pêche, puis, faible d'amande amère. Floral : réséda. Odeur butyrique commune.
3° Boîte de Pétri. avec dispositif olfactif (1)	258	136	1,9	Arôme très doux d'amande amère. Floral très fin : fleur de vigne - tilleul. L'arôme floral fut lent pour se révéler, il n'apparut qu'en fin d'examen.
4° Eprouvette avec dispositif olfactif (1)	313	298	1,1	Arôme très doux de pêche fine, puis de violette, et de fleur de vigne, tilleul.
5° Bouteille à large goulot avec dispositif olfactif (1)	380	480	0,8	Arôme très doux d'amande amère. Floral : fleur de vigne, tilleul. L'arôme floral fut lent pour se révéler, il n'apparut qu'en fin d'examen.
6° Verre-ballon sans dispositif olfactif (2)	135	100		Arôme très doux. Fleur de vigne, tilleul. Odeur d'amande amère fine.



J. Chauvet, « La physico-chimie des surfaces et l'arôme des vins fins », dans Cahiers techniques de l'INAO, n°3, Janvier 1955

« Contrairement à ce que disent ceux qui refusent de penser, il n'est pas ridicule de trouver dans le vin des parfums qui, s'ils n'ont pas la même nature chimique que les parfums naturels identifiés, offrent à notre sens olfactif une sensation identique. Ces parfums sont floraux (rose, violette, narcisse, pivoine...), de fruit (pêche, cassis, groseille, prune, pomme, coing...) ou plus complexes lorsqu'il s'agit de vins âgés (truffe, kirch, ambre, cuir de Russie). Il est admis que la valeur d'un arôme est d'autant plus grande que le nombre de ses composants est lui-même plus grand. Il s'agit là d'un travail d'identification »

Discours de Pierre Charnay lors d'une conférence à Bruxelles en 1966 –
Bull. INAO

Institutionnalisation de la dégustation « positive » et « objective » pour qualifier la typicité des vins : l'agrément

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

Décret n° 74-871 du 19 octobre 1974 relatif aux examens analytique et organoleptique des vins à appellation d'origine contrôlée.

Art. 1^{er}. — Les vins pour lesquels est revendiquée une appellation d'origine contrôlée ne peuvent être mis en circulation sans un certificat d'agrément, délivré par l'institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie après un examen fait conformément aux dispositions de l'article 11 du règlement (C. E. E.) 817/70 du conseil du 28 avril 1970, susvisé.

Art. 2. — Cet examen, organisé sous la responsabilité de l'institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, par le syndicat viticole ou le groupement des syndicats viticoles de défense de l'appellation, comprend une analyse et une dégustation.

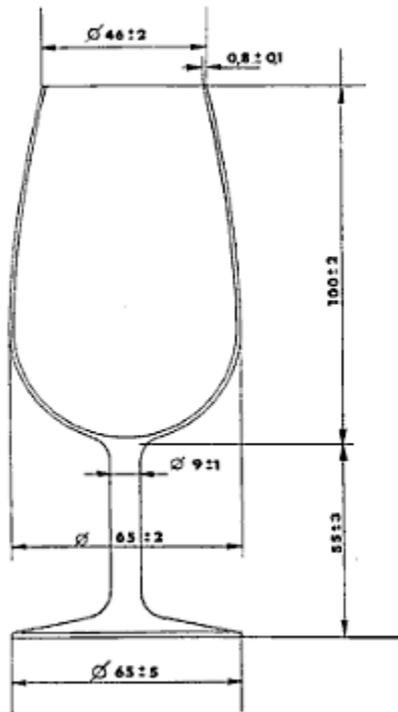
L'analyse est effectuée par des laboratoires agréés, sur proposition de l'institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, par le service de la répression des fraudes et du contrôle de la qualité. Elle précède la dégustation qui est faite par une commission désignée par l'institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, sur proposition du syndicat viticole ou du groupement des syndicats viticoles de défense de l'appellation.

Le vin non agréé peut être examiné une nouvelle fois par la commission de dégustation. En dernier ressort il peut être soumis à une commission régionale composée de membres désignés par l'institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Un arrêté du ministre de l'agriculture pris sur proposition de l'institut national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie fixe les règles de procédure applicables aux examens analytique et organoleptique et à la délivrance du certificat d'agrément.

Consécration de la dégustation « objective » et « aromatique » des vins. L'invention du verre INAO en 1970

Figure 2 - Le verre dit de type INAO



Source : Archives Jules Tourmeau. Illustration publiée dans VEDEL A., CHARLE G., CHARNAY P., TOURMEAU J., *Essai sur la dégustation des vins*, Mâcon, INAO, 1972, p. c-12.



Studio Claude DESPOISSE.

Les formes de verre à boire, de la fin du XVII^e au début du XIX^e siècle

Verres "fougère" du XVII^e siècle (à gauche).
Verres "fougère" de la première moitié du XVIII^e siècle
(à droite, rangée du fond).
Verres blancs de la seconde moitié du XVIII^e siècle
(à droite rangée du milieu).

Verres blancs, à décors gravés, ou à filigranne
(à droite, première rangée).
Premières flûtes, du début du XIX^e s. (à droite, première rangée).
Verres personnalisés, à devises inscrites ou gravées, XVIII^e siècle
(rangée supérieure).

Série de verres du début du XXe siècle dont la forme évasée reste mal adaptée à l'exercice de la dégustation olfactive

Merci de votre attention

DE NOUVELLES APPELLATIONS

Le « Wine and Spirit Trade Record » du 16 juillet dernier, nous annonce que pour rendre plus accessible aux Américains la prononciation des appellations vinicoles, un lexique phonétique vient de paraître à New-York.

« C'est ainsi que le Beaujolais y est transcrit : bow-joe-lay ; le Pouilly-Fuissé : Poo-yeef-wee-say ; le Montrachet : Mawn-rah-shay ; le Châteauneuf-du-Pape : Shot-oh-neff-du-Pop !