



Qualité des vins et diffusion des savoirs

Le passage d'une culture de tradition à une culture scientifique

Jean-Claude Hinnewinkel

Jusqu'au début du 19^{ème} siècle, dans le domaine vitivinicole comme dans l'ensemble de l'agriculture, savoirs et des savoir-faire se transmettent de façon traditionnelle. Certes depuis longtemps sont publiés des ouvrages savants comme le plus célèbre d'entre eux, celui de Nicolas de Serres¹. On notera parmi les nombreux ouvrages concernant plus particulièrement le monde des vins, les publications d'Edme Béguillet², de Nicolas Bidet³, de Maupin⁴ ou encore de l'Abbé Rozier⁵... Le seul traitement spécifique du vignoble bordelais est du à Labat de Vivens avec « Observations sur divers moyens de soutenir et d'encourager l'agriculture, principalement dans la Guyenne » (1756) où l'on découvre les privilèges de Bordeaux mais aussi la culture de la vigne et les vins.

Mais comme le rappelle l'ouvrage de l'abbé Rozier :

« Ce n'est pas assez d'observer pour communiquer ensuite ses expériences par la voie de l'impression : le paysan ne lit pas. Ce n'est donc pas par des livres qu'il faut l'instruire, mais par l'exemple. »⁶

Jusqu'au milieu du 19^{ème} siècle, il s'agit là d'une diffusion « élitiste », destinée essentiellement aux maîtres des grands domaines. Les innovations qui y sont répertoriées sont le plus souvent le fait de grands propriétaires ou de leurs régisseurs éclairés mais, faute de moyens, elles migrent bien peu vers la sphère de la petite paysannerie.

Ainsi l'apprentissage en viticulture comme en œnologie, à l'instar de celui de toute l'agriculture⁷, s'est longtemps limité à la reproduction du modèle existant, même si les crises agricoles des XVII^e et XVIII^e siècles ont suscité les réflexions sur les moyens d'améliorer l'agriculture et ses rendements.

A – Une diffusion qui s'élargit au cours du premier XIX^e siècle

A Bordeaux comme au niveau national la diffusion des savoirs est activée par le Muséum d'Instruction publique (doc1) qui, à l'image du Muséum de Paris, ouvre des cours gratuits pendant la période révolutionnaire.

« On pourrait faire remonter l'origine de la Société Philomathique à l'époque déjà éloignée où deux honorables citoyens de la ville de Bordeaux, MM. Rodrigues et Goëlhals, conçurent le projet de fonder un Muséum d'histoire naturelle et de peinture, d'ouvrir aux amis de la science et des arts les portes de ce Muséum, et d'organiser des cours publics qui seraient professés dans l'enceinte du même

¹ O de Serres, Le Théâtre d'Agriculture ou Mesnage des Champs, 1600

² M. Béguillet, « Œnologie ou discours sur la meilleure manière de faire le vin et de cultiver la vigne », Dijon, 1770. Sources : gallica.bnf.fr

³ N. Bidet, Traité sur la nature et le culture de la vigne, sur le vin, la façon de le faire et la manière de le bien gouverner, 2 vol, Paris, 1759. Sources : gallica.bnf.fr

⁴ M. Maupin, Essai sur l'art de faire le vin rouge, le vin blanc et le cidre, Paris, reprint édition de 1767. Sources : gallica.bnf.fr

⁵ Abbé Rozier, Mémoire sur la meilleure manière de faire et de gouverner les vins. Soit pour l'usage, soit pour leur faire passer les mers, Paris, 1781-1800

⁶ Abbé Rozier, Cours complet d'agriculture, Paris, An VIII, 1800, tome dixième, p.167. Sources : gallica.bnf.fr

⁷ M. Boulet, La formation des acteurs de l'agriculture : l'école des paysans, in Les enjeux de la formation des acteurs de l'agriculture (1760-1945), éducaagri, Dijon, 2000, p.23

établissement. »⁸



Doc 1 : Le bulletin du Muséum d'instruction publique de Bordeaux en 1802

Ces cours sont à l'origine de la Société Philomathique de Bordeaux, l'une des premières sociétés savantes en France.

A.1 Le rôle moteurs des Sociétés savantes

La Société philomathique fut constituée en 1808.

« Cette Société avait pour but de développer et d'étendre les bienfaits du Muséum; elle ne faillit point à sa tâche. De nouveaux cours furent établis, et Bordeaux, bien avant que la municipalité ne créât ses chaires, bien avant que les Facultés ne fussent installées, Bordeaux put jouir des avantages d'un enseignement élémentaire et supérieur. »⁹

Elle joue alors un remarquable rôle de d'aiguillon dans la société bordelaise de l'époque :

« Quand les amis des sciences et des arts, grâce à son initiative et à soit impulsion sont devenus plus nombreux, des Sociétés nouvelles ont surgi de son sein. La Société Linnéenne, la Société d'Agriculture, la Société d'Horticulture, le Cercle Philharmonique, la Société des Amis des Arts, sont autant de rejetons glorieux auxquels elle est fière d'avoir donné naissance. L'enseignement municipal, celui des Facultés, sont également des conséquences heureuses de la même initiative... »¹⁰

Ce développement de la diffusion de l'information disponible est amplifié par celui de l'écrit.

A.2 Le développement de l'écrit

Les écrits sont bien sûr en premier lieu ceux des membres de la Société philomathique de Bordeaux¹¹ mais aussi de professionnels du monde du vin. Comme nous l'avons relaté ci-dessus, jusqu'à la Révolution, les écrits sur le vin sont restés une affaire de spécialistes, donc assez rares, et d'obédience nationale. Avec le nouveau siècle, la situation change rapidement et il devient très vite difficile de recenser tous les écrits.

« Après les grands bouleversements de la Révolution française, il s'avérait indispensable de dresser un bilan de la situation économique et les premières décennies du XIXe siècle furent marquées par la prolifération des ouvrages intitulés Topographie, Tableau statistique ou Description générale... Les vignobles français n'ont pas échappés à ce désir de faire le point et toute une série d'ouvrages sur la culture de la vigne et la vinification fut publiée sous la Restauration. Quatre sont particulièrement importants pour le Bordelais. Le premier publié (1816) est la Topographie de tous les vignobles connus

⁸ Bulletin de la Société philomathique de Bordeaux, Première année – 1856, Bordeaux, Imprimerie G. Gounouillou, p. 5 et 6, consultable en ligne sur gallica.bnf.fr

⁹ Idem

¹⁰ Idem p. 8

¹¹ Idem

de Julien, qui connut un très grand succès et a été l'objet d'un certain nombre de rééditions »¹²

Vingt-trois pages sont consacrées au vignoble du département de la Gironde et d'une classification assez précise des vins blancs et des vins rouges, cet ouvrage donne assez peu d'informations sur les techniques vitivinicoles. Seules trois pages dressent un tableau des cépages utilisés dans les différentes régions de ce vignoble.

Le second, *Traité des Vins du Médoc et les autres vins rouges du département de la Gironde*¹³ est exclusivement consacré à la Gironde. Imprimé en 1824, rédigé par un négociant étranger vivant à Bordeaux, c'est un ouvrage de professionnel destiné aux clients de la place de Bordeaux. Pour Henri Enjalbert¹⁴ sa source principale serait à rechercher dans un mémoire de la maison de courtage Tastet-Lawton rédigé en 1815 et alors non publié. Il n'apporte, lui aussi que peu d'informations sur les pratiques de production.

Nous ne ferons qu'évoquer le troisième ouvrage annoncé par Alain Huetz-de-Lemps, l'œnologie française de Cavoleau paru en 1827 qui s'inspire largement de celui de Franck qu'il a complété par une analyse des vins blancs pour passer à celui de Pagièrre. Paru en 1829, œuvre d'un courtier qui a visiblement utilisé les mêmes sources que ces prédécesseurs, il se caractérise, comme l'annonce le titre¹⁵ par l'existence de développement plus approfondis sur la vigne (propagation, gouvernement et culture dans le département de la Gironde, espèces cultivées, leurs qualités respectives) et surtout sur les procédés de vinification et de « préparation des vins selon les marchés auxquels ils sont destinés ». On en apprend ainsi un peu plus sur les pratiques mais les indications sont destinées au monde du négoce avant tout. C'est aussi le cas à partir de 1850 du « Féret » qui, toutefois, au fil des éditions successives jusqu'à nos jours, a trouvé aussi son public parmi les amateurs éclairés.

Fondée à Bordeaux en 1813 par Jean-Baptiste Féret, la librairie Féret & Fils connaît un développement rapide en inaugurant une impressionnante collection d'ouvrages vitivinicoles en publiant en 1850 l'ouvrage de l'anglais Charles Cocks, professeur installé à Bordeaux en 1840. Paru à Londres en 1846, « Bordeaux : its wines and the claret country » présente à la fois les aspects historiques et touristiques de la région et comporte 84 pages d'observations et de jugements sur le vignoble et les vins bordelais. C'est le point de départ d'une longue série d'ouvrages vitivinicoles composée non seulement des éditions successives de « Bordeaux et ses vins » jusqu'à la XIXe édition parue en 2014 mais aussi « Emploi du sulfure de carbone contre le phylloxéra » par G. Gastine et G. Couanon, « Essai sur l'hybridation de la vigne » par A. Millardet, « Traité pratique de viticulture » par Joseph Daurel...¹⁶

Autre contributeur, Armand D'Armailhacq né à Pauillac en 1798 et mort à Bordeaux en 1870 fut un des membres très actifs de la Société d'agriculture de la Gironde. Viticulteur médocain possédant le cru de Mouton d'Armailhacq, il publia, outre de nombreux écrits dans des revues locales, De la culture des vignes, de la vinification des vins dans le Médoc (Bordeaux, Chaumas, 1865, 656p.), un ouvrage « considéré comme le meilleur de tous les écrits sur la viticulture et la vinification en Médoc »¹⁷ de son époque et réédité deux fois en 1866 et 1867. Aux côtés des ouvrages destinés aux professionnels du commerce et à leurs clients, cet écrit est l'un des premiers destinés au monde de la production afin de favoriser la diffusion de « bonnes » pratiques qui seraient bordelaises.

Des bulletins de Sociétés savantes de toute nature voient certes le jour après la période révolutionnaire comme en 1802 le *Bulletin du Museum d'instruction publique de Bordeaux*. Mais on y trouve peu de chose sur le monde du vin et plus particulièrement sur le Bordelais et ce type de publication reste essentiellement destiné aux notables. Il faudra attendre pour en savoir un peu plus les écrits du professeur départemental...

Ainsi journaux et livres consacrés à l'agriculture se multiplient, se diffusent mais qui dit livres ne dit pas lecture, encore moins assimilation. C'est la raison pour laquelle la Société d'agriculture encourage dès cette première moitié du siècle, les comices cantonaux.

¹² A. Julien, Topographie de tous les vignobles connus, Imprimerie HUZARD, Paris, 1816.

¹³ W. Franck, Traité des Vins du Médoc et les autres vins rouges du département de la Gironde, Bordeaux, Imp. De Laguillotièrre et Comp., 1824, 164 p. plus tableaux statistiques.

¹⁴ H. Enjalbert, Préface du reprints de l'édition de 1845 du Traité des Vins du Médoc et les autres vins rouges du département de la Gironde, ARTS SECRETD reprints, 2012.

¹⁵ M. Pagièrre, Classification et description des vins de Bordeaux et des cépages particuliers au département de la Gironde ; mode de culture. Préparation des vins selon les marchés auxquels ils ont été destinés, 1829, réédition par la Société des bibliophiles de Guyenne, préface d'Alain Huetz-de-Lemps, 1977.

¹⁶ Pour une liste exhaustive, voir rubrique « Histoire » in www.feret.com

¹⁷ E. Féret, Statistique Générale du Département de la Gironde, Tome III, 1889

A.3 La naissance des comices

Comme dans toutes les campagnes françaises, les comices sont, avec les sociétés savantes, des vecteurs de diffusion de l'innovation dans la Gironde du XIX^e siècle, même si leur réseau n'a pas été aussi dense que dans d'autres régions agricoles¹⁸. Reposant sur des relations interpersonnelles, ils ont, plus que les fermes-écoles ou les publications plus ou moins spécialisées, montré une efficacité plus grande auprès de la très grande masse des cultivateurs.

Le comice agricole cantonal, par sa proximité sociale et géographique, rend l'innovation et les savoirs accessibles à tous ou presque dans un cadre festif. Pour y parvenir à côté de démonstrations et de conférences-débats, les concours et les distributions de prix exercent un fort pouvoir d'attraction. Ces manifestations favorisèrent l'émergence d'élites agricoles paysannes cantonales. Les concours régionaux, départementaux ou d'arrondissement mis sur pied par ces organisations concernent surtout les membres du comice agricole, conseillers municipaux pour la plupart. Ils constituent ainsi une élite agricole locale, capable de consulter les écrits. Ce sont souvent eux qui servent de médiateur avec le monde agricole pour qui seul compte ce qui peut être vu et mis en œuvre par des semblables.

