

# Les frontières du Vin

ou l'enjeu des pratiques œnologiques...

*AROMATISATION* • DÉSALCOOLISATION • CODEX ALIMENTARIUS • EDULCORATION • SOUFRAGE • ENZYMAGE • SACCHAROSE  
• ACIDE TANNIQUE • COPEAUX DE CHÈNE • RÉSINES ÉCHANGEUSES D'IONS • CHAPTALISATION • ELECTROLYSE • EFFET TERROIR •  
LEVURES DE SYNTHÈSE • FLASH DÉTENTE • GLYCÉROL • OSMOSE INVERSE • SO<sup>2</sup> • OIV • DICARBONATE DE DIMÉTHYLE • PIMARICINE  
• ANTIBIOTIQUES • P-HYDROXYBENZOATE D'ÉTHYLE • ASCOBATE DE POTASSIUM • MÉTABISULFITE DE SODIUM • ACIDE ISOASCOBIQUE •  
SORBATE DE CALCIUMTOCOPHÉROLS • BIOTINE • RACÉMATE DE POTASSIUM • FRUCTOSE • HÉMICELLULOSE • FLASH DÉTENTE  
• AROMATISATIONS ARTIFICIELLES • DIMÉTHYLPOLSILOXANE • EAU OXYGÉNÉE •  
ETHYL-MALTOL • SUCRE INVERTI • EVAPORATION SUR COUCHE MINCE • ACIDE LACTIQUE  
• APPAUVRISSEMENT EN ÉTHANOL • CARBONNATE DIPOTASS • HYDROXYDE DE  
SODIUM • MALATE DE CALCIUM SULFATE DE FER • NEO-PRODUCTIVISME • PROTÉASE •  
PEPSINE • POLVINYLPYRROLIDONECELLULOSE CATALASETRISTÉARATE DE SORBITANE  
• ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES • MONOGLYCÉRIDE • DÉSUCRAGE DES  
MOÛTS • GLUCOSIDASE • INOSITOL • SELS D'ACIDE BENZOÏQUE • SULFATE  
DE CALCIUM • MONOSTÉARATE DE POLYOXYÉTYLÈNE 40  
• MONOPALMIPATE DE SORBITANE MAÎTRISE DE L'ACIDITÉ PAR  
ÉLECTROLYSE • MONOOLÉATE DE SORBITRIPHOSPHATE DE  
PENTASODIUM • TRIACÉTINE • THERMAL GRADIENT  
PROCESSING • AROMATISATION • DÉSALCOOLISATION •  
CODEX ALIMENTARIUS • EDULCORATION • SOUFRAGE  
• ENZYMAGE • SACCHAROSE • ACIDE TANNIQUE  
• COPEAUX DE CHÈNE • CHAPTALISATION • RÉSINES ÉCHANGEUSES D'IONS  
TERROIR • LEVURES DE SYNTHÈSE • ELECTROLYSE • EFFET  
• OSMOSE INVERSE • SO<sup>2</sup> • FLASH DÉTENTE • GLYCÉROL  
• PIMARICINE • ANTIBIOTIQUES • OIV • DICARBONATE DE DIMÉTHYLE  
ASCOBATE DE POTASSIUM • MÉTABISULFITE DE SODIUM  
• ACIDE ISOASCOBIQUE • SORBATE DE CALCIUMTOCOPHÉROLS • BIOTINE  
RACÉMATE DE POTASSIUM • FRUCTOSE • HÉMICELLULOSE •  
AROMATISATIONS ARTIFICIELLES DIMÉTHYLPOLSILOXANE • EAU OXYGÉNÉE  
• ETHYL-MALTOL • SUCRE INVERTI • EVAPORATION SUR COUCHE MINCE • ACIDE  
LACTIQUE • APPAUVRISSEMENT EN ÉTHANOL • CARBONNATE DIPOTASS • HYDROXYDE DE  
SODIUM • MALATE DE CALCIUM SULFATE DE FER • NEO-PRODUCTIVISME • POLVINYLPYRROLIDONECELLULOSE •  
PROTÉASE • PEPSINE • TRYPSINE • CATALASETRISTÉARATE DE SORBITANE • MONOGLYCÉRIDE • ESTERS POLYGLYCÉROLIQUES • GLUCOSIDASE  
• DÉSUCRAGE DES MOÛTS • INOSITOL • SELS D'ACIDE BENZOÏQUE • SULFATE DE CALCIUM • MONOSTÉARATE DE POLYOXYÉTYLÈNE 40  
• MONOPALMIPATE DE SORBITANE • MAÎTRISE DE L'ACIDITÉ PAR ÉLECTROLYSE • MONOOLÉATE DE SORBITRIPHOSPHATE DE PENTASODIUM •  
THERMAL GRADIENT PROCESSING • AROMATISATION • DÉSALCOOLISATION • CODEX ALIMENTARIUS • EDULCORATION



Confédération Paysanne



## EDITORIAL

# De l'étrangeté du vin

par PASCAL FRISSANT\*

Compagnon fréquent, exceptionnel ou imaginaire de tous les peuples héritiers des cultures mésopotamiennes, le vin fut toujours frappé du sceau de l'étrangeté. Moderne dès l'Antiquité par l'intense activité commerciale qu'il induit, outil symbolique par les constructions sociales dont il fut le centre, éternel passage entre le profane et le sacré, le vin est un immense champ intemporel d'images, de liens sociaux, de production de sens, dont les limites géographiques vont au-delà des hautes vallées afghanes et pakistanaises.

Son aire de valorisation actuelle prend les contours de l'espace économique de l'internationalisation des échanges ; il s'enrichit encore d'usages singuliers. La vigne en treilles et son ombre tutélaire restent une évocation forte, enracinée bien au-delà du règne de la marchandise, jusqu'en Asie centrale. Comme le vin, le raisin relève d'un imaginaire dont l'origine de la promesse de succulence reste mystérieuse.

