

Les pôles d'excellence du patrimoine viticole français

Jean-Jacques Boutaud, co-directeur *Pôle Bourgogne Vigne et Vin (BVV)*, Dijon

Régis Cailleau, responsable de la communication IFV – *VinnOpôle Sud-Ouest*, Lisle sur Tarn

Laurence Guérin, directrice, *VinOpôle Centre Val de Loire*, Amboise

Nathalie Guivarc'h, Intelligence des patrimoines « vignes et vin », Université de Tours

Modérateur : **Kilien Stengel**, IEHCA, université de Tours, *VinOpôle Val de Loire*

En France la valorisation du patrimoine viticole est portée par un certain nombre de structures, à vocation scientifique, économique, patrimoniale. Ces structures interviennent dans des champs d'application divers auprès des professionnels de la filière, et en collaboration avec les acteurs qui œuvrent pour la valorisation auprès du grand public : structures touristiques, communes, collectivités locales, régionales. A l'instar des autres Vinopôles (Bordeaux, Lisle sur Tarn, Amboise, Viduban), ces structures travaillent en règle générale en synergie. « S'il y a une filière qui est aujourd'hui bien coordonnée, c'est celle de la filière vitivinicole. Un vrai maillage est fait aujourd'hui par l'ensemble de ces instituts de recherche », atteste Régis Cailleau. La mission centrale du Vinopôle est une mission d'état : il faut tenter de baisser de 50 % l'emploi des produits phytosanitaires, c'est-à-dire des pesticides sur la vigne. Un objectif, vers lequel l'ensemble des centres de recherches et instituts font converger leurs recherches et travaux, à destination des vigneron·ne·s. Par exemple, les Vinopôles, fonctionnent sous forme de « guichets » accessibles directement par les vigneron·ne·s, pour répondre à l'ensemble de leurs questions. D'une manière générale, « ces prescripteurs de la valorisation du vin » œuvrent dans des champs d'expertises variés : culturelles, patrimoniales, techniques, dans le domaine des sciences humaines voire, des sciences fondamentales. Leurs perceptions varient selon chaque territoire et en fonction des besoins de chaque acteur régional.

Objectifs de travail : recherche, innovation, valorisation des patrimoines, œnotourisme, etc...

Nathalie Guivarc'h, professeur à l'Université François Rabelais et directrice d'une équipe de recherche qui s'intitule BBV (Biomolécule et Biotechnologie Végétale), revient sur cette notion d'innovation dans les travaux de recherche menés par les différentes structures de la filière. « On travaille plus avec comme objectif la reconnaissance de la valeur de ce qu'il y a aujourd'hui pour aller vers quelque chose de nouveau. Dans la conservation, on peut aussi innover ». Sur les questions de viticulture durable, cette démarche s'applique parfaitement. Elle impacte notamment les réflexions autour de l'œnotourisme. Pour Laurence Guérin, l'œnotourisme est au cœur des chantiers menés sur le terrain : « Il y a une demande de la part de la filière avec un certain nombre d'actions liées à l'œnotourisme, que nous portons avec l'interprofession, ou qui sont menées par Intervin ou par le Bureau Interprofessionnel des vins du Centre ».

D'une manière générale, ces structures ont toutes un point commun précise Jean-Jacques Boutaud : « c'est d'appartenir à des espaces où la volonté des décideurs institutionnels, recherches, collectivités territoriales a toujours été de vouloir fédérer ; tout le monde conçoit le principe qu'on est plus fort ensemble qu'isolément ».

Des structures en synergie pour valoriser le travail des professionnels

Le périmètre d'action de ces entités concerne principalement l'univers professionnel. A l'Institut Français de la Vigne et du Vin (IFVV) les chercheurs s'adressent surtout aux vigneron·ne·s, technicien·ne·s viticoles, mais aussi aux maîtres de chai de caves coopératives. « Notre mission, demandée par l'Etat,

est une mission de progrès vis-à-vis des vignerons et de répondre à leurs besoins, précise Régis Caillaud. Et on a intérêt à faire le lien entre la recherche fondamentale et la *Recherche & Développement*, l'application concrète pour les vignerons » Au final, il n'y pas de superpositions entre les structures, mais plutôt un intérêt général nourri par l'ensemble.

L'objectif, fédérateur, est donc bien la production d'un discours commun pour le plus grand nombre. Même si finalement chacun travaille de son côté individuellement pour définir ce discours.

Pour Nathalie Guivarc'h, il n'y a pas de juxtaposition de structures. « Elles ont un rôle essentiel à jouer pour faire remonter tous ces questionnements de fond importants pour la filière professionnelle. In fine, le consommateur va aussi avoir besoin d'un certain nombre d'informations. En se rapprochant des différentes structures qui vont répondre à ses attentes à tous les niveaux ».