En Gironde, le comice de Créon datant de 1835 est le plus précoce ; il regroupe à lui seul 80 communes appartenant à quatre cantons. L'année suivante le comice d'arrondissement de Bordeaux, premier signe d'une volonté collective d'organisation de la transmission des savoirs et savoir-faire, présente un projet de Chaire départementale d'agriculture qui voit rapidement le jour.

A.4 Auguste Petit-Lafitte, premier professeur départemental d'agriculture¹⁹.

En effet le 6 décembre 1836, Auguste Petit-Lafitte présente devant le comice de Bordeaux un projet de création d'une Chaire départementale d'agriculture. Un an plus tard, le 16 décembre 1837, suite aux demandes conjointes de la mairie de Bordeaux et du conseil général de la Gironde, le ministre écrit au préfet :
*« J'ai décidé qu'il serait institué à Bordeaux une chaire d'enseignement public et gratuit d'agriculture ; que le traitement du professeur sera de 1 500 francs par an, payable sur les fonds de mon ministère, à compter du 1^{er} janvier 1838, les autres dépenses auxquelles le cours pourra donner lieu devant être à la charge de la ville de Bordeaux, comme le conseil municipal en a pris l'engagement par délibération du 20 novembre dernier. D'après votre indication, j'ai nommé pour professeur de cette chaire M. Auguste Petit-Lafitte que vous avez indiqué à mon choix comme réunissant toutes les connaissances et les qualités nécessaires pour l'occuper dignement... »*²⁰

Mamert-Auguste Petit-Lafitte est le fils d'un négociant de Bordeaux né en 1803 au Mas-d'Agenais²¹. Après des études d'agriculture à Paris, il s'installe à Bordeaux où en 1837 il est élu membre de l'Académie de la ville. Nommé professeur départemental d'agriculture, il le reste jusqu'en 1880, date de sa révocation par le Préfet, pour des raisons apparemment politiques. Il joue un rôle actif dans tous les secteurs de l'agriculture, stimulant notamment le développement des cultures fourragères et l'utilisation des engrais. Il est un acteur important de l'évolution des pratiques agricoles et sur un plan viticole son ouvrage le plus emblématique est « La vigne dans le Bordelais »²². Il joue un grand rôle dans la lutte contre l'oïdium en alertant régulièrement les autorités suite à ses nombreuses visites d'exploitations²³. Limogé par le Préfet sous la 3^{ème} République, sans doute pour des raisons plus politiques que professionnelles, il est remplacé par un ingénieur agronome, François Vassilière qui se fait notamment connaître par sa « Monographie agricole du département de la Gironde »²⁴.

Mais l'impact des bonnes pratiques ne connaît de l'ampleur qu'avec la généralisation de l'enseignement après 1848 et l'essor des organisations professionnels après 1884

B- L'élargissement de la diffusion (fin du XIX^e – 1^{ère} moitié du XX^e siècle)

Le décret du 3 octobre 1848 relatif à l'enseignement agricole et à la création d'écoles d'agriculture,

¹⁸ Comice cantonal et acculturation agricole : l'exemple de l'Ille et Vilaine au XIX^e siècle <http://ruralia.revues.org/245> 10/25

¹⁹ M. Boulet, Il y a 150 ans, Auguste Petit-Lafitte, premier professeur département d'agriculture, Annales d'Histoire des enseignements agricoles, n°3, 1988, p.7-21

²⁰ Arch. Dep. De la Gironde, 7 M 102

²¹ Source : Edouard Féret, Personnalité & Notables Girondins de l'Antiquité à la fin du XIX^e siècle, Bordeaux, Féret et Fils, Libraires Editeurs, 1889

²² A. Petit-Lafitte, La vigne dans le Bordelais, Paris, Rothschild, 1868

²³ Ph. Roudié, op. cit. p 59

²⁴ F. Vassilière, Monographie agricole du département de la Gironde, 1893

et la parution du premier ouvrage des Editions Féret « Bordeaux et ses vins » sont autant de signes d'une accélération des processus de diffusions des progrès agricoles à partir du milieu du siècle.

B.1 La généralisation de l'École publique

En effet les progrès dans le domaine de la diffusion des savoirs, pendant la seconde moitié du XIX^{ème} siècle, sont à relier à l'extraordinaire floraison de l'écrit, comme nous le verrons ci-dessous en relation avec la généralisation de l'école publique : de plus en plus d'agriculteurs sont capables désormais d'y puiser informations et aides à la décision. Mais la mise en place d'un enseignement professionnel est vite apparue aux yeux des acteurs du monde agricole comme la seule susceptible de modifier en profondeur les modes de transmission des savoirs et savoir-faire. La première école en France, certes non étatique mais c'est elle qui fait date et engendre les autres de l'Etat, a été créée en 1822 en Lorraine, par Mathieu de Dombasle : la ferme-école à Roville-devant-Bayon.

C'est le point de départ de nombreuses initiatives de développement de la diffusion des savoirs et le gouvernement soutient la création des ferme-écoles, dont l'enseignement est tourné vers la pratique. Ce sont les premiers signes d'un enseignement professionnel destiné à diffuser les bonnes pratiques et les innovations :

« L'apprentissage agricole fut organisé, scolarisé et encadré par l'Etat dans les fermes-écoles avant tout autre secteur de l'économie. Créées par des initiatives privées dès 1830 pour hâter le progrès agricole, ces établissements représentèrent à partir de 1848 le premier degré de l'enseignement agricole. Ils résultaient d'une association entre des agriculteurs « éclairés » et l'Etat. Ce dernier se chargeait des dépenses de la formation. Les directeurs géraient quant à eux les domaines à leurs risques et périls. La ferme-école jouait donc un double rôle ; une exploitation modèle et une école d'agriculture gratuite pour les fils de paysans pauvres. »

« Qu'est-ce que la ferme-école ? Le législateur de 1848 la définit ainsi : « La ferme-école est une exploitation rurale conduite avec habileté et profit, et dans laquelle des apprentis, choisis parmi les travailleurs et admis à titre gratuit, exécutent tous les travaux, recevant, en même temps qu'une rémunération de leur travail, un enseignement essentiellement pratique. » C'est l'école primaire de l'agriculture, destinée à des fils de paysans, d'ouvriers agricoles ; ils y travaillent comme dans un atelier d'apprentissage : il s'agit de former des praticiens habiles, exercés aux bonnes méthodes, contremaîtres ruraux, chefs de main-d'œuvre, capables de diriger intelligemment une métairie pour leur compte ou pour le compte d'autrui. »²⁵

En 1848, vingt-sept fermes-écoles accueillent environ 360 élèves dans tout le pays. Si la Gironde est apparue pionnière dans la création d'une chaire départementale d'agriculture, elle ne fit pas montre d'un tel dynamisme concernant la création d'établissements de formation professionnelle, preuve que l'apprentissage se fait encore sur le terrain. La seule école que nous avons retrouvée dans les archives est le Ferme-école de Machorre (Gironde), créée par arrêté ministériel du 4 décembre 1868 et supprimée le 22 novembre 1895 principalement à la suite de l'affaire des plants de riparia :

« Sa disparition est aussi imputable à ses propres faiblesses. La plus apparente réside dans la mauvaise image de marque de l'établissement auprès des populations rurales ; en particulier les jeunes agriculteurs girondins issus d'un milieu relativement aisé semblent avoir boudé la perspective d'une formation jugée peu gratifiante et qui les aurait retenus éloignés de l'exploitation. Le forte proportion d'élèves recrutés hors du département militerait en ce sens ; cette inadéquation de l'enseignement aux besoins locaux tient sans doute une large place dans la faillite de l'institution »²⁶

En remplacement la Gironde sera dotée d'une école pratique d'agriculture créée à La Réole en 1896-1897. Ces écoles pratiques ont été instituées par la loi du 30 juillet 1875 et constituent un « ordre moyen d'enseignement »

Parallèlement à cet enseignement professionnel, celui de l'agriculture est intégré dans de l'enseignement général dès le Second Empire. Dès 1856, toutes les écoles normales (où l'on forme les instituteurs) ont un enseignement théorique de l'agriculture mais huit seulement un enseignement pratique. Le succès est donc relatif mais en 1867 l'enseignement agricole est composé de deux branches :

- un enseignement professionnel, dans des instituts, fermes écoles, colonies (orphelinats) ou

²⁵ Bérard-Varagnac, L'Enseignement de l'agriculture en France et l'institut agronomique, revue des deux Mondes, tome 17, 1876

²⁶ G. Aubin, Viticulture et politique en Entre-deux-Mers à la fin du XIX^{ème} siècle : la ferme école de Machorre et l'affaire des riparias, Actes du 3^{ème} colloque Entre-deux-Mers à la recherche de son identité, Monséguir-Saint-Ferme, 1991.

pénitenciers agricoles,

- un enseignement agricole classique, au sein de l'enseignement primaire et secondaire.

C'est en Gironde tout particulièrement le cas de l'École primaire supérieure et professionnelle d'agriculture de Cadillac dont l'ouverture est à mettre au crédit du Comice local dont le dynamisme à la fin du siècle est tout à fait remarquable comme nous le soulignons ci-dessous.

« C'est pour répondre à [des] besoins impérieux de développement intellectuel que le Comice de Cadillac a songé à la création, au chef-lieu de canton, d'un établissement d'instruction intermédiaire, plus élevé que l'école primaire ordinaire, plus pratique et approprié que le lycée, sans nécessité, comme celui-ci, l'éloignement du pays natal mais en donnant aux jeunes gens un degré de connaissances qui leur permît de ne se trouver déplacés en aucun lieu où les circonstances et leur valeur propre puissent les acheminer. »²⁷

Cette école a été ouverte le 1er octobre 1893 avec quatre professeurs, trois pour les lettres et les sciences et un pour l'agriculture, ce dernier titulaire en même temps de la chaire d'agriculture créée à Cadillac par arrêté du ministre en date du 16 mars 1893. Ce professeur devait faire, en dehors de son service à l'école, des cours d'adultes à la mairie de Cadillac, du mois d'octobre au mois de mars, deux fois par semaine, le soir. Il devait également, pendant l'été, donner des conférences dans les communes avoisinantes. C'est incontestablement une étape dans la mise en place d'une transmission efficace des pratiques et des savoirs.

Les buts de l'école ont été fixés le 17 janvier 1892 devant le conseil d'administration du comice par M. Cazeaux-Cazalet, alors secrétaire général.

« La culture de la vigne forme la principale richesse du canton. Combien cette culture n'exige-t-elle pas aujourd'hui de savoir, d'esprit d'observation et de méthode ? L'enseignement agricole ne peut être donné aux adultes par des conférences toujours peu nombreuses et forcément incomplètes. Seuls, des cours réguliers, accompagnés d'applications, avec la constante action d'un professeur sur l'esprit des élèves, pourraient leur faire acquérir des connaissances et les facultés nécessaires aux viticulteurs modernes. L'École primaire supérieure de Cadillac serait pour l'agriculture ce que sont pour l'industrie et le commerce celles de Bordeaux et des départements voisins. »²⁸



Doc 2 : Leçon de greffage. Ecole professionnelle d'agriculture de Cadillac, photo extraite de « La reconstitution des vignobles dans le canton de Cadillac, Comice agricole et viticole du canton de Cadillac (Gironde) », op. cit

Mais « L'école de Cadillac constitue un type unique en son genre, véritable pépinière de jeunes agriculteurs d'où sortiront des hommes éclairés, ennemis de la routine sous toutes ses formes ».²⁹

Il faut alors attendre les lendemains de la première guerre mondiale et la loi du 2 août 1918 pour voir se mettre en place une véritable organisation d'ensemble avec la disparition des fermes-écoles, l'essor des écoles pratiques d'agriculture, elles seront 32 en 1923-1924 et le développement de l'apprentissage agricole sans négliger les cours par correspondance et l'enseignement privé.

²⁷ R. Dezeimeris, Fête du Comice, le 10 septembre 1893 in Journal du comice viticole et agricole du canton de Cadillac (1893-1895), p. 214-216

²⁸ Joseph Capus, L'école primaire supérieure de Cadillac, in La reconstitution des vignobles dans le canton de Cadillac, rapports sur les travaux du comice de 1884 à 1900, Bordeaux, Imprimerie G. Gounouilh, 1900, p. 80.

²⁹ La reconstitution des vignobles dans le canton de Cadillac, rapports sur les travaux du comice de 1884 à 1900, Bordeaux, Imprimerie G. Gounouilh, 1900, p.78.