Les colossaux engagements financiers des nouveaux acteurs de la production mondiale viticole sont des accélérateurs d'histoire.

Amorcée il y a cinq mille ans, la longue marche vers l'universalisation du vin est très avancée. Notre boisson nationale devient une boisson mondiale, non sans à coups.

Le développement de l'usage du vin dans des civilisations encore lointaines passe par des métissages étranges

## SOMMAIRE

Editorial .....	2
Proposition lexicale .....	3
Cinq mille ans d'histoire balayés par la technologie.....	4
Inventaires de quelques pratiques œnologiques qui font débat .....	6
Bibliographie .....	10
Les bonnes pratiques agronomiques préalables à une viticulture durable.....	10
Le bilan énergétique.....	11
Trois piliers pour une dénomination.....	11

### Remerciements

Avec l'aide bienveillante de l'Office national interprofessionnel des fruits, des légumes, des vins et de l'horticulture (Viniflor), nous soumettons à la réflexion des viticulteurs, des consommateurs et des jeunes en formation notre approche et nos propositions concernant quelques pratiques œnologiques et agronomiques. Nous sommes en quête d'une méthode de débat dans la sphère de la production viticole qui intègre le consommateur comme un citoyen pensant et le viticulteur comme un citoyen socialement utile par son rôle sur le territoire, par le travail créé et par le génie propre du vin qu'il engendre.





(association avec des sodas, combinaisons culinaires inaccoutumées...). Ces appropriations probablement transitoires justifient et favorisent la remise en cause de nos cultures techniques et agronomiques de référence. L'offre technologique est foisonnante. La course à la grosse marge et au rendement financier immédiat, engagée par les directions des gros groupes de négoce, mobilise l'ingéniosité des technologues et pulvérise les références éthiques. Désormais, les pratiques professionnelles « traditionnelles » sont même désignées comme responsables de la crise viticole en France ! Les ondes de ces séismes déferlent sur les producteurs et les techniciens. Le contexte politique d'hostilité envers le vin et l'efficacité des lessiveuses culturelles que sont la télévision et la grande distribution rendent difficile tout débat de résistance. Mais non impossible, la preuve...  
Que faire ? Doit-on revenir aux gros rendements pour réduire le coût de production du vin ? Chimistes et spécialistes en technologies devraient alors arranger la matière première pour en faire un vin insignifiant conçu pour des consommateurs modélisés. Mais peut-on s'accrocher aux fondamentaux sans risquer un effet « ligne Maginot ? » Quelle est la marge du possible ? Ne devrions nous pas identifier strictement le vin correspondant au statut du vin, définir la ligne qui sépare les vins des boissons vineuses arrangées, afin de sauver du chaos ce qui peut être sauvé ? Et délimiter l'ensemble *hyper-techno* et *hyper-(ré)créatif* des boissons à base de vin ou de jus ? Libéré ainsi des hypocrites ambiguïtés sur le mot vin, chacun pourrait communiquer clairement. A la Confédération paysanne, nous avançons comme certitude que la confiance implicite entre les producteurs et les consommateurs repose sur la prégnance du naturel dans l'imaginaire du vin. Le vin est une boisson éminemment

culturelle qui, partout dans le monde, célèbre ce naturel, mais aussi la distinction et le bon goût, même dans ses usages journaliers ou ses arrangements improbables. Le quotidien travail paysan et ses marques dans l'espace viticole renouvellent en permanence cette somme de liens invisibles. Au « laisser faire » des conditions de production (course au rendement, irrigation, fumure, abondance des pesticides...) il faut substituer des limites : respect de la terre, santé des Hommes et développement vital d'emplois paysans et salariés. La mise en place d'une agronomie revisitée et de réponses phytosanitaires alternatives issues de la recherche publique sur les bases de la demande sociale fondera la base d'une viticulture durable. A une condition : que des mécanismes de régulation réglementaire et économique nous protègent de la déferlante de la dérégulation. Nous affirmons que les bouleversements technologiques en cours entraîneront des ruptures de sens, donc de valeur. Un moratoire de cinq années gelant les dérives œnologiques permettrait d'appréhender les conséquences de la réduction du vin à une simple marchandise hydroalcoolique. Les vigneronnes, dans leur riche diversité, comme l'ensemble des salariés de la production seront exposés aux retombées de la dévaluation sémiotique du vin si elle devait s'amplifier. Notre culture aussi.

\* PASCAL FRISSANT est viticulteur en Minervois héraultais et responsable de la commission viticole de la Confédération paysanne.

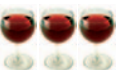


## PROPOSITION LEXICALE

Le mot Vin ne désigne pas un objet, mais constitue une dénomination. Il porte une majuscule.

Sans majuscule, il s'accompagne d'un qualificatif : vin arrangé, vin fruité, vin médicinal, vin aromatisé, vin mondial, vin appauvri en alcool...

On peut proposer un qualificatif intégrant la diversité des pratiques œnologiques refusées dans la dénomination Vin : « world wine ». Cette approche permettrait de résoudre les problèmes qui vont surgir avec les vins de fruits, les vins thérapeutiques chinois, les vins intercontinentaux et les assemblages de vins fractionnels.





# Cinq mille ans d'histoire

Dans l'Histoire, les connaissances empiriques ont toujours imprimé sur le vin leur influence : la poix des Grecs<sup>(1)</sup>, l'eau de mer et le plâtre des Romains<sup>(2)</sup>, les plantes des pharmacopées de la Méditerranée<sup>(3)</sup>, l'alcool des Arabes... La lecture du *Livre XIV* de Pline l'Ancien donne la mesure de la passion investie par les hommes dans le vin. Le soufre des Hollandais libéra le vin de ces mixtures. C'est le soufre qui nous fait connaître le vin épuré d'aujourd'hui. Pourtant, s'en passer totalement ou partiellement devient désormais une préoccupation des vigneronniers adeptes du naturel.

<sup>(1)</sup> Utilisée pour rendre les amphores étanches, elle donna le fameux goût résiné des vins grecs.