Des cibles et récepteurs très larges du professionnel au grand public. En ce qui concerne le VinOpôle, il n'a pas vocation à répondre aux questions du grand public. Son rôle est d'alimenter la filière, via les professionnels. Il s'appuie pour ce faire, sur les apports de la recherche fondamentale. Pour le cluster « Intelligence des patrimoines : chantier "vignes et vin" » de l'Université de Tours, l'objectif est différent. « Des fois, ce sont des consommateurs avertis, ils ont besoin d'avoir des informations d'un haut niveau, ou d'autres, c'est simplement pour leur passe-temps. L'objectif est d'amener à la connaissance du plus grand nombre et selon leur envie des informations. « On n'a pas un public précis mais général », précise Nathalie Guivarc'h.

Au final, ces prescripteurs mettent au service du patrimoine viticole national l'excellence de leur savoir-faire, gage de la qualité du vin qu'ils valorisent. Cette notion de qualité revêt alors plusieurs facettes et permet d'envisager des perspectives sur ce que sera demain ce patrimoine. Une notion de qualité différenciée selon chacun, mais qui encore une fois, place au cœur le travail des professionnels dans chaque territoire.

De la qualité du patrimoine viticole français. « Sincèrement, quand on fait un vin moyen, on ne peut pas parler de qualité. » Régis Cailleau insiste sur le caractère « loyal et constant » de la production viticole. « Ça fait plus de 2 000 ans qu'on met un peu de SO₂ dans du vin pour justement qu'il ne tourne pas au vinaigre. » Pour lui la Nature ne peut être un gage constant de qualité. Cette dernière étant forcément liée à une maîtrise de la fabrication, de l'élaboration du vin. L'exemple de la Bourgogne montre l'importance de la qualité dans la valorisation des processus de production. Pour Jean-Jacques Boutaud : « la qualité, c'est évidemment une tension vers un espace normatif. Les viticulteurs défendent dans la qualité, la dimension créative du vin. Beaucoup de grands viticulteurs de Bourgogne disent : « Un vin doit être une proposition de quelque chose », c'est l'attente de l'inattendu qui doit se produire. » Ici on dépasse l'univers organique du vin pour entrer dans une forme de marketing, « une autre forme de normativisation du vin. » Ainsi **Jean-Jacques Boutaud** défend l'idée que la qualité englobe à la fois l'élaboration physique du vin, en tant que proposition gustative, et aussi celle mentale.

Laurence Guerin, parle de deux cadres de définition de la qualité. Un cadre analytique, normatif et un cadre sensoriel. Le travail essentiel du VinOpôle auprès des appellations « c'est d'arriver à avoir un vocabulaire commun. Parler uniquement de vin rouge ou de cépage, ne suffit plus pour l'imagination du consommateur. Il a besoin d'autre chose pour aller plus loin. » Laurence Guerin insiste également sur l'importance de ne pas rester figer sur l'aspect normatif de la qualité. « On veut faire aussi la distinction entre le cahier des charges des appellations, qui définissent les vins de pays, pour essayer de tirer le meilleur parti du vin produit par chacun des producteurs. » Ainsi la qualité comme gage d'une maîtrise parfaite de la fabrication d'un vin, peut paraître un leurre. La question se pose de savoir

pour qui cette maîtrise est indispensable : le consommateur, afin qu'il retrouve toujours les mêmes saveurs dans les vins qu'il achète ? Le viticulteur, pour qu'il soit certain de conserver les mêmes parts de marché ?

La qualité des vins : l'essentiel est dans le plaisir de la dégustation

Il s'agit là, « d'une vision du monde », déclare Régis Cailleau. « Je trouve formidable la culture du vin en France, mais je déplore parfois que le vigneron de Chinon, que celui de Bourgueil et de Saint-Nicolas-de-Bourgueil, si je me souviens bien sont bien à côté les uns des autres, refusent ou ne veulent pas faire une partie de leur vin qui s'appellerait Cabernet Franc. Parce qu'aux Etats-Unis, par exemple, il y a des gens qui ne recherchent qu'une seule chose, c'est d'avoir du Cabernet Franc. Aujourd'hui, on arrive à avoir, d'une façon constante, des vins qui sont de bonne qualité, même sur des années où effectivement ce n'est pas terrible. Et globalement on peut dire que la qualité des vins a progressé ces dernières années ».

Une question réside concernant les impacts climatiques sur la qualité des vins dits de « terroir ». Pour Jean-Jacques Boutaud « ces questions climatiques, environnementales et tous les effets corrélés, sont extrêmement importants aujourd'hui. Il y a une réalité environnementale qui s'impose, mais à la limite, elle est complètement secondaire dans l'esprit des acteurs. » L'essentiel du critère qualité réside dans la notion de plaisir que ce vin va nous procurer. Les vins sont des produits millésimés, qui implique que le temps, la saison, les intempéries, bref, le climat ont une incidence qui va déterminer la qualité et donc le prix, in fine. Au final, une définition d'un vin de qualité ne serait-elle pas celle-ci : « un vin qui me fait plaisir, dans une situation donnée à un moment donné » conclu Kilien Stengel. Certains vins correspondent à des critères de partage, et la « vraie qualité d'un vin, qu'il satisfasse le consommateur à un moment donné » pourrait être le critère le plus important.



Actes des Rencontres François Rabelais « La cuisine française est-elle toujours au top ? »,

2 et 3 décembre 2016, Tours