En Gironde nous avons relevé³⁰ notamment :

- le centre d'apprentissage horticole de Château-Figeac à Saint-Emilion, dirigé par André Villepique, propriétaire du château et ancien élève de l'Ecole Nationale d'Agronomie. « Ses connaissances théoriques et pratiques lui permettront de donner aux candidats toutes les notions qui pourront en faire des viticulteurs expérimentés »³¹

- l'école de viticulture de la Tour-Blanche à Bommes qui ouvre en 1911 sous la direction de Germain Lafforgue, le professeur départemental d'agriculture, successeur de Petit-Lafitte et Vassilière. L'école est alors saisonnière et les cours d'œnologie sont prodigués par Jean Laborde, directeur-adjoint de la Station Agronomique et Œnologique de Bordeaux, et proche collaborateur d'Ulysse-Gayon.³²

- l'Ecole d'Agriculture, Viticulture et Horticulture de Blanquefort voit le jour le 20 juillet 1923 sur une propriété de l'Etat. Le cycle d'études était alors de 2 ans après le certificat d'études primaires, avec un rythme journalier faisant alterner une ½ journée de cours théoriques avec une ½ journée de travaux pratiques. La surface d'exploitation ne devait pas être suffisante à tous les besoins de l'école, puisque le 16 novembre 1923, Mr. Grimal son directeur loua les terres voisines du Château Dillon appartenant alors à Marie-Jeanne Seignouret. Le cru « Château Dillon » était déjà renommé depuis près d'un siècle et classé « 1er cru bourgeois du Médoc ». ³³



Doc 3 : Le lycée de Blanquefort en 1923

- l'école d'agriculture d'hiver de La Réole, créée en 1896-1897 et qui ferma en 1936

B.2 Le développement d'enseignement supérieur agricole et l'essor des interactions sciences – pratiques

En aval de cet enseignement, Bordeaux ne connaît pas d'écoles nationales d'agriculture, pas plus d'Institut régional agronomique et œnologique comme à Dijon où il est créé en 1901 mais une chaire de chimie agricole à la faculté des sciences créée en 1938³⁴. Celle est accompagnée au début du XXe siècle par la mise en place de véritables cours d'œnologie destinés à la formation des professionnels. Jean Laborde écrit alors un cours d'œnologie, publié à Bordeaux dès 1907 et qui résume les connaissances de l'époque. Le cours de chimie agricole d'Ulysse Gayon est conçu comme un enseignement destiné aux professionnels et divisé en deux parties, viticulture et œnologie (doc.4)

³⁰ Ecoles d'agriculture diverses du département de la Gironde (1888-1931), Archives départementales de la Gironde, 7M 119

³¹ Lettre de mission du 9 janvier 1920 le sous-préfet de Libourne in 7M 119

³² Isabelle de Montvert-Chaussy, La Tour Blanche, une histoire singulière, Bordeaux, Elytis, 2011

³³ A l'expiration du bail trentenaire (1953), le Ministère de l'Agriculture entreprit les démarches nécessaires à l'achat du domaine de Château Dillon. <http://www.formagri33.com/epl/qui-sommes-nous/historique>

³⁴ Voir chapitre 3



Doc 5 : L'effet de l'incision annulaire, photo extraite de « La reconstitution des vignobles dans le canton de Cadillac, Comice agricole et viticole du canton de Cadillac (Gironde) », op. cit

Le but était alors d'étudier et diriger la reconstitution des vignobles en recherchant et vulgarisant les conseils des savants et des praticiens. Les comices traduisent tout au long de la seconde moitié du XIXe siècle ce nouveau comportement des producteurs girondins. Face aux difficultés, ils ne laissent pas le soin de la recherche de solution aux seuls grands propriétaires, souvent ingénieurs agronomes et aux scientifiques. Avec l'appui de ces derniers et des chercheurs universitaires ils se concertent, expérimentent pour sauver leurs exploitations. Leurs objectifs sont présentés en 1884 par R. Dezeimeris, président du Comice de Cadillac dans un premier bulletin :

*« A notre création, on s'est demandé pourquoi nous voulions établir un Comice dans le canton de Cadillac, alors que nous avons autour de nous ceux de Créon et de La Réole. Beaucoup ne voyaient là qu'une affaire politique, et, préjugant nos intentions, donnaient le nom de manœuvre électorale à une fondation éminemment utile ».*³⁶

Pour R. Dezeimeris il s'agissait de fédérer les bonnes volontés pour aider

*« le pays qu'ils aiment... à recouvrer sa prospérité perdue »... « C'est quand les vins de notre beau canton étaient menacés de disparaître que nous nous sommes émus ». « Nos règlements comportent l'établissement de cours de greffage, de démonstrations publiques, soit dans des conférences, soit dans des explorations sur le terrain »*³⁷.

La fête annuelle du comice était l'occasion de présenter également tous ces travaux, toutes ces innovations. Le traditionnel banquet, outre les classiques discours de circonstances des élus invités, était aussi le moment des bilans :

*« Nos greffeurs ont fait des cours de greffage... nous avons soigneusement étudié tous les genres... l'adaptation des plants afin de bien connaître l'espèce à choisir, suivant la qualité du terrain... Nous avons également étudié et expérimenté avec les plus grands soins les effets de l'incision annulaire, si utilement remise en pratique dans notre Comice par M. Pinsan, de Preignac... Tout en aidant à la vulgarisation des bonnes doctrines, [le Comice] a apporté sa pierre à l'édifice général et a su y marquer sa place. La greffe popularisée par M. Ballan, d'Omet, et désignée depuis sous le nom de greffe de Cadillac, est aujourd'hui connue de tout le monde viticole »*³⁸.

Un bilan plus complet fut dressé en 1893 par R. Dezeimeris :

*« Lorsque quelques-uns d'entre vous entreprirent il y a dix ans de constituer le Comice agricole de Cadillac, ils estimaient que dans des conjonctures désastreuses, il fallait courir au plus pressé. Un grand fléau dévastait ce pays, autrefois fortuné. Il ne s'agissait pas de se faire savants pour dissenter sur les causes : il fallait, au plus vite, mettre en commun les faits d'observations et d'expérience recueillis par chacun, en vue du relèvement de tous ; faire par élan et sans s'en vanter, acte de solidarité sociale. »*³⁹

Le comice, ainsi que nous l'avons signalé, a été également à l'origine de l'École primaire supérieure et professionnelle d'agriculture, qui compta dans les rangs de ses professeurs un certain Joseph Capus, le futur ministre de l'agriculture. Cette école ne fut pas la seule réalisation concrète du syndicat. En 1898, la première station d'avertissements agricoles en France est créée à Cadillac sous la direction de Joseph Capus, dans le but d'aider les viticulteurs à lutter contre le mildiou par des traitements faits au moment opportun. En 1904, elle devint la première station agronomique de la Gironde. Elle fut transférée après la guerre à la Grande Ferrade, siège actuel de l'Institut National de la Recherche Agronomique (INRA) et de l'Institut des

³⁶ Bulletin du comice viticole et agricole du canton de Cadillac (1884-1888), p. 106

³⁷ Idem p. 107

³⁸ M. Bonnefoux, Fête du comice à Cadillac le 30 septembre 1888, in Bulletin du comice, p.129-140

³⁹ Bulletin du comice viticole et agricole du canton de Cadillac (1884-1888), p. 104

Sciences de la Vigne et du Vin (ISVV) à Villenave d'Ornon.

Outre les comices, de nombreuses sociétés locales voient le jour sur l'ensemble du vignoble. Ainsi le Cercle agricole de Saint-Pierre d'Aurillac reprend en mars 1860 les actifs du Cercle de Plaisance de la commune créé en 1840 pour, selon ses statuts, réunir « des hommes honorables de toutes conditions » pour « répandre et se propager mutuellement les perfectionnements, les meilleurs principes et les méthodes les plus avantageuses en économie domestique et rurale, en agriculture, en industrie, en commerce, en un mot, tout ce qui peut contribuer à leur amélioration morale et matérielle et à celle de leurs familles ». Vaste programme que l'on retrouve au Cercle national de Loupiac ou dans celui de la Ligue du Haut-Bornes qui figurent dans le même dossier des archives du département de la Gironde. Avec la Société d'horticulture, d'arboriculture et de viticulture de Caudéran créée en 1900, on entre dans le cadre de véritables organisations de propriétaires, tout à la fois association syndicale et société savante avec soucis de diffusion des savoirs par l'intermédiaire d'un bulletin.

C'est également le cas de la Société d'agriculture de la Gironde, créée en 1875.

Mais ce dynamisme local trouve toute son ampleur avec la multiplication des syndicats de producteurs grâce à l'action de leaders « paysans » entreprenants, qu'ils soient gros propriétaires ou hommes politiques. Après celui du Comice de Cadillac (19 avril 1892), celui de Saint-Emilion est considéré comme le plus ancien syndicat d'appellation (14 décembre 1884). Et, dans les dernières années du XIXe et les premières du XXe siècle, syndicats de comices et de groupements de producteurs défendant une appellation se multiplièrent partout dans le département.⁴⁰



Doc 6 : Plantation à la Grande Ferrade en 1936, photo extraite de F. Magnand, Villenave d'Ornon, 5000 ans d'histoire, Comité Historique de Villenave d'Ornon, Mairie d Villenave d'Ornon, 2000

En 1921, le premier Institut de Recherches Agronomiques (IRA) est créé en France. Il regroupe quelques 24 stations et laboratoires administrés directement, 24 autres situés au sein des Ecoles et 36 relevant des Départements. Le Domaine viticole de la Grande Ferrade, d'une surface de 24 ha, est d'ailleurs l'un de ceux-là qui appartient au Conseil général de la Gironde, qui souhaite améliorer la lutte contre les parasites de la vigne.

A partir de 1923, l'IRA s'organise avec la création de stations centrales (regroupement de laboratoires éparpillés), du regroupement de ces stations au sein du Centre National de Recherches Agronomiques de Versailles, et la création des premiers centres régionaux de recherches agronomiques, dont Bordeaux (Centre de Recherches Agronomiques du Sud-Ouest (Craso)). Sont alors regroupés sur le site, la Station de pathologie végétale et d'avertissement agricoles (créée à Cadillac en 1898) et des laboratoires de la faculté des sciences de Bordeaux (entomologie et œnologie). Dès lors, le site s'étend à 50 ha.

Entre 1933 et 1939, un vignoble est reconstitué sur le Domaine, sous forme d'essais de différents porte-greffes des cépages classiques du bordelais. Durant cette période, d'importantes collections de Vitis, de vignes de table et de cuve, et d'hybrides producteurs directs sont constitués..

Entre-temps, l'IRA a été supprimée en 1934, et le Centre de Bordeaux est doté d'une autonomie

B.3 La marche aux AOC et la création de l'INAO

La création des appellations d'origine constitue un grand pas vers la généralisation d'une viticulture de qualité même si au début du 20^{ième} siècle l'origine prime sur la qualité dans la rédaction des décrets.

Pour remédier au marasme viticole qui entraîne fraude et chute des exportations, le pouvoir politique

⁴⁰ Philippe Roudié, op. Cit. p. 219-220

et les organisations professionnelles mettent en place une législation avec :

- la loi du 1er août 1905 visant à réduire fraudes et falsifications en les réprimant
- le texte du 5 août 1908 spécifiant que les délimitations devaient être faites réglementairement en se basant sur « les usages locaux, loyaux et constants »

Pour répondre aux exigences de cette législation des aires d'appellations sont progressivement être affinées, à partir de 1905, en Aquitaine comme partout ailleurs en France et l'appellation « bordeaux » est réservée aux seuls vins de la Gironde. Ainsi pour un « bordeaux » la seule qualité reconnue par la loi est son origine. Les débats provoqués illustrent alors parfaitement les divergences au sein de la profession sur la nature du « bordeaux ». Pour les producteurs la qualité « bordeaux » est liée à l'origine. Pour les négociants c'est une marque commerciale, un style de vin.

Cette délimitation de 1909 irrite fortement le monde du négoce qui réagit et obtint le 18 septembre 1913 la signature des « Accords de Bordeaux » entre l'Union girondine des syndicats viticoles et les multiples syndicats de négociants de la Gironde. Pour mettre fin au régime anarchique des ventes, cet accord prévoyait dans son article 11 que les vins seraient « inscrits à la sortie avec le numéro de la pièce de régie, soit sous la même appellation qu'à l'entrée, soit sous l'une des appellations plus générales auxquelles elles ont droit d'après les usages locaux et constants ». Et la commission chargée de rechercher ces usages de préciser le 22 juin 1914 : « Considérant que pour répondre aux exigences de la consommation, il peut être nécessaire d'ajouter au vin d'origine déterminée une petite quantité de vin d'une autre origine qui le complète,

Déclare que, dans la Gironde, il est d'usage local, loyal et constant de maintenir au vin complété son appellation d'origine, lorsque cette légère addition d'un autre vin a réellement pour résultat de le rendre plus conforme au goût de l'acheteur tout en respectant les qualités distinctes communes à tous les vins de l'origine indiquée ». Mais les interventions de Louis Capus feront échouer cette volonté de compromis entre usages de la production et usages de la commercialisation... La loi consacre ainsi une première « qualité » au « bordeaux », être issu de vignes implantées en Gironde.