<sup>(2)</sup> Tous deux utilisés pour conserver et acidifier les vins.

<sup>(3)</sup> La myrthe, le fenouil... le vin est le seul solvant de l'Antiquité. Outre ses mœurs, l'Homme y dissolvait toutes sortes de plantes jugées intéressantes. On retrouve cette tradition jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle avec des vins médicinaux, mais aussi avec les apéritifs (vermouth, Byrrh, Gentiane de Cête ou Noilly-Pratt...).

Les fraudes par adjonction de substances odorantes, colorantes ou acidifiantes furent nombreuses jusqu'à une période récente. Leur subsistance est choquante mais probablement résiduelle.

La révolte des vigneronniers de 1907 et tous les sacrifices de cette lutte ont permis d'ancrer dans les lois française, européenne, puis à l'Office international de la vigne et du vin (OIV), le caractère exclusivement agricole du vin.

Nous pensons toucher l'ultime étape de ces cinq mille ans d'Histoire en explorant les trois grandes réserves qualitatives de

progrès que sont la microbiologie des sols (alimentation de la plante, terroir, dynamique de la pédogénèse...), l'architecture de la vigne (captation de l'énergie, enracinement, pilotage des métabolismes...) et la protection phytosanitaire (lutte biologique, mobilisation des mécanismes de défense de la plante, utilisation de molécules non toxiques).

Il ne nous restait plus que quelques pas à faire pour achever la domestication des potentialités naturelles des sols et des plantes. C'est à ce moment qu'une recherche viticole et des pratiques œnologiques en totale rupture avec cette démarche font irruption dans le secteur.

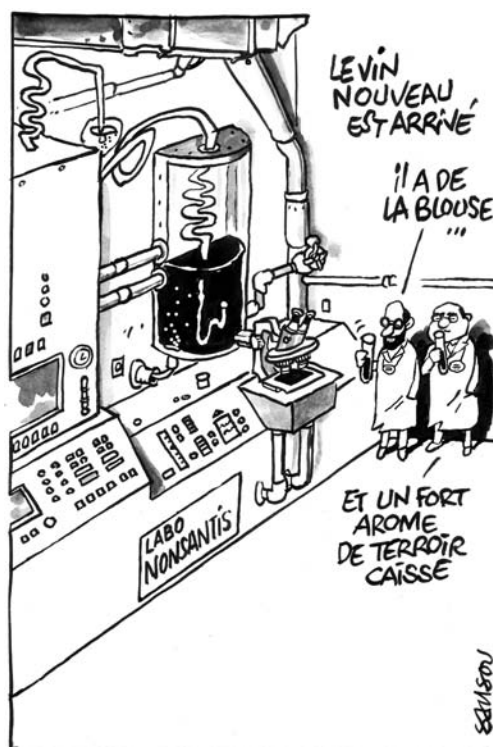
Le viticulteur est désormais pris en étau entre, en amont, une juteuse industrie d'œnologie avec ses technologies miraculeuses et, en aval, des groupes capitalistiques de négoce, toujours en attente d'un bon rendement... pour leurs actionnaires. Que d'intérêts pour la viticulture !

Il appartient aux viticulteurs d'exprimer clairement leur demande envers la recherche et de gagner en autonomie de pensée vis-à-vis des schémas convenus, tant techniques que commerciaux.

## Construction et déconstruction du statut du vin

Depuis l'insurrection viticole de 1907, les viticulteurs disposent d'une définition du vin, d'un service des fraudes garant (théoriquement) des pratiques loyales et d'un embryon d'outils de régulation de la production et des importations.

Progressivement les pratiques frauduleuses (colorants, acides forts, fruits ou végétaux macérés, fermentation des raisins secs grecs ou turcs, mouillage du vin, des lies ou des marcs, fermentation de moûts concentrés dilués...) se raréfient dans les caves. Seule la chaptalisation survécit à cette extraordinaire révolution technologique et culturelle que fut l'usage exclusif du raisin frais pour l'élaboration du vin. C'était une rupture avec les pratiques antiques inventives de moyens propres à conserver le vin (et en supporter le goût piqué) et avec les fraudes commerciales qui accompagnèrent la Révolution industrielle. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, l'œnologie s'invente





# balayés par la technologie

progressivement avec les centres de Narbonne puis de Bordeaux. Les grands fondateurs seront Sémichon, Flanzly, Paynaud, Ribéreau... En quatre-vingts ans, par le rayonnement de la culture française et de l'OIV, s'échafaude une doctrine à travers le monde. Il y est admis que la qualité du vin réside dans la qualité du raisin, dans l'honnêteté du vigneron et de son savoir-faire, dans l'hygiène de son chai et dans la stricte application du statut du vin et de ses applications législatives. On est clairement arrivé à diffuser l'idée que le bon vin se fait à la vigne, induisant comme modèle une œnologie accompagnatrice et le moins possible réparatrice.

A Bordeaux, dès 1905, la notion de terroir se structure autour de la protection des vins renommés, souvent objet de contre-façons. Les situations très valorisées et très menacées de quelques vignobles reconnus, l'envie culturelle de singulariser le terroir et la nécessité de valoriser économiquement les « déficits agronomiques » de certaines zones viticoles vont faire émerger une viticulture particulière en constante croissance depuis 1935 : celle des AOC. Les Vins de Pays intègrent plus de « modernité » et d'innovation dans les cépages et possèdent une relation non au terroir mais au territoire. Le Vin de Table, comme le soldat inconnu, n'a droit qu'aux flammes régulièrement rallumées par des producteurs malmenés dans la guerre économique. Pourtant ce vin appartient au même ensemble que les autres, fussent-ils de prétention aristocratique. Le fondement juridique et réglementaire est commun : dans tous les cas, ils sont élaborés et non pas fabriqués ; ils sont les héritiers de ce processus millénaire d'apurement des techniques et ne sont – ou ne devraient être, à quelques interventions près – que le produit de la fermentation de raisins frais ou de moûts frais de raisins.

Le cadre législatif européen primordial de 1970 grave dans le marbre ces avancées de l'humanité dans cette vieille quête de pure transmutation de la terre en vin. Le symbole le plus fort est l'interdiction de la dernière pratique antique : l'acidification par plâtrage. Il y a comme l'aboutissement d'un parcours de six milles années soudain accéléré dans les années 70, comme un perfectionnement

universellement recherché ; nous sommes parvenus au plus près du mythe du vin pur que quelques un(e)s approfondissent en tentant même de supprimer l'apport de  $SO_2$ . Probablement et paradoxalement pourrions-nous inscrire les recherches de l'INRA de Pech-Rouge dans cette démarche lorsque ses chercheurs, en substitution à l'inflation des adjonctions pratiquées dans les pays tiers, mettent au point des techniques physiques de modification de l'acidité ou d'extraction naturelle des arômes.

Mais nous sommes ici aux confins du vin. Et nous passons la frontière lorsque nous extrayons au moût ou au vin des substances endogènes constitutives. Nous créons une nouvelle entité œnologique : la « fraction de vin ». Déconstruire et reconstruire nous fait rentrer dans l'agroalimentaire.

Les techniques de désalcoolisation partielles sont présentées comme la vitale panacée du moment (avec les aromatisations artificielles, l'irrigation et l'augmentation des rendements). L'extrême gravité de ces bouleversements exige une mobilisation générale du sens critique. Cette prise de conscience doit dépasser largement les secteurs traditionnellement proches de l'élaboration du Vin, englobant les consommateurs, mais aussi la recherche, notamment en sciences humaines.

Notre proposition de moratoire trouve ici tout son sens. 🍷







# Inventaire de quelques pratiques

Le concept de viticulture durable nous a conduit à réfléchir aux frontières œnologiques du vin.

Les exemples qui suivent, bien qu'incomplets au regard des centaines de produits ou techniques désormais admis pour l'élaboration des vins par l'Office international du vin et de la vigne et par le *Codex Alimentarius*, posent les termes du débat.



<sup>(1)</sup> *Sucrage du moût : l'adjonction de sucre augmente le degré d'alcool.*

<sup>(2)</sup> *Les pays qui ont opté pour une production de masse couplée à une stratégie commerciale agressive en Europe (principal marché de consommation) sont ceux-là même qui prèchent la « liberté œnologique » : Etats-Unis, Australie, Afrique du Sud, Chili...*

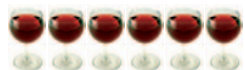
<sup>(3)</sup> *En préférant ajouter du saccharose plutôt que du sucre de vin (moûts concentrés), issu de vignobles « de table ».*

## ● Chaptalisation <sup>(1)</sup>

Les « grands crus de bordeaux », fin XIX<sup>e</sup>, titraient moins de 9 % vol. Les vins désaltérants à faible degré constituaient la boisson commune (mais pas encore généralisée) d'un monde où le travail physique était prépondérant. Au début du XX<sup>e</sup> siècle, une conjonction de facteurs a fait évoluer les vins, qu'ils fussent aristocratiques, bourgeois ou ouvriers, vers une concentration en alcool plus élevée : importation des départements français d'Afrique du Nord (qui ont changé les habitudes des consommateurs), facilité de conservation de ces vins plus alcoolisés, logiques alimentaires fondées sur la consistance, degré considéré comme le facteur essentiel de qualité dans les transactions, usage intempestif des potasses d'Alsace, etc. La chaptalisation fût la panacée de l'époque. Aujourd'hui, dans les négociations internationales, elle sert les pays « vinoffensifs <sup>(2)</sup> » qui n'ont nul besoin de chaptaliser et nous accusent de falsifier nos moûts ! La puissance des lobbies betteraviers français et allemand, l'obscurantisme de certains penseurs des AOC ne voulant pas mêler le sang impur des vignes du Midi à celui de leur terroir fraîchement anobli <sup>(3)</sup> et le manque de courage des ministères successifs ont fait perdurer la chaptalisation – pourtant contraire à la définition du vin. Dans la période plus récente, tout fût pensé autour du « degré » : le rendement des levures, les palissages, les clones, les pratiques de cave, et toujours cette potasse... Les économistes de l'INRA de Montpellier expliquent pourtant depuis trente ans que nous sommes à contre-courant de l'histoire en organisant la recherche, les choix coopératifs et les arbitrages économiques autour du « degré/volume » élevé. Comment avons-nous pu faire évoluer nos concentrations en alcool strictement à l'inverse de la demande sociale ?

## ● Osmose inverse

Cette technique permet d'éliminer de l'eau des moûts dilués ou imatures. Elle est née de ce divorce entre le sucre de raisin des vignobles de vin de table et les « grandes » AOC. En enlevant l'eau avant fermentation, on diminue le volume élaboré – reconnaissance implicite des rendements tendant vers





# œnologiques qui font débat

l'excessif – et on évite de poser le problème de l'origine plébéienne des moûts concentrés. Ce fût la première technique autorisée de dissociation des moûts. Elle augmentait la concentration en sucre tout en diminuant le volume. Le problème doctrinal était posé, mais, dans les années 80, nous ne percevions pas encore la dynamique de dissolution des frontières du vin. La séparation ou la recombinaison des éléments du vin par des résines échangeuses d'ions, seules techniques disponibles à l'époque – en laboratoire –, faisaient l'unanimité contre elles en Europe. Ne rejoindront-elles pas le cortège envahissant des pratiques dérégulées ? Le développement de l'osmose inverse, en zone AOC, est une entorse à la logique du terroir. En tout état de cause, elle devrait être prohibée dans l'ensemble de la production de ce que nous considérons comme le Vin.