- la loi du 6 mai 1919 consacrant notamment

-le droit exclusif donné aux tribunaux de définir les Appellations, dans la mesure où ils sont saisis par toute personne intéressée,

-l'Appellation d'Origine comme propriété collective,

-la reconnaissance officielle des syndicats de défense de l'appellation.

Pour évaluer la prise en compte des usages dans les délimitations infra régionales, il est nécessaire bien évidemment, dans une première phase, en d'apprécier les caractéristiques connues, avec prudence dans un domaine où tout n'est pas consigné par écrit, beaucoup s'en faut. Les moins mal connus sont sans conteste les usages commerciaux.

L'intérêt pour les usages commerciaux est directement lié à une interprétation restrictive de la loi du 6 mai 1919 par la Cours d'appel de Bordeaux en ses séances du 26 février 1922, 10 mars puis 25 mai de la même année et selon laquelle « l'origine suffit pour créer le droit à l'appellation, sans qu'il soit besoin d'adjoindre l'usage local, loyal et constant qui la consacre...Ce n'est, disait cette jurisprudence, qu'à défaut de l'origine géographique, que l'usage local loyal et constant, s'il est attesté par des documents de date assez ancienne et de caractère certain, est nécessaire » .

L'enjeu en est bien sûr l'existence d'appellations régionales empruntant un nom de commune. Et la dérive est la reconnaissance de l'appellation pour tous les produits d'un « lieu »...qui va empoisonner tous les débats au moins jusqu'à la loi du 22 juillet 1927...

Ainsi les usages commerciaux ont été souvent mis en avant par les juges pour justifier les délimitations régionales. Pour répondre à cette interrogation, il faudrait pouvoir analyser les livres de compte des courtiers et négociants et tout particulièrement des petits négociants locaux...

Alors à partir de 1920, la situation va dégénérer en grande pagaille ! Et c'est dans ce contexte que vont se mettre en place les délimitations judiciaires, rendues légales par la loi de 1919. Quels usages sont alors retenus par les juges ? En l'attente d'une analyse plus exhaustive en cours, quelques exemples peuvent apporter des éléments de réponse.

L'extraordinaire floraison d'Appellations d'Origine qui a caractérisé la période de l'entre-deux-guerres témoigne d'un jeu complexe où les usages ont été mobilisés de manière différente, parfois contradictoire, en fonction des besoins, d'autant que dans un commerce tout entier entre les mains des négociants, ce sont eux qui, de tout temps, décidaient de la marque sous laquelle ils proposaient les vins qu'ils assemblaient dans les chais du quartier des Chartrons ou d'ailleurs. Et les négociants ne manquaient pas de rappeler : « Nous achetions vos vins parce nous les revendions, non pas sous le nom de votre commune que tout le monde ignore, mais sous ceux de X ou Y, recherchés par les consommateurs. »

Les appellations d'origine retenues durant cette phase de mise en place, soit dans les années 20, sont certes le fruit de l'histoire (usages locaux, loyaux et constants) mais aussi des hommes (syndicats, procès). La première vague d'appellations apparaît bien comme la confirmation institutionnelle de constructions sociales : l'aire d'A.O. est donc une construction territoriale que les viticulteurs défendent selon leurs besoins. Qu'en est-il depuis la promulgation de la loi ?

Tout d'abord la loi du 22 juillet 1927 introduit un lien effectif entre origine et qualité, en faisant dépendre celle-ci de la notion de terroirs (« terrain apte à produire le vin de l'appellation ») et de l'encépagement (« cépages consacrés par les usages... »), les hybrides étant dès lors exclus.

...puis c'est le décret-loi du 30 juillet 1935 qui consacre le rôle des associations et syndicats viticoles mais aussi les conditions « relatives à l'aire de production, aux cépages, au rendement à l'hectare, au degré alcoolique minimum, tel qu'il doit résulter de la vinification naturelle et sans aucun enrichissement, aux procédés de culture et de vinification... » (Art. 21).

Avec ces additifs nous trouvons une vision de l'AOC qui a été peu modifiée depuis et paraît établir une hiérarchie dans les usages, laissant quelque part sur le bord du chemin les usages en matière de commercialisation – dont nous avons vu qu'ils étaient quelque peu contradictoires avec les volontés affichées, et confirmées ensuite, de délimitations infra régionales dans l'aire « bordeaux » - et valorisant les pratiques vitivinicoles avec émergence d'une sensibilité particulière aux terroirs. Certes il faudrait un débat sur cette notion de terroir⁴¹ mais il apparaît que l'élément, au moins pour un temps mis en exergue, est le sol, ce qui se traduit par la multiplication des délimitations parcellaires, à l'intérieur notamment des nouvelles appellations, celles qui furent créées depuis la seconde guerre mondiale.

Et ainsi dans la première moitié du XXe siècle la large diffusion des savoirs et des pratiques traduit le triomphe de l'agronomie dans l'Entre-deux-guerres. Elle règne désormais sur les grandes propriétés, commence à imprégner les petites alors que l'œnologie reste principalement mobilisée par le monde du négoce même si apparaissent les premiers œnologues de terrain.

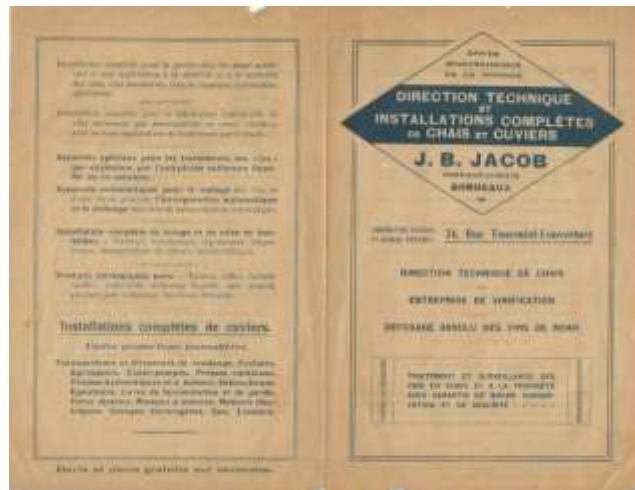
B.4 Les premiers œnologues de terrain

Comme toujours, les innovations agronomiques se diffusent principalement dans les grandes propriétés, tout particulièrement les crus classés et celles appartenant au négoce. Rappelons que Jean Ribéreau-Gayon, qui eut Émile Peynaud comme laborantin, puis collaborateur, fut chimiste chez Calvet avant de devenir en 1949 directeur de la Station agronomique et œnologique de Bordeaux. Nous avons noté dans le chapitre 3 que la viticulture pratiquée à Haut-Brion était en de nombreux points très proche de l'actuelle. Cette « modernité » consécutive aux grandes épidémies de la fin du XIXe siècle se retrouvait également de nombreux domaines comme le montre l'exemple du domaine de Rondillon à Loupiac⁴².

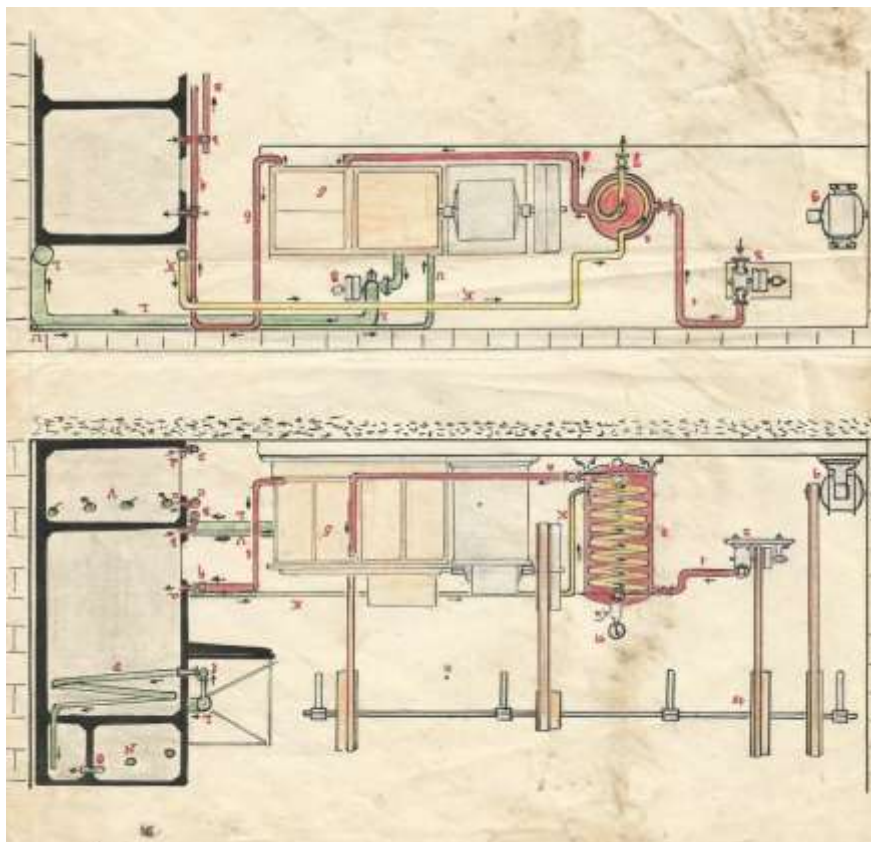
Sur le plan de la vinification, une **œnologie curative se développe dans les chais des particuliers puis des coopératives**, les analyses chimiques étaient confiées le plus souvent à des pharmaciens. C'est à cette époque qu'apparaissent les premiers œnologues conseils dont le rôle, outre celui de médecin du vin, consiste aussi à accompagner le producteur dans le processus de vinification et même de culture de la vigne. Ainsi Jean-Baptiste Jacob (1895-1941), élève de Jean Laborde, est ingénieur chimiste. Il fonde un laboratoire d'analyses à Bordeaux (doc 7), fut un temps régisseur d'Yquem, œnologue de la Compagnie des Vins de Porto au Portugal et surtout œnologue-conseil auprès des viticulteurs (doc 8 et 9).

⁴¹ C

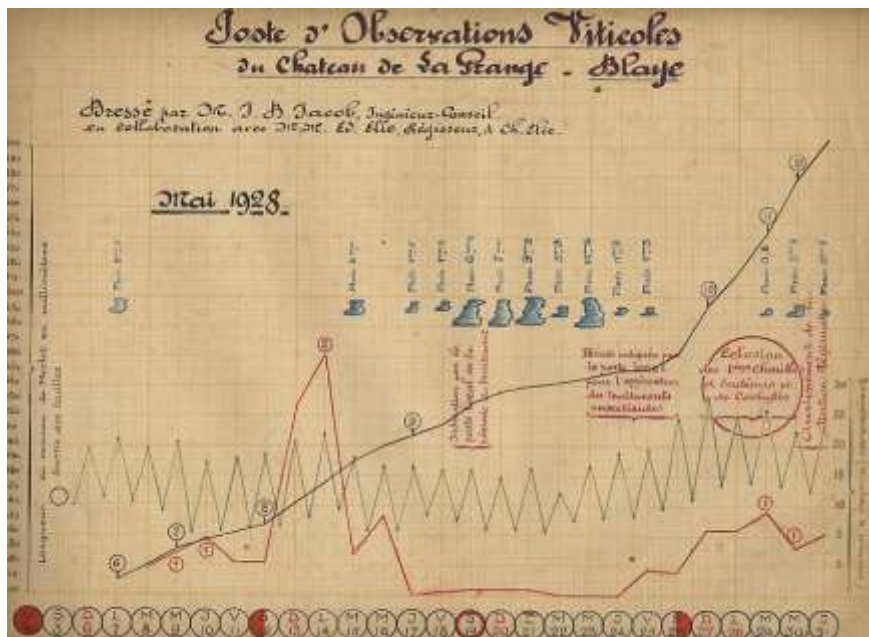
⁴² Chapitre 3, « Une ère de transformations techniques »



Doc 7 : Prospectus du laboratoire créé par JB Jacob. L'œnologue y réalisait les analyses chimiques pour ses clients, syndicats viticoles et châteaux principalement



Doc 8 : Plan de chai dessiné par Jean-Baptiste Jacob pour améliorer la vinification. Souvent rudimentaires, les équipements en place nécessitent de nombreux aménagements pour produire le vin dans de meilleures conditions sanitaires.