## ● Appauvrissement en éthanol

Le principe est d'extraire une petite partie de l'alcool d'un vin pour le commercialiser avec un faible degré alcoolique ou de l'appauvrir beaucoup plus pour le destiner à des assemblages divers ou à des boissons qui restent à inventer. Dans un des systèmes, les arômes évaporés avec l'alcool peuvent être réintégrés dans le *vin appauvri*... ou dans un autre. On peut désormais imaginer une circulation de fractions de vins destinés à des assemblages à coûts faibles et à saveurs « ajustées ». Les vins appauvris ont un caractère maigre, (mais pas autant que les *vins artificiels* issus de fermentation de moûts concentrés dilués). Pour se rapprocher des saveurs moelleuses et généreuses des vins équilibrés, des technologues proposent l'addition de glycérol (certains sucres peuvent aussi assurer le remplissage sensoriel). Ces fraudes, jadis bien connues sur les vins maigres, avait beaucoup reculé grâce aux maîtrises des rendements et des vinifications et à la dernière vague de réencépagement. La désalcoolisation nous fait rentrer dans une logique de total démentèlement des règles œnologiques. Le vin devient un bouillon dans lequel on pourra retrancher ou ajouter, à mesure des découvertes de la chimie ou de la technologie. Déconstruire et reconstruire le produit de la fermentation des moûts est hors



## NOS PROPOSITIONS

La simplification ampélographique aux quelques cépages mondiaux d'origine septentrionale ou atlantique (sauvignon de la Loire, chardonnay de Bourgogne, merlot et cabernet de l'Atlantique, syrah des côtes-roties...) portait en germe l'exubérance alcoolique pour les zones chaudes\*. La redécouverte des cépages historiques tombés en désuétude après le phylloxéra laisse entrevoir la possibilité de produire des vins modérément alcoolisés, agréables, remplissant une fonction ludique et désaltérante. La sensibilisation de la planète entière aux graves problèmes de disparition de la biodiversité rend parfaitement moderne et « vendeurs » les cépages historiques en cours de réhabilitation comme le picquepoul noir, la morastelle à jus blanc, les œillades, le rivayrenc, le prunelard, le noir-fleurian.... Ces cépages sont désormais recommandés par Viniflor. D'autres réhabilitations seront nécessaires pour rattraper les immenses pertes post-phyloxériques. Nous souhaitons un plan de relance pour développer massivement et de façon interprofessionnelle la production de ces cépages. La communication sur l'ampélodiversité française retrouvée devrait faire l'objet d'un chantier à ouvrir sans délai. La reconquête de la diversité peut prendre moins de temps qu'il n'y paraît.

L'hyperflexibilité de l'œnologie demandée par les idéologues libéraux européens, ne constitue une réponse appropriée que dans l'objectif d'une viticulture productiviste, gourmande en eau (même hors de l'influence méditerranéenne), goulue de pesticides et réduite à la production de matières premières malléables. Nous avançons comme certitude qu'il y aurait, dans cette fuite en avant, domination et hégémonie du système le plus performant techniquement. La casse des viticultures durables et particulièrement des viticultures paysannes aurait un coût social et environnemental lourd, sans compter les effets pervers dus à la dévalorisation du produit.

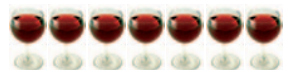
Le modèle de viticulture durable, dans l'imprécision provisoire de ses contours, ne peut s'appuyer que sur la pleine exploitation des ressources et des dynamiques des sols (agronomie), sur une gestion citoyenne des ressources en eau et en énergie, sur la pleine mise en valeur de tous les aspects du travail vigneron, sur l'évidente médiation entre la nature et la culture que doit encore porter le vin, sur la diversité du monde du vivant et du travail et sur la géniale complexité de tous nos métiers.

Nous avons à orienter la recherche et l'expérimentation pour le moyen terme : les recherches de l'INRA ont probablement produit des cépages méjis jugés non intéressants à l'époque. Il s'impose de revisiter ce travail.

Nous avons aussi à entrer dans une démarche volontaire d'inventaire de cépages de bassins de production lointains, des Balkans et des alentours de la Mer Noire en particulier.

L'Association nationale d'amélioration de la vigne (ENTAV) est fondamentale pour la mise en place d'autres schémas de développement durable basés sur les cépages, tout comme l'Institut technique de la vigne (ITV) devrait être l'outil des pratiques agronomiques alternatives.

\*Plus de chaleur métabolise plus de sucre... une réalité qui ira en s'accroissant avec le changement climatique en cours.







du champ du Vin. C'est un autre univers à explorer sans laisser confisquer le mot Vin par cette industrie naissante.

### ● Flash détente

Procédé mis au point par l'INRA de Pech-Rouge, ce transfert de technologie des jus exotiques vers le vin figure parfaitement l'évolution des goûts. L'éducation sensorielle vieille de trente ans autour de parfums exacerbés dans les aliments, boissons et desserts pour enfants et adolescents trouve son prolongement logique dans le vin (encore très discrètement par rapport à certains *prémix* diaboliques). La technique de traitement par le vide des raisins consiste à faire exploser les cellules de la pulpe et de la pellicule. Les arômes et précurseurs d'arômes sont libérés dans le jus. Les vins sont plus fruités, moins solennels, en adéquation avec un usage fréquent et spontané et en rapport avec l'idée que l'on se fait du goût des nouvelles générations.

Sous réserve de travailler avec une vendange saine et issue de rendements en équilibre avec la fertilité du sol, les vins sont plus attrayants, plus festifs. Les coopératives dotées de cet équipement contribuent à la réhabilitation des petits vins dans un profil de produits standards. Pour autant, ces démarches ont un coût écologique et peut être social.

Nous disposons déjà de la thermo-vinification qui permet d'extraire rapidement la couleur sans se charger en tanins inutiles. Mais le gain aromatique de la flash détente est très supérieur. La société IMMECA réalise un combiné de ces deux techniques : la thermo-détente en place à la coopérative de Corneilhan, dans le Biterrois. Le coût de ces trois technologies en réserve l'usage à des grosses unités de vinification. Elle peuvent même accélérer et cautionner des fusions de caves. Le modèle unique « grosse cave = économie d'échelle » masque beaucoup de problèmes humains, économiques, énergétiques et environnementaux que la difficulté du terrain conduit à ne pas se poser. Du point de vue de la viticulture durable, on doit s'interroger sur les sources énergétiques et sur l'alourdissement de l'endettement des structures de production. L'INRA et EDF devraient être impliqués afin d'envisager des sources d'énergie économes, des synergies énergétiques avec d'autres

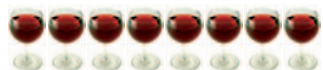


activités. Les machineries lourdes et coûteuses ne sont pas systématiquement les bons choix ; la crise énergétique se profile. N'attendons pas qu'elle éclate pour nous poser les bonnes questions, évitons de toujours courir pour rattraper nos erreurs !

Les écoles nationale supérieure d'agronomie (ENSA) et les écoles nationales d'ingénieurs des travaux agricoles (ENITA) pourraient amplifier leurs études sur les possibilités alternatives à la production de « vins sympas » par des options viticoles nouvelles, en particulier en retravaillant avec l'ANIVIT, sur les cépages qui dorment dans ses fabuleuses collections ampélographiques françaises et européennes.

### ● Aromatisations artificielles

Le champs du possible est immense : copeaux de chêne (ou d'autres essences), extraits de fruits ou de fleurs, arômes synthétiques, enzymes miracles, immersions de plantes ou de fruits dans le vin, levures sélectionnées, levures et cépages aromatiques créés par modification génétique... ; les règles édictées sur le soubassement du statut du vin limitent encore cette débauche de moyens. Il







semble que ce soit davantage les lourdeurs administratives que la volonté politique qui protègent le vin des dérives œnologiques. L'autorisation d'user de dérivés de menuiserie (copeaux) pour « arranger » certains vins ouvre un boulevard à toutes les pratiques et à l'addition de toutes les substances imaginables. Assez rapidement, des extraits ou des molécules de synthèse<sup>(4)</sup> pourraient rendre plus « pratique » et plus « traçable » l'aromatisation.

Les levures constituent l'outil miracle dès que l'on met en doute ses propres techniques, que l'on se laisse déstabiliser par la réaction des consommateurs. Utiles dans bien des situations, elles constituent une marchandise œnologique très chère dès lors que l'on utilise le ferment pour « donner du goût ». Chaque laboratoire communique massivement sur ses dernières découvertes : la qualité serait au bout du champignon d'exception. On ne répond plus au besoin de sécuriser la fermentation mais on crée le besoin d'ajouter un « plus » aromatique.

La nature est très largement dotée de levures de fermentation, jusque dans les terres d'Alaska<sup>(5)</sup>. Nos possibilités de sélection sont infinies mais la logique du gain et de la gloire poussera bien quelques technologues à légitimer les aventureux et dangereux bidouillages de génome.

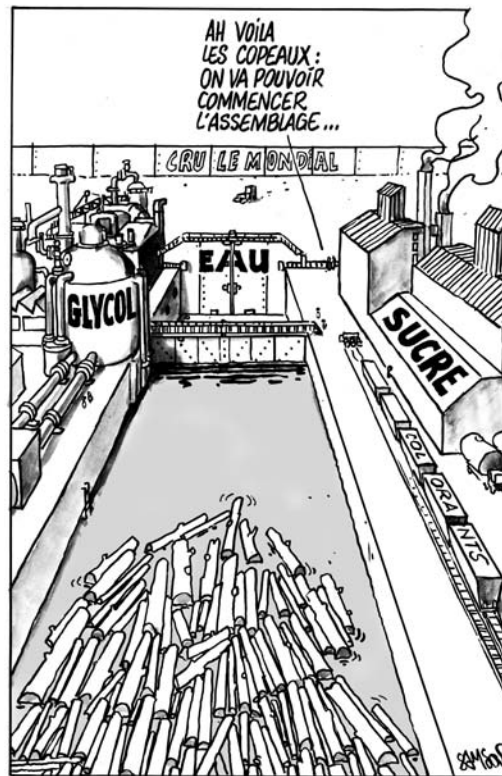
## ● Désucrage des moûts

C'est un transfert de technologie de l'agroalimentaire à l'œnologie qui permettra bientôt d'éliminer de 10 % à 50 % du sucre des moûts. Le pilotage en amont (comme l'osmose inverse qui, au contraire, concentre les moûts trop dilués à la récolte), permettra de vinifier derrière la correction. Est-ce que ce procédé préfermentaire évitera l'adjonction de glycérol ou de sucre en substitution à l'alcool non élaboré du fait de l'élimination du sucre ? Ce système rentrera dans la panoplie des élaborateurs de boissons uvaies<sup>(6)</sup> et de vins allégés. De notre point de vue, cette technique peut être un facteur d'innovation. Logiquement, la durabilité du produit vin doit nous en interdire l'usage dans le cadre précis de la production du vin. Par contre, le désucrage des moûts serait d'un grand intérêt pour trouver de nouveaux débouchés à l'ensemble des produits uvaux



## NOTRE POINT DE VUE

Dans la démarche « durable », il semble logique d'avoir sur ses sols une absence de résidus de pesticides et une vie microbienne qui garantissent la présence de bons germes de fermentation. L'attrait pour des levures aromatisantes et miraculeuses relève de stratégies purement mercantiles du secteur riche et prometteur des sociétés d'œnologie. L'encouragement à l'usage exclusif de levures indigènes est stimulant pour développer le savoir faire des vignerons et des vinificateurs. Pour autant, le prosélytisme sur le principe du « non levurage » systématique nous semble relever d'un manque de discernement et d'une méconnaissance de certaines situations ingérables pour le vinificateur (souillure microbologique à proximité, pollution atmosphérique, bréttanomyces, etc.).



<sup>(4)</sup> Une molécule de synthèse, fabriquée industriellement, peut être identifiée (et reproduite) ce qui n'est pas le cas, par exemple, avec des arômes issus de copeaux de bois dont la composition est alléatoire et l'origine improbable.