Doc 9 : Feuille de bord d'un vignoble du début du XXe siècle du Blayais. Elle montre, pour cette époque, ce qui devait aussi être le cas pour des époques plus anciennes, que l'évolution de la croissance de la vigne était suivie, dans certains vignobles, avec grande attention par le régisseur. Outre les principales variables météorologiques, eau et températures, l'évolution de la longueur d'un rameau ainsi que la date de sortie des feuilles apparaissent sur le graphique. Mieux encore, elle semble indiquer que les traitements n'étaient pas effectués au hasard puisque leur période d'application était donnée par un « poste-local ». L'apparition des maladies dans les vignobles, comme l'indique l'éclatement des premières chenilles, était suivie aussi de très près. Cela nous semble poser la question de la pratique d'une « viticulture raisonnée » pour cette époque.

Nous trouvons dans cet exemple, la préfiguration du métier d'œnologue de terrain, tel que l'essor de l'œnologie scientifique permit de l'affirmer au lendemain de la seconde guerre mondiale.

B.5 L'essor d'une presse locale spécialisée

Il ne saurait être question de dresser ici un état exhaustif des publications qui vint le jour au cours de la fin du 19^{ième} siècle et pendant la 1^{ère} moitié du 20^{ième}. Il est bon de noter l'essor des revues et journaux spécialisés émanant des organisations de viticulteurs. L'un des plus anciens est sans doute le Bulletin du Comice viticole et agricole du canton de Cadillac évoqué ci-dessus et dont le numéro 1 est paru en septembre 1884. Devenu Journal du Comice agricole et Viticole du canton de Cadillac en janvier 1893, puis la Tribune Agricole du Sud-Ouest en 1896, il fournissait à ses abonnés, outre les actes du Comice, des articles scientifiques rédigés par ses membres les plus éminents, Reinhold Dezeiméris, Georges Cazeaux-Cazalet ou encore Louis Capus ainsi que par des universitaires tels Alexis Millardet ou Jean Laborde. Le greffage et la lutte contre les maladies de la vigne y tinrent une grande place.

Il est remarquable de noter qu'à Cadillac cette publication n'était pas la seule. Né en 1886, le Syndicat Régional Agricole de Cadillac-sur-Garonne, de Podensac et des cantons limitrophes éditait lui aussi un journal diffusé gratuitement à ses adhérents. On y trouvait notamment sous la plume de Georges Bord, un viticulteur de Loupiac, rédacteur en chef, des articles sur la reconstitution des vignobles mais aussi sur les marchés et l'actualité du monde viticole.



Doc 10 : La page de garde du bulletin n°192 d'avril 1920

Toujours dans la vallée de la Garonne, le Paysan Mutualiste, Syndicaliste et Coopérateur voit le jour un peu plus tard à La Réole en 1908. Devenu en 1920 l'Union Agricole du Sud-Ouest Atlantique puis l'Union Girondine des syndicats agricoles, il est désormais l'organe de l'Union Girondine⁴³ et deviendra à l'automne 1975 celui de la Fédération des Grands Vins de Bordeaux (FGVB), ce qu'il est toujours aujourd'hui, ayant publié en 2004 son Millième numéro.⁴⁴

⁴³ L'union Girondine est alors le regroupement du Syndicat girondin de défense contre la fraude, de la Ligue des Viticulteurs de la Gironde, de la Fédération des Syndicats des producteurs de lait, des Caisses de Réassurances des Mutuelles Incendies, Bétail, Accidents.

⁴⁴ 1922-2004, le Millième numéro, Union Girondine des Vins de Bordeaux, n°100 – mai 2004



Doc 11 : L'Union Girondine, n° 462 de septembre 1947

L'Union Girondine est depuis ses origines le reflet de la viticulture du département avec de nombreux articles de vulgarisation agricole à côté des informations syndicales et économiques sur les marchés, sans oublier les nombreuses publicités pour les innovations de toutes natures, équipements comme produits de traitements ou fertilisants.

Mais malgré tout, à la veille de la seconde guerre mondiale, les innovations restent souvent l'apanage de quelques grandes propriétés au cœur d'un vignoble paysan demeure très traditionnel car bien souvent encore peu spécialisé, sans formation et aux moyens financiers limités.

C – Le grand tournant des années 50 et l'ascendance des œnologues

Aux lendemains de la seconde guerre mondiale, après une courte période de prospérité, le vignoble bordelais connaît de profondes turbulences avec les gelées de 1956, la nécessaire modernisation des exploitations et la véritable mise en place du système des AOC. Du point de vue de la qualité des vins, outre les modifications de l'encépagement examinées ci-dessus, le phénomène majeur est la montée en puissance de l'œnologie dans les chais. Du point de vue de la viticulture la naissance de l'ITV et de l'INRA complète l'action sur le terrain des organisations professionnelles.

C.1 L'œnologie de plus en plus présente

L'école supérieure d'œnologie et le DNO

Créée en 1956, l'École supérieure d'Œnologie, qui sera intégrée à l'université de Bordeaux en 1971, prépare au diplôme national d'œnologie (DNO) et prend le nom de « Faculté d'œnologie » en 1995.

La création du DNO en 1956 codifie la profession d'œnologue restée jusque-là somme toute assez confidentielle et surtout pratiquée par des pharmaciens. Elle s'ouvre ainsi les portes des chais, d'illustres châteaux d'abord puis de l'ensemble des propriétés ensuite. Depuis l'institutionnalisation de la profession d'œnologue après la Seconde Guerre mondiale, l'accès à ce métier est subordonné à l'obtention d'un brevet de technicien supérieur agricole (BTSA) ou d'un diplôme national d'œnologie (DNO). Cet enseignement a donc eu des effets pratiques sur l'amélioration des vins puisque, à la suite d'Émile Peynaud, elle est à l'origine, en Gironde, des premiers laboratoires d'œnologie à Cadillac, Soussac, Grézillac...sous l'égide des organisations de producteurs. L'œnologue devient un acteur essentiel de la vinification.

Dans les châteaux réputés du Bordelais, il n'est pas rare non plus que les œnologues soient titulaires d'un doctorat en œnologie. Avec une maîtrise complète des techniques et des connaissances œnologiques, le maître de chai peut ensuite accéder au poste de directeur technique. Dans ces châteaux, l'œnologue travaille sous la responsabilité du directeur technique et certaines décisions, celles concernant les assemblages par exemple, seront effectuées collégialement.

Certains vignobles, notamment des petits, ayant besoin de recourir aux services d'un œnologue, font appel à un œnologue-conseil qui travaille dans une structure, comme la Chambre d'agriculture par exemple, ou est indépendant. Enfin, certains châteaux peuvent avoir recours à des œnologues-conseils réputés. Émile Peynaud semble avoir été à l'origine de ces conseils prodigués aux châteaux dès 1952.

Une œnologie préventive

De curative, l'œnologie devient préventive avec l'amélioration du soin apportés aux vins et au matériel dans les chais, avec une meilleure maîtrise des fermentations grâce à la thermo-régulation. De plus, la fermentation malolactique n'est plus, comme auparavant, laissé au hasard, elle est maîtrisée... Au fil des années les œnologues sont de plus en plus nombreux dans les chais. Et il n'est pas rare que les vignerons suivent un stage de formation continue.

Les thèses soutenues à la faculté de Bordeaux permirent d'étudier de manière systématique les effets des modes de vinification : durée de la cuvaison, température de fermentation, présence ou non des rafles dans la vendange, remontages, etc. En parallèle, la connaissance microbiologique du raisin et des levures s'enrichit, ainsi que celle de la production des raisins.

Sans prétendre à l'exhaustivité, les recherches de Pascal Ribéreau-Gayon, puis d'Yves Glories sur les polyphénols, celles de Denis Dubourdieu sur les vins blancs enrichissent à leur tour les connaissances théoriques, tout en ayant des retombées sur les processus de vinification. Récemment, les recherches se sont orientées vers la détermination des molécules responsables de certains défauts du vin ou des arômes des vins. Ces avancées ne sont pas non plus sans conséquence économique. Par exemple, l'assouplissement des vins, en réduisant la durée de l'élevage en fût, a conduit à diminuer les coûts de ce poste (consomme moindre, réduction du parc des tonneaux, immobilisation des capitaux plus courte, etc.).

La création d'un enseignement pratique d'œnologie pour les professionnels diffuse cette nouvelle œnologie explicative, approfondie, détaillée et adaptée à toutes les situations, développée par Jean Ribereau-Gayon,. »

C'est alors que sont créés en Gironde **les premiers laboratoires d'œnologie** :

En 1955 est créé le diplôme national d'œnologue (DNO) et les premiers diplômés ouvrent des laboratoires dans les bourgs viticoles. A Cadillac, Joseph David et Pierre Médeville s'inscrivent très tôt dans cette dynamique et avec l'appui de l'ITV⁴⁵ initient ainsi la création d'un laboratoire permettant d'appliquer dans les chais les préconisations de l'équipe bordelaise, un atout essentiel pour la bonne commercialisation des vins locaux.

Ce centre est par la suite repris par la Chambre départementale d'agriculture qui en fait le centre que nous connaissons sur le site des Vergers, proposant un service de proximité et de qualité aux viticulteurs sur une vaste espace, du Sud Langonnais jusqu'au nord des Graves et Pessac-Léognan. Ce pôle de service est toujours animé par le Syndicat agricole de Cadillac et Podensac et des cantons limitrophes dont le siège est maintenant implanté à Loupiac et qui rayonne sur tout le sud du département avec ses magasins de Langon, Targon, la Brède... Il est complété par une multitude d'équipements commerciaux et de services aux vignerons qui font de Cadillac et des communes alentour un noyau d'élite vitivinicole.

Si, aux lendemains de la seconde guerre mondiale, l'œnologie apparaît vite triomphante, l'agronomie n'est pas pour autant délaissée dans cette période de développement d'une agriculture productiviste censée répondre aux besoins alimentaires de la société.

Dans le même temps, **l'agronomie n'est pas oubliée**. L'Inra est créé en 1946 et comprend 5 centres de recherche : Versailles (5 stations centrales) et 4 centres provinciaux d'appellations régionales : Sud-Ouest, Massif Central, Provence et Alsace. D'autres centres régionaux apparaissent ensuite (1950, Jouy-en-Josas; 1953, Avignon et Rennes). Dans les années 60, l'Inra suit une extension géographique avec une forte volonté de décentralisation mise en œuvre par le gouvernement. Les centres régionaux se développent, d'autres sont

⁴⁵ Institut Technique du Vin, créé en 1960, voir ci-dessous dans « La place grandissante des organisations professionnelles »

créés. Bordeaux devient alors l'un des 21 Centres de recherche de l'Inra en France sous la dénomination : Centre de Recherche de Bordeaux. Il s'implante dès lors sur l'ensemble du territoire aquitain. Le site INRA de Villenave d'Ornon se développe progressivement, explorant de nouveaux champs de recherches et d'expérimentation. Les agronomes et les biologistes viennent compléter le corps des pathologistes. Le Centre se distingue alors sur ses recherches liées à la qualité des sols, la bioclimatologie, la microbiologie, la physiologie végétale afin de développer les connaissances sur les différents niveaux d'organisation du vivant, de la molécule au peuplement

Le monde scientifique est ainsi mobilisé pour répondre aux sollicitations des professionnels de la vigne et du vin. Comme à la fin du XIXe siècle, face aux difficultés les viticulteurs mobilisent en s'appuyant sur les organisations professionnelles et les scientifiques.

C.2 Le retour de l'esprit des comices

L'implication des acteurs professionnels et tout particulièrement de la jeune génération animée par le président départemental des Jeunes Agriculteurs, André Lurton, se traduit sur le terrain, dans les cantons ruraux, par une certaine effervescence qui n'est pas sans rappeler celles des comices à la fin du XIXe siècle.

La mécanisation du vignoble

Ainsi dans le canton de Cadillac, les jeunes agriculteurs sous la direction d'un des leurs, Joseph David, décident alors de s'impliquer dans la mécanisation d'une activité jusque-là restée dominée par les façons manuelles, car le matériel agricole n'était pas adapté aux travaux de la vigne, les tracteurs étant trop larges pour circuler dans des vignes traditionnellement étroites. Dès 1949, une première démonstration de motoculture est organisée à Loupiac sur les terres du Château du Cros, chacun venant avec son matériel pour montrer les bienfaits de la mécanisation. L'expérience est renouvelée les années suivantes jusqu'à devenir avec l'appui de l'ITV (Institut Technique du Vin) un événement majeur régional, attirant plusieurs dizaines de milliers de visiteurs, lors de son implantation en 1956 à Donzac, dont Joseph David avait été élu maire en 1952.



Doc 12 : Le livret de la onzième démonstration

PROGRAMME	
VENDREDI 19 AVRIL :	
IMPLANTATION DU MATERIEL.	
SAMEDI 20 AVRIL :	
MATIN :	
9 heures. —	« Les fongicides antimildiou dans les traitements de la vigne à bas volume/ha », par M. AGULHON, de F. T. V.
9 h 20. —	« La sécurité dans la protection phytosanitaire du vignoble », par M. AUBREY, E. N. S. A. Montpellier.
9 h 40. —	« Les différents dispositifs de sécurité du tracteur et outils tractés », par M. BARRHENTIEU, Ingénieur du Génie rural.
10 heures. —	« Le point de vue du médecin sur la sécurité du travail en agriculture », par M. le docteur MUI, médecin-chef, et M. le docteur ANTOINETTE, médecin du Travail de l'Association mutuelle agricole pour l'hygiène et la médecine du travail.
10 h 20. —	« Commercialisation des vins », par M. COURAU, président national de la C. G. A., président de la Chambre d'Agriculture de la Gironde. — Echange de vues sur le sujet traité.
11 h 15. —	« La jasse rôle du vin dans l'alimentation humaine », par M. le docteur EYLAUD, secrétaire général des Médecins amis des Vins, secrétaire général du Comité International pour la consommation des "us de raisin et des vins.
APRES-MIDI :	
DEMONSTRATION PUBLIQUE LABOUR ET TRANSPORT DE TERRE.	
15 à 18 heures. —	Visites commentées du matériel par différents techniciens du machinisme.
18 heures. —	Colloque sur le marché d'occasion et le service après vente, dirigé par M. le Professeur LACOMBE, maître de conférences à l'E. N. S. A. Montpellier.
DIMANCHE 21 AVRIL :	
10 h 30. —	Inauguration officielle.
DEMONSTRATION PUBLIQUE	
de labour vigne, de pulvérisateurs et scarificateurs, pulvérisation et pouillage, broyeurs de sarments, étalons cours d'engrais, motopompes.	
12 heures. —	HEPAS OFFICIEL.
APRES-MIDI :	
Suite des démonstrations et visites commentées.	
18 heures. —	Défilé commenté du matériel, par M. le Professeur LACOMBE.

Doc 13 : Un programme qui traduit le souci de vulgarisation des organisateurs



Doc 14 : essai de tracteur vigneron lors des démonstrations de motoviticulture (coll. JL David)

Devenues l'une des trois manifestations de cette ampleur en France avec celles de Colmar et de Montpellier, les Démonstrations Internationales de Motoviticulture de Donzac associent alors expositions, démonstrations, conférences et accueillent orchestres et artistes de renom qui attiraient jusqu'à 40 000 personnes. Pendant une dizaine d'années les démonstrations de motoviticulture deviennent l'événement majeur du printemps dans la filière bordelaise, offrant le spectacle d'un monde qui bouge, qui s'adapte aux nouvelles exigences de l'économie. Joseph David a parfaitement compris que l'avenir de nombreuses exploitations et, avec elles, de l'économie de la région passait par la mécanisation de la plus grande partie des travaux de la vigne. D'où l'idée d'organiser des démonstrations de matériels adaptés afin d'en vulgariser l'emploi.

« Enfin, les journées de Donzac, puis de Sauternes, furent l'occasion de faire la publicité des vins locaux. Les vins servis étaient issus de la collecte des vins faite par les jeunes du Comité auprès des viticulteurs du canton. Ce furent autant d'occasions de faire connaître les Bordeaux et les Premières Côtes de Bordeaux, en cette période de mise en place des appellations d'origine contrôlée. C'était également l'occasion de défendre le vin contre les attaques multiples dont il était déjà l'objet. La modernisation du vignoble par la seule mécanisation

ne suffit pas à tous les viticulteurs et nombre d'entre eux se tournèrent aussi vers la rénovation des méthodes de conduite de la vigne, remettant en question les modes de culture traditionnels qui n'avaient guère été affectés par les deux révolutions du phylloxera et de l'introduction de la motorisation. »⁴⁶

Dans le même temps d'autres viticulteurs de la région se penchent sur d'autres techniques viticoles.

Vers une transformation du vignoble

C'est ainsi qu'est créé en 1952 le CETA de Cadillac sous la présidence de Pierre Médeville, viticulteur à Cadillac (Château Fayau), mais aussi sur la rive gauche de la Garonne. Il regroupe 163 viticulteurs, principalement implantés sur les cantons de Cadillac et Podensac. Les objectifs visent principalement à mettre au point un nouveau mode de conduite du vignoble, adapté à la mécanisation et peu exigeant en main.

Un premier vignoble à grand écartement de 2 ou 2,5 mètres, est créé en avril 1954 à Cérons chez M. Jean Perromat. La hauteur du palissage est relevée pour suppléer à la diminution de la surface foliaire. Ce nouveau mode de conduite permet d'économiser la main d'œuvre, de mécaniser au maximum, une meilleure aération, une taille très longue et la suppression des rognages.

Tandis que le champ d'essai de 1954 détruit par la gelée de 1956, était entièrement surgreffé, les membres du CETA décidèrent en 1957 d'aller voir chez lui ce vigneron autrichien qui depuis 25 ans avait réalisé ces adaptations, ce qui acheva de les convaincre :

«Utilisant au maximum la dynamique propre de la vigne, Lenz Moser résolvait élégamment et économiquement les problèmes qu'il avait su exactement définir. Les vigneron du CETA étaient immédiatement conquis et convertis, parce que cinq ans de réflexions les avaient préparés à recevoir la bonne parole. »⁴⁷

Grâce à ce nouveau mode de conduite il devenait possible :

- D'employer, pour conserver la fertilité du sol, des engrais verts qui présentent l'avantage d'entretenir le taux d'humus, d'homogénéiser les éléments fertilisants, de développer la vie microbienne.. L'espacement à 2,50 m permet un épandage plus facile des engrais et du fumier, tandis que le palissage plus haut limite les dangers de gel printanier (fréquent dans les vignes basses).
- De cultiver mécaniquement les vignes, ce qui était impossible avec les vignes étroites. Jusqu'à présent le tracteur vigneron (généralement un chenillard) était un mastodonte à la fois puissant et étroit, d'un type très spécial que le viticulteur devait payer très cher à cause des problèmes de construction qu'il posait. Les viticulteurs du CETA ont décidé d'espacer les rangs de 2,50 m pour pouvoir utiliser les tracteurs à outils portés classiques de 30 cv (dont la largeur hors-tout est généralement de 1,62 m).
- D'économiser la main d'œuvre. Les études de prix de revient ont fait ressortir que celui-ci était davantage fonction du nombre de pieds à l'hectare que de la surface. Chaque diminution de densité apportant donc une économie (sans que l'on puisse dire que cette économie soit proportionnelle à la réduction du nombre de pieds).
- D'employer les meilleurs cépages. La résurrection de pieds de sauvignon grâce à une taille très longue et à la suppression momentanée des rognages vérifiait le vieil axiome du docteur Guyot : « plus un cépage est fin, plus il doit être taillé long ». C'est ce qui explique pourquoi les viticulteurs du CETA ont adopté un grand espacement sur la ligne (1,66 m).
- D'avoir des vignes en meilleure santé. L'aération, l'ensoleillement et l'éloignement du sol devaient améliorer l'état sanitaire sans compter que, grâce au plus grand espacement entre les lignes, il devenait désormais possible de traiter avec des appareils plus puissants. »

« Six années d'étude et d'expérimentation ont permis au CETA de Cadillac d'effectuer avec succès une véritable opération chirurgicale dans le vignoble actuel et d'employer de nouvelles méthodes pour les plantations. »⁴⁸

⁴⁶ P. Campana, Editorial, Union Girondine, avril 1959

⁴⁷ Bulletin des CETA, mars 1959, Etude n°280

⁴⁸ idem



Doc 15 : un premier bilan in Vignes et vins n°80 juillet 59

En deux ans, 52% du vignoble du CETA (308 hectares) fut transformé.

Comme à la fin du siècle précédent, cette effervescence viticole se traduit également par le renforcement des infrastructures locales, avec notamment la création d'un des premiers laboratoires œnologiques de la Chambre d'Agriculture de la Gironde.

Avec les profits réalisés, il fut possible au comité d'organisation des démonstrations de motoviticulture d'acheter, en 1959, à Cadillac une ancienne boulangerie pour 280 000 francs, afin de créer le premier laboratoire d'œnologie dans le canton, sous la présidence de Joseph David et la vice-présidence de Pierre Médeville. En désaccord sur la manière d'envisager l'avenir de la viticulture, ils se retrouvaient volontiers sur le terrain de la défense de celle-ci.

Cette effervescence sur le terrain digne des comices de la fin du XIX^e siècle s'est développée, nous venons de le voir avec l'appui des structures professionnelles elles-mêmes en plein essor, et dans le cadre d'une filière en cours de réorganisation.

C.3 La structuration de la filière

Au lendemain de la seconde guerre mondiale, la grande affaire du vignoble est la mise en conformité du vignoble avec décrets de 1935 – 1936. L'évolution de la qualité des vins produits en Gironde est directement tributaire du remplacement, comme nous le verrons dans le cas des caves coopératives, du remplacement des cépages hybrides par ces cépages qualitatifs autorisés. Peu à peu, avec l'aide des gelées de 1956, les triplettes sémillon – muscadelle – sauvignon pour les vins blancs et cabernet sauvignon – cabernet franc – merlot pour les vins rouges s'imposent alors même que les vignes rouges progressent au dépend des blanches. Le déclin des vins courants dits de table est fortement accéléré par les dirigeants de la filière qui ont alors fait le choix du tout AOC.

La création du CIVB

La création du CIVB vient accompagner ces mutations sans toutefois vraiment les piloter. L'interprofession bordelaise possède déjà une longue histoire. Dès 1920, l'UPC (Union de la propriété et du commerce pour la défense du Vin de Bordeaux) a pour objectif de reconquérir les marchés extérieurs. A partir de 1930, à l'initiative du Conseil Général de la Gironde, le CDVB (Comité Départemental des Vins de Bordeaux) fédéra tous les groupements de propagande du département, UPC inclus. Mais jusqu'à la guerre, l'activité interprofessionnelle se limita à des actions de promotion.

Ce fut seulement au lendemain de la guerre que le CIVB fut créé par arrêté du commissaire de la République en date du 22 février 1945. Dès l'origine l'organisme se voyait confié un triple objectif de liaison entre les membres de la filière d'abord, entre la filière et les pouvoirs publics ensuite, entre la filière et les consommateurs enfin. Au-delà d'un indispensable effort de communication, la doctrine élaborée et diffusée

auprès des présidents des syndicats viticoles, insistait sur la nécessité « d'une politique de qualité qui se traduira par la délivrance d'un label... Ce label donnera d'ailleurs de la plus-value aux vins qui en seront revêtus : de cette manière, nous revaloriserons très sensiblement la production loyale de nos vignobles ».

Les débuts de l'organisme furent difficiles. Les promoteurs du CIVB – parmi lesquels le président du Syndicat des Graves, à l'origine du classement - furent même accusés de vouloir discréditer et détruire tout le régime des AOC, d'imposer une logique de crus classés, de ne représenter qu'une minorité des quelques 65000 viticulteurs d'alors. Le 10 août 1948, le CIVB était légalisé lors d'un vote à l'Assemblée nationale et son financement assuré.

Les énormes difficultés rencontrées au début des années 1960 par les vins génériques qui se négociaient alors au degré/hectolitre, comme les vins de table, renforça la notion d'intérêt collectif sous-tendue dans la création du CIVB. Rédigé en 1965, sous l'impulsion conjointe du Ministre de l'Agriculture, Edgar Pisani et du Préfet d'Aquitaine, Gabriel Delaunay, le Protocole des Vins de Bordeaux marqua un tournant dans l'histoire récente de l'organisme. Déclaration d'intention fixant les grands principes d'une concertation permanente entre les producteurs et les négociants, la mise en application en fut reconnue par les pouvoirs publics avec le décret du 16 novembre 1966 qui réorganisaient les structures professionnelles du CIVB et en instituait l'agrément obligatoire pour les bordeaux rouges – il était déjà en place dans certaines appellations comme les Graves – et l'enregistrement des transactions en vrac. Mais au-delà de ces contrôles pour assainir le marché, tant du point de vue de la qualité que du point de vue des fraudes, le CIVB ne disposait toujours d'aucun pouvoir économique pour en assurer la maîtrise. Son rôle se limitait à la connaissance du marché.

La crise viticole qui perdurait se marqua par l'éclatement du CIVB en 1974 avec la démission des représentants du Syndicats des bordeaux et bordeaux supérieurs, alors que les manifestations des viticulteurs se multipliaient. La loi du 10 juillet 1975 dotant les Interprofessions Agricoles de pouvoirs économiques et débouchant sur le décret du 16 février 1976 réorganisant une nouvelle fois les structures du CIVB permit de sortir de la crise institutionnelle. Accords triennaux interprofessionnels et avenants économiques de campagne devaient réguler le marché. En fait c'est surtout dans le domaine de la promotion que les nouveaux moyens financiers furent efficaces en même temps que se développait le soutien à la recherche.