<sup>(5)</sup> Voir les travaux de Claude Cuinier, à l'ITV de Tours.

<sup>(6)</sup> Boissons élaborées à base de raisin.

connus, voire aux inventions industrielles si des sociétés agro-alimentaires s'intéressaient au substrat appauvri des jus désucrés.

## ● Maîtrise de l'acidité par électro-membrane

Les prolifiques inventeurs de Pech-Rouge ont mis au point un système capable d'augmenter ou baisser l'acidité d'un vin par « simple » utilisation de champs électriques combinés à de complexes membranes. Les acidités du vin baissent ou au mieux se tiennent à un niveau très bas depuis trente ans. La méthode « électrique » pourra pallier momentanément le






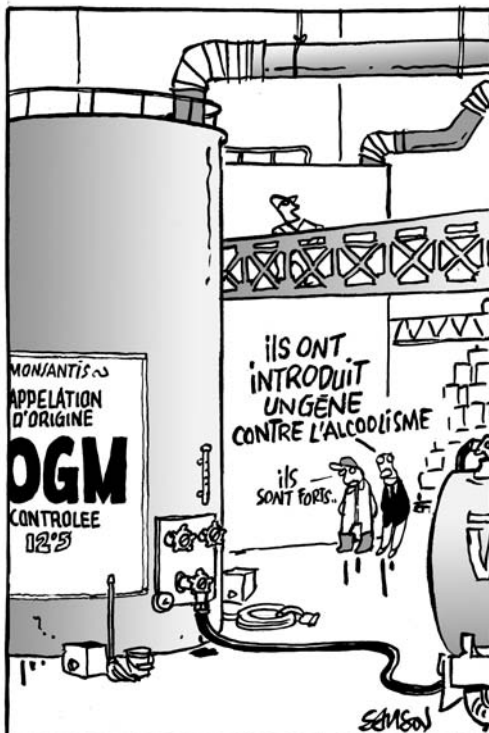
# Les bonnes

nécessaire travail sur des pratiques agronomiques et sur une réorientation de l'encépagement vers des raisins plus acides et moins alcoogènes.

Son usage semble aberrant pour les AOC ou tout vin revendiquant une démarche terroir. L'acidité est liée au sol, à l'histoire humaine de son usage et à sa gestion, au climat, au méso-climat, à l'année... Le gommage des effets terroirs et des effets millésimes sur des vins revendiquant une logique terroir, relève d'une logique de marchandise reproductible à l'identique. A qui peut échapper une telle perte de sens ?

L'usage excessif d'intrants potassiques<sup>(7)</sup> par les viticulteurs et leur accumulation dans les sols favorise la baisse d'acidité des vins. Cette réalité due à de mauvaises pratiques est utilisée pour justifier l'adoption des techniques d'acidification des vins. Cela devrait pourtant être à la microbiologie des sols et aux pratiques culturales de régler cette contamination potassique. 

<sup>(7)</sup> Les vertus alcoogènes de la potasse ont conduit à des apports massifs dans le sol, causant, en parallèle à l'augmentation du degré une diminution significative de l'acidité, clé de la conservation des vins et de leur expression sensorielle.



## Bibliographie

*Histoire naturelle, livre XIV : Des arbres fruitiers, la vigne* de Pline l'Ancien, traduction : J. André, Les Belles Lettres 15 juin 2003 collectif, Edition OIV, 1997, Prix : 15 €

*Les amphores en Gaule : Production et circulation*, Fanette Laubenheimer, Les Belles Lettres, Paris 1992.

*Répertoire comparés des pratiques œnologiques mondiales*, Jean Méhu, Mémoire de DEA, publié par la Confédération paysanne, 2004.

*Histoire de la vigne et du vin des origines à 1990*, Roger Dion, Flammarion 1993.

*Connaissances et travail du vin*, Emile Penaud et Jacques Blouin, Dunod, 2005.

*Le sol, la terre et les champs*, Claude Bourguignon, éditions Sang de la Terre, 2002.

Les « bonnes pratiques agronomiques » désignent un ensemble d'interventions humaines visant à cultiver la vigne en maximalisant les possibilités de résistance de la plante aux attaques parasitaires, aux stress hydrique et hydromorphique.

L'observation, les échanges (insuffisants) d'expériences et le bon sens nous fournissent des repères solides :

- La course au rendement crée son parallèle, la recherche d'artifices œnologiques et la course aux pesticides. Libéraliser les rendements c'est provoquer un insidieux empoisonnement collectif ;
- L'usage inflationniste de pesticides et l'usage de matériel de plus en plus lourd ont un impact profond sur la terre et la vigne : chute de porosité du sol, baisse drastique de la vie microbienne, asphyxie du système racinaire profond et repositionnement des racines en surface.

A la baisse de fertilité s'ajoute la sensibilité aux variations hydriques de la couche superficielle du sol et l'évident déséquilibre de l'alimentation de la vigne. Nous préconisons l'usage d'outils plus légers ou au poids mieux réparti (pneus basse pression, chenille), et la remonté des taux d'humus ;

- La vie microbienne, facteur et indice de la santé du sol, est garante d'une plus grande « solidité » des plantes. La maîtrise de l'élaboration du compost est fondamentale.

L'agriculture n'a pas pour vocation de recycler les déjections contaminées des centres urbains.

Les métaux lourds qu'elles contiennent sont à redouter et les populations de microbes aberrants constituent une pollution majeure, masquée par l'exubérance de la végétation les premières années. Il est des apparences trompeuses. Le compostage revitalise la pédogénèse, participe à la régulation du stockage et de l'assimilation des nombreux éléments du sol. En développant la vie biologique du sol il redonne de la porosité en surface et progressivement en profondeur ; il permet un réenracinement dans les couches du sous-sol, conditions essentielles pour la mise en place de pratiques agronomique vertueuses ;

- Ces principes fondamentaux sont à compléter dans l'optique d'une adaptation au réchauffement climatique.







# pratiques préalables à une viticulture durable

L'agronomie doit puiser dans son historique et millénaire ingéniosité pour éviter l'usage pourtant si commode du plus précieux patrimoine de l'humanité : l'eau.

La banalisation de l'irrigation créerait une dynamique de gaspillage et un repli des recherches agronomiques renaissantes. S'affranchir de la réalité de la terre est un luxe dispendieux et parasitaire.

La viticulture, symbole de vie qui a accompagné le développement des cultures tout au long de l'histoire de l'humanité, ne peut déboucher *in fine* sur la pollution des nappes phréatiques par les dés herbicides, la mort de l'activité microbienne des sols, l'effondrement des murs de soutènement, l'érosion et les arrachages massifs ?

## Le bilan énergétique et social

Certes, on ne peut prétendre piloter l'agriculture uniquement avec des bilans énergétiques. Il y a aussi à faire des bilans alimentaires, sociaux, environnementaux, et à tenir compte de la nécessaire souveraineté alimentaire à l'échelle de l'Europe. Mais nous devons aborder le bilan énergétique de l'agriculture sans tabou.

Chaque viticulteur doit connaître le coût énergétique de ses intrants, de ses déplacements commerciaux ou celui des mesures de distillation de soutien de marché et d'alcool vinique.

Dans un monde demain déficient en énergie fossile et au climat en pleine mutation, cette évolution est une nécessité.

Préalablement aux investissements lourds, un budget énergétique devrait être établi, appuyé par une étude effectuée en toute transparence – la méthode du débat et l'organisme d'arbitrage restant à définir.

La balance avec le coût social est nécessaire – mais qui maîtrise actuellement l'estimation, pourtant fondamentale, des coûts sociaux ? Un tel changement de cap pourrait remettre en question l'idéologie du moment, basée sur un postulat dangereux car irréversible : la concentration de moyens techniques gaspilleurs et d'outils ne fonctionnant plus que pour leur propre développement. 🍷



## TROIS PILIERS POUR UNE VITICULTURE DURABLE

La viticulture durable, dans l'acceptation empirique mais implicitement partagée de son sens, ne peut se construire que sur trois piliers :

- Un cadre économique régulé ne laissant pas les vignerons plonger dans la régression sociale ;
- Un ambitieux travail de recherche et de formation professionnelle concernant l'ensemble alimentation de la plante, microbiologie des sols, lutte biologique, dés herbicide sans résidu... accompagné d'un étoffement des équipes d'économistes sans lesquels aucune prospective ni évaluation n'est fiable ;
- Une claire et stricte définition du *vin classique*, une législation créant un ensemble *world wine* et un troisième ensemble *boissons uvales*.

Il n'y a pas de défense possible des petites structures, même à prétention hautement qualitative, sans protection par la loi du mot « vin » qui doit devenir une dénomination, donc doté d'une majuscule.

Le modèle français et européen classique est d'une absolue modernité, d'un rayonnement international curieusement nié. La somme des pratiques vertueuses, ici partiellement évoquées, fait du vin le plus simple un grand vin, c'est à dire doté de beaucoup de respect. La casse de ce paradigme transformerait le vin en liquide à la fonction enivrante masquée derrière un discours à peine déculpabilisant. Elle créerait de chômage chez les viticulteurs et les ouvriers viticoles et une immense friche dans les terroirs jadis attributaires d'une vocation viticole. Des raisins gorgés de soleil remplacé par des biotopes à sangliers et à serpents... N'est-ce pas la plus parlante des métaphores d'un avenir qui se construirait dans les corbeilles de la Bourse ?





# Les frontières du vin

## ou l'enjeu des pratiques œnologiques

La « liberté » œnologique revendiquée par les entrepreneurs du vin, au nom du goût du consommateur et de la concurrence internationale, accompagne l'autorisation d'irriguer jusqu'à l'avant-veille des vendanges. Extraction d'alcool, intégration d'arômes artificiels, désucrage des mouts... Les vinificateurs européens veulent disposer d'un arsenal technique illimité pour produire une boisson dont la commercialisation reposerait malgré tout sur la dénomination Vin.

Désormais, l'innovation en viticulture joue dans le camp du rendement.

La démarche de qualité liée aux pratiques viti-vinicoles, amorcée il y a trente ans, tombe en désuétude devant le concept des techniques œnologiques correctives, voire reconstructives.

L'agronomie régresse au profit des intrants artificiels.

Les rendements supplémentaires censés garantir le revenu aux viticulteurs dilueront l'ensemble de la récolte de chaque exploitation.

Les lourds outillages techniques et la chimie généreront des bouillons vineux anonymes.

C'est le renouveau du productivisme, le même que l'ancien, mais avec plus de compétences techniques.

Une dynamique à l'inverse d'une viticulture durable.

A travers ce document, la Confédération paysanne veut donner un large écho aux choix auxquels la viticulture européenne contemporaine est confrontée.

Le débat doit avoir lieu, car il s'agit d'un choix de société. 🍷



*Confédération Paysanne*

81, avenue de la République, 93 170 Bagnole, 01 43 62 04 04, [viti@confederationpaysanne.fr](mailto:viti@confederationpaysanne.fr)

Numéro spécial de la Lettre des Paysans - n° CPPAP : 85096 - dépôt légal : 16176 • Directeur de publication : Pascal Frissant • Rédaction : Pascal Frissant et Jean-Damien Terreaux • Photos : Pierre Coudouy - [www.coudouy.com](http://www.coudouy.com) et Photo Disc • Conception graphique : Pierre Gohier - [p.gohier@free.fr](mailto:p.gohier@free.fr) • Réalisation : ExprimPress - [irena.havlicek@exprim.org](mailto:irena.havlicek@exprim.org) • Imprimé sur papier recyclé par STIPA - [www.stipa.fr](http://www.stipa.fr) • © Confédération paysanne, juin 2006.