Aujourd'hui, tous les opérateurs bordelais financent le CIVB qui est présidé alternativement par un viticulteur et un négociant, pour un mandat renouvelable de 2 années. Ce président est assisté de 7 viticulteurs et de 7 négociants qui constituent le bureau et d'une équipe de permanents spécialisés. Cet organisme est doté de plusieurs missions : recherche et contrôle de la qualité des vins offerts aux consommateurs, surveillance économique afin de mieux connaître la commercialisation des vins de Bordeaux et les différents marchés, promotion qui vise à développer l'image et la notoriété des vins de Bordeaux en France et dans le monde. Mais le CIVB ne dispose d'aucune possibilité d'arbitrage, de régulation. Lieu de négociations et de propositions, il n'est pas un acteur décisionnel du vignoble de Bordeaux, il ne peut ni prendre, ni faire respecter une décision. Alors que ses composantes sont de mieux en mieux managées, le Bordelais donne l'impression d'un territoire sans gouvernance véritable. C'était déjà le reproche que lui faisait le rapport commandé en 1970 par le Ministère de l'agriculture. Sur ce point la situation a finalement assez peu évolué depuis.

Dans le même temps, pour assurer la qualité des vins AOC sont mis en place des procédures d'agréments et sont établis les premiers classements de l'ère moderne.

Les dégustations d'agrément

Pour renforcer l'efficacité des décrets d'appellation initiaux et éliminer les « passagers clandestins », à la faveur de la réécriture du décret de l'appellation « Entre-deux-mers », l'INAO prévoit, à la demande du Syndicat de l'appellation, un contrôle organoleptique, les vins ne pouvant dès lors « être mis en circulation sans un certificat de qualité exigible pour la délivrance des pièces de régie et délivré après dégustation »⁴⁹. La procédure fut reprise l'année suivante à l'occasion du premier classement de Saint-Emilion puis progressivement par toutes les appellations. L'agrément était lié à la notion d'AOC (appellation d'origine contrôlée). La procédure d'agrément visait à faire contrôler, par des dégustateurs professionnels de l'INAO ou d'organisations déléguées, que le produit était représentatif de l'AOC revendiquée. Cette intention semblait louable et visait à protéger le consommateur, en validant le lien du produit consommé à son terroir d'origine. C'était la garantie pour lui de retrouver un continuum du goût de l'appellation qu'il recherchait et

⁴⁹ Décret du 23 septembre 1953 de l'appellation « Entre-deux-Mers »

qu'il appréciait. Cette procédure était rendue possible notamment grâce aux progrès permettant de détecter la présence de vins issus des cépages hybrides et de détecter la chaptalisation et par conséquent la surchaptalisation sur les liquoreux.⁵⁰

Les classements officiels en Grave, à Saint-Emilion et en Médoc

Reprenant le modèle initié pour l'exposition universelle avec la classement de 1855⁵¹ qui consacra les grands du Médoc, des Graves et du Sauternais, plusieurs syndicats d'appellation se lancèrent dans la mise en place d'un classement afin, de faire ressortir les vins de qualité de la grande masse des vins courants de l'appellation. Le premier à l'instruire fut le Syndicat des Graves en 1953 avec la promotion des seuls châteaux des Graves du Nord. Révisé en 1959, ce classement entraîna une profonde césure au sein de l'appellation, laquelle devait aboutir en 1987 à la création de l'actuelle appellation « Pessac-Léognan ». Dans ce classement des crus de Graves il n'y pas de hiérarchie, on distingue seulement les vins blancs classés et les vins rouges classés

En 1954 ce fut au tour de l'appellation Saint-Emilion d'instaurer un classement pour ses vins rouges. En renouvelable tous les dix ans, ce classement a accompagné les spectaculaires progrès de cette appellation de rive droite, progrès concrétisés par l'envol des prix. Le dernier date de 2012, le prochain est prévu pour 2022. Le classement des Saint-Emilion distingue deux catégories dans les premiers grands crus classés : Premier Grand Cru classé A et Premier Grand Cru classé B, suivi de la catégorie des Grands Crus classés. Victime de son succès, il est aujourd'hui contesté en justice, comme d'ailleurs par une partie de la profession, qui y voit parfois plus une mise en valeur des propriétés que celle des vins.

Dans le Médoc, aux côtés du classement de 1855, existent deux autres classements, le classement des Crus Bourgeois révisable tous les ans et un autre appelé le classement des Crus artisans. Reprenant une dénomination coutumière du XIXe siècle, producteurs et négociants médocains avaient proposés, dès 1932, une mention facultative « cru bourgeois » avec une hiérarchie interne distinguant « crus bourgeois exceptionnels » et « crus bourgeois supérieurs ». Après-guerre, deux palmarès syndicaux en 1966 puis 1978 conduisent au « classement officiel des Crus Bourgeois » reconnu par l'INAO en 2003⁵². Comme celui des crus bourgeois, celui des crus artisans trouve son origine au XIXe. Réactivé en 1989 par le Syndicat viticole des Crus Artisans du Médoc il est approuvé par arrêt ministériel en 2002 et concerne les AOC « médoc » et « haut-médoc » ainsi que leurs communales.

Les délimitations parcellaires

La première phase de délimitation concrétisée par les décrets de 1936 correspond à une définition large de l'aire de production, prenant pour unité de base le niveau de la commune, voire de territoires de référence plus vastes (arrondissement, département, région). À partir de la fin de l'année 1938, le CNAO entre dans une nouvelle phase du processus de délimitation des AOC, caractérisée par un très net ralentissement du nombre de nouvelles appellations créées et l'officialisation des premières expertises en délimitations.

Cette seconde phase est une délimitation fine des terrains, des parcelles ayant droit à l'appellation d'origine contrôlée. Ce second temps de la procédure se traduit par les travaux d'une commission d'experts désignés par l'INAO⁵³. Ces délimitations parcellaires ont directement pour objectif l'amélioration de la qualité. En sélectionnant les terroirs, les vignerons indépendants ou coopérateurs ont les meilleures chances d'obtenir un produit typique et conforme aux règles de l'appellation. Ces expertises en délimitations sont adoptées par le Comité National le 16 novembre 1938 et concernent en Gironde les appellations Barsac,

⁵⁰ Avec la réforme de l'agrément en 2009, ce ne sont plus seulement les vins qui sont contrôlés, mais également le processus et les conditions de production. Les viticulteurs ont donc, en plus de l'obligation de résultat, une obligation de moyens. Cette réforme vise à renforcer le poids du contrôle des conditions de production et à réaliser des examens analytiques et organoleptiques au plus près du stade de consommation avec :

- Passage d'un agrément du vin après analyse et dégustation.
- Le champ des vérifications est élargi : le contrôle du vin demeure ; s'y ajoute la vérification des conditions de production, de récolte et quelques points relatifs au chai.
- Le principe du contrôle aléatoire gouverne la procédure.

La répartition des tâches de suivi et de contrôle à chaque étape de la vie du vin (suivi individuel par l'opérateur, suivi collectif par l'ODG),

⁵¹ Ce classement n'a jamais été remis en cause. Seul Mouton-Rothschild a été reclassé de Second Cru à Premier Cru en 1973.

⁵² Ce classement est annulé par voie judiciaire en 2007. L'Alliance des crus bourgeois du Médoc propose alors un nouveau régime avec une labellisation annuelle présentée comme une démarche de qualité et dont la première sélection est présentée en 2010 sur le label 2008 avec un taux de réussite de 80%

⁵³ Extérieures à l'institution, ces experts ont des origines diverses, qui ont elles-mêmes évolué au cours de l'histoire. Anciennement dominées par des représentants de disciplines telles que la géologie, l'agronomie, la chimie ou l'oenologie, elles ont plus récemment intégré des pédologues, des géographes, des historiens ou encore des sociologues. Elles font par ailleurs appel dans la majorité des cas aux représentants de l'administration de l'agriculture (Inspecteurs généraux de l'agriculture, Directeurs des services agricoles).

Sauternes, Saint-Emilion ainsi que le Médoc.

La procédure fut longue et est toujours en cours dans de nombreux vignobles français comme bordelais. Pour Sauternes elle n'aboutira qu'en 1986 tel que le confirme le récent décret révisé de cette appellation :

« Les vins sont issus exclusivement des vignes situées dans l'aire parcellaire de production telle qu'approuvée par l'Institut national de l'origine et de la qualité lors des séances du comité national compétent des 19 février 1986 et 30 mai 2007 »

Parallèlement, pour accompagner ce profond mouvement de rénovation, la filière se structure en se donnant des outils de recherche et de diffusion des innovations qui, prenant appui sur l'université, assurent le relais avec les producteurs.

D - Un demi-siècle d'interaction profondes entre sciences et pratiques

L'infusion d'une culture scientifique dans les pratiques vitivinicoles n'aurait pu se faire sans l'essor de l'école d'œnologie bordelaise.

D 1 Une école d'œnologie bordelaise⁵⁴

L'école d'œnologie bordelaise, nous l'avons vu dans le chapitre 3, s'est constituée dans la lignée des travaux de Pasteur à partir de la fin du XIXe siècle, sous l'impulsion d'Ulysse Gayon, directeur en 1880 de la Station Agronomique et Œnologique de Bordeaux. Elle prit ensuite un essor considérable avec notamment Jean Ribereau-Gayon, Emile Peynaud puis Pascal Ribereau-Gayon. Elle a construit un modèle se voulant universel donc exportable fondé, contrairement à l'école de Dijon, bien plus sur l'intervention des hommes dans la construction de la qualité que sur la notion de terroir. Elle a initié une « scientification » de la viticulture et de la production du vin en ayant en permanence le souci d'une co-construction des nouveaux savoirs avec vignerons et négociants mais aussi de leur transmission la plus large aux praticiens.

En effet depuis l'origine des recherches bordelaises en œnologie, la fabrication du vin n'est pas considérée comme une opération neutre, universelle : ce sont bien les techniques et les savoir-faire, inventés et mis en œuvre par les hommes qui participent à son goût et à ce que l'on appelle sa typicité. On trouve sans doute là le paradigme fondateur de la recherche bordelaise, ce qui la différencie de son homologue bourguignonne. Il est aujourd'hui largement admis à Bordeaux que, tout en prenant en compte l'influence du terroir, de l'agro-terroir, c'est la main des hommes qui fait du vin un produit avant tout culturel.

Dans ce contexte l'œnologie est envisagée comme une science, d'où la montée en puissance du niveau requis pour l'entrée dans le cursus et l'origine disciplinaire des diplômes requis (licence dans les domaines des sciences biologiques, chimiques, biochimiques agronomiques ou diplôme d'ingénieur d'un domaine scientifique ou agricole. Dans les années 60, 50 % des étudiants intégrant l'Institut ont une formation viti-vinicole et 25 % une formation scientifique. Aujourd'hui, 44 % ont une formation scientifique et seulement 24 % une formation viticole. De plus, les programmes dispensés vont progressivement se concentrer sur des matières extrêmement techniques mettant définitivement hors de leur champ les humanités. D'ailleurs, pour l'ensemble des œnologues interrogés, les disciplines associées à l'œnologie sont, avant toute chose, la chimie et la biologie. Viennent ensuite, très loin, le droit, l'économie, l'histoire ou la géographie.

Suivant en cela Pascal Ribereau-Gayon, pour les œnologues la qualité d'un vin

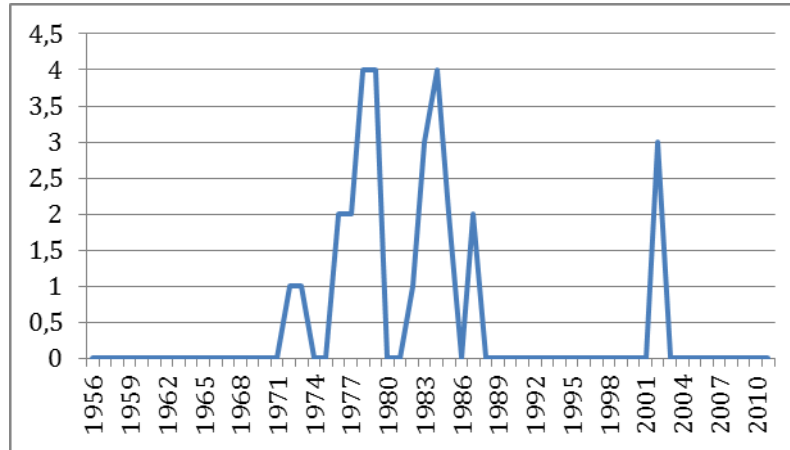
« s'exprime uniquement si les différentes opérations de la transformation du raisin en vin sont conduites de façon parfaite. Elles sont complexes et s'appuient sur les lois de la chimie et de la microbiologie. [...] Les "facteurs humains" sont à nouveau indispensables ; ils sont basés sur les connaissances des œnologues, donc sur la formation qu'ils ont reçue, en relation directe avec les progrès acquis par la recherche scientifique »⁵⁵.

Les thèmes de stage des étudiants montrent le fort lien entre la recherche scientifique et les intérêts des professionnels qui, par tous les moyens, tentent de se conformer aux mutations, saisissant les avancées de la recherche et ne négligeant pas de répondre aux grandes questions du moment. Il va s'en dire que les thèmes des stages suivent aussi bien les avancées de la recherche que celles de la modernisation des vignobles qui peuvent être liées à sa rentabilité. La mécanisation des vendanges sera, par exemple, un thème privilégié des années 1960 à la fin des années 1980. L'époque est à la recherche de la rentabilité, notamment

⁵⁴ Ce paragraphe a été rédigé en collaboration avec Hélène Vélasco_Graciet à partir des données des archives de l'Institut d'œnologie de Bordeaux et du rapport d'Emilie Gendreau, résultat d'une enquête qu'elle a menée auprès de l'Association des œnologues de la faculté de Bordeaux au printemps 2012.

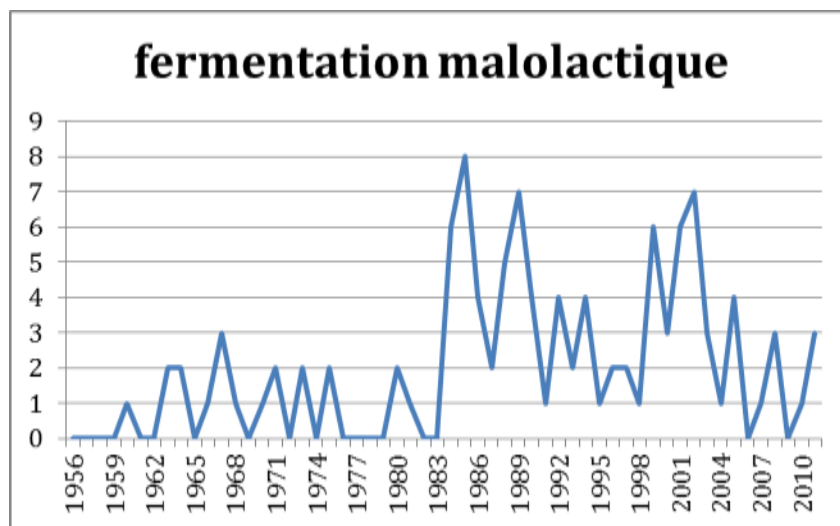
⁵⁵ P. Ribereau-Gayon, L'Histoire de l'œnologie à Bordeaux de Louis Pasteur à nos jours, Paris, Dunod, 2011, p.3

par la mécanisation. La question était alors le perfectionnement de cette opération délicate qu'est la vendange tout en augmentant la rentabilité.



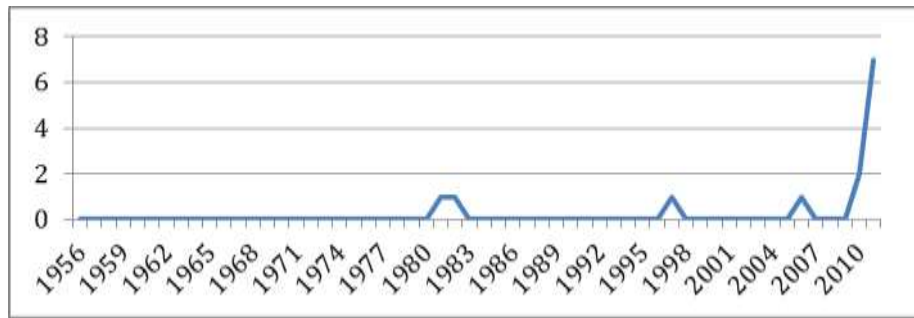
Doc 17 : L'évolution des sujets de stage : la mécanisation des vendanges
(Source : Gendreau Mélanie, op. cit.)

Tout au long de la période considérée, nombreux sont les stages portant sur la fermentation malolactique. C'est à partir des années 60 que la fermentation malolactique est scientifiquement expliquée et que sa maîtrise sera généralisée. Il est entendu à partir de cette époque que ce processus participe à la qualité des grands vins rouges. L'ensemble des œnologues interrogés reconnaît que la connaissance et l'explication de cette fermentation revient à l'école bordelaise. C'est notamment à travers les stages menés par les étudiants que la diffusion va se faire malgré une résistance de certains viticulteurs. De façon plus générale, le point central est la compréhension et la maîtrise de la fermentation malolactique en est un bon exemple, ce n'est pas le viticulteur qui est central dans la recherche de la qualité d'un vin mais le scientifique en général et l'œnologue en particulier.



Doc 18 : L'évolution des sujets de stage ; la fermentation malolactique
(Source : Gendreau Mélanie, op. cit.)

Enfin, un autre exemple de préoccupation des apprentis œnologues est la viticulture biologique. Si ce thème est absent ou marginal jusqu'à la fin du XXe siècle, il arrive en force au début du XXIe siècle. Les débats relatifs à la protection de l'environnement ont largement émergé des conséquences de l'utilisation d'intrants chimiques dans l'agriculture. Conscients des conséquences économiques d'un maintien des pratiques, bon nombre de propriétaires viticoles commencent à se préoccuper de leur impact sur l'environnement et font de sa protection un argument de vente.



Doc 19 : L'évolution des sujets de stage : la viticulture biologique
(Source : Gendreau Mélanie, op. cit.)

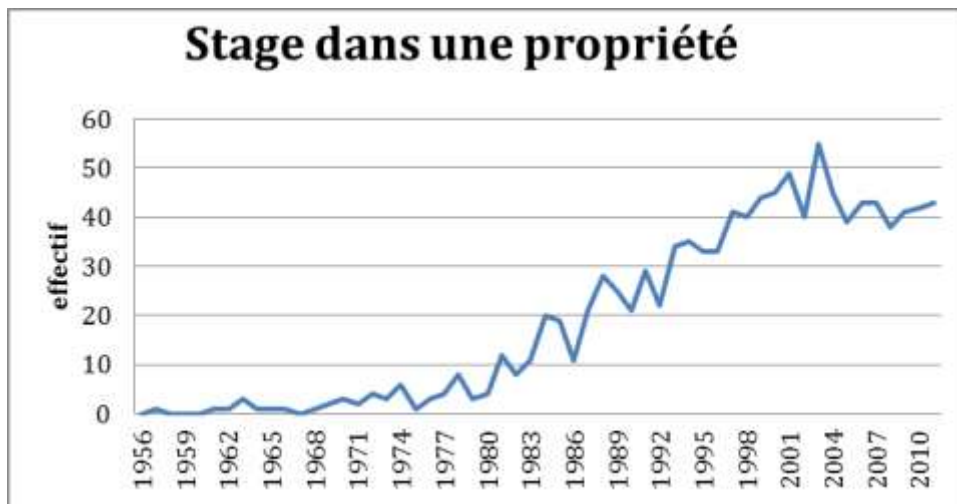
À travers ces trois exemples, nous voyons toute la porosité entre la sphère scientifique et la sphère professionnelle. Les deux semblent s'alimenter de concert. Les œnologues, véritable courroie de transmission, diffusent les innovations vers les professionnels et font remonter les attentes de propriétaires. L'œnologie apparaît tout à la fois une science de terrain et une science de laboratoire, à la jonction entre la recherche fondamentale et la recherche appliquée.

Les lieux d'exercice de leurs stages ou de leur profession nous renseigne sur les différentes qualifications qui sont celles des étudiants ~~les leurs et la confiance qui leur est accordée par la profession pour intervenir à tel ou tel stade du processus.~~

Ainsi, des années 1960 à 1980, les lieux d'exercice de stage privilégiés sont les laboratoires et les caves coopératives. À partir des années 1990, l'intérêt des étudiants coïncidant avec des propositions d'emplois se porte sur les propriétés viticoles.



Doc 20 : L'évolution des lieux de stage : l'exemple des caves coopératives
(Source : Gendreau Mélanie, op. cit.)



Doc 21 : L'évolution des lieux de stage : l'exemple des propriétés individuelles.
(Sources : Gendreau Mélanie, op. cit.)

Le constat est identique pour les lieux d'exercice professionnels. Les œnologues par goût et pour répondre à une nouvelle demande exercent aujourd'hui de façon préférentielle soit directement dans les propriétés (gestion d'exploitation ou maître de chai), soit en tant qu'œnologue conseil.

L'école d'œnologie bordelaise s'est constituée dans la lignée de la découverte de Pasteur dont elle est l'héritière. Elle a mis Bordeaux et son territoire alentour au centre du monde viti-vinicole mondial. Celle-ci est ensuite très largement favorisée par des relais institutionnels de plus en plus efficaces

D.2 Une diffusion toujours plus performante

Le premier de ces relais est bien sûr l'enseignement agricole dont nous avons vu les premiers pas au XIXe siècle mais qui est resté modeste jusqu'à la seconde guerre mondiale.

La modernisation de l'enseignement agricole

Celle-ci intervient par voie parlementaire avec la loi du 2 août 1960 sur l'enseignement et la formation professionnelle agricoles, présentée par le ministre Henri Rochereau, et surtout Michel Debré. Pour contribuer à la modernisation de l'agriculture en favorisant la diffusion des connaissances scientifiques et techniques et en améliorant les compétences des agriculteurs, les organisations professionnelles agricoles obtiennent la parité avec l'Éducation nationale : l'enseignement agricole devient un élément du système éducatif national et adopte l'organisation et le système des diplômes de l'Éducation nationale. Par ailleurs une formation professionnelle continue est mise en place à partir de 1972. Enfin l'enseignement supérieur est rénové en s'engageant progressivement dans un partenariat avec l'université. Une nouvelle période de transformations profondes s'engage en 1982 et aboutit à deux lois dont l'une porte rénovation de l'enseignement agricole public (9 juillet 1984) et l'autre réforme les relations entre l'État et les établissements agricoles privés (31 décembre 1984).

En Gironde l'enseignement agricole offre désormais une gamme complète dans les domaines vitivinicoles dans le cadre d'un réseau structurant sur le plan territorial. L'EPLA girondin dispose en effet d'un lycée viticole dans chacun des trois grands pôles d'excellence que sont le Médoc-Graves-Pessac-Léognan avec celui de Blanquefort, le Libournais avec Montagne-Saint-Emilion et, autour de Sauternes, la région des Grands Vins blancs liquoreux avec l'École de Viticulture et d'Œnologie de La Tour Blanche.

La création des sites de Blanquefort et de Bommès remontent, nous l'avons vu, au début du XXe siècle. Le lycée viticole de Libourne-Montagne a été créé en 1969 par MM. Siloret, Ingénieur général d'Agronomie, Robert Boulou, alors Ministre de l'Agriculture et Maire de Libourne, et Paul Lateyron, Maire de Montagne. La première vendange, 200hl en AOC Montagne Saint-Emilion, date de 1974.

En plus de ces sites, Pugnac en Blayais, La Réole en Entre-deux-Mers ainsi que de nombreuses maisons familiales complètent l'Établissement Public Local d'Enseignement et de Formation Professionnelle Agricoles de Bordeaux-Gironde (EPLFPA) où sont déclinés tous les niveaux de formation, de l'apprenti à l'ingénieur, en formation initiale ou en formation continue. Aucun des personnels de la filière n'échappe aujourd'hui à une formation adaptée, ce qui est au moins une garantie de bonnes transmissions des pratiques et des savoirs.

Dans ces établissements la formation initiale conduit au :

- CAPA avec pour objectif la mise en œuvre des techniques et pratiques professionnelles. Connaître la biologie des plantes et maîtriser les travaux pour l'installation de la vigne, la production de raisins et la transformation du raisin en vin.
- BAC PRO VIGNE & VIN Conduite et Gestion d'Exploitation Agricole (CGEA) qui confère une bonne maîtrise de ces techniques et pratiques professionnelles, permet de prendre des décisions, d'analyser le fonctionnement de l'exploitation viticole, de contribuer à son développement.
- BTSA Viticulture-Œnologie qui correspond à un enseignement supérieur court qui permet un accès rapide à la vie active des jeunes diplômés. L'équilibre de formation technique et pratique recouvrant les domaines viticulture et œnologie répond bien à la demande professionnelle des exploitations viticoles et des caves coopératives.

Les formations du CDFA Agricole de la Gironde conduisent les candidats au BPA et au CAPA Vigne et vin sur l'ensemble des sites girondins mais aussi au BTSA viticulture-œnologie, et à la formation d'ingénieur, formation de cadres dirigeants managers créateurs ou repreneurs d'entreprises de production agricole conçue pour répondre aux attentes de la filière vitivinicole.

Pour compléter la gamme de ces formations, l'ENITA est créé 28 juin 1963 sous le nom de "ENITA de Bordeaux". C'est alors un établissement d'enseignement supérieur dispensant une formation de cadre agronome intermédiaire en 3 ans, après un an de classe préparatoire spécifique dans les lycées agricoles. Elle n'a pas alors de mission de recherche. 1974 voit la création du Service de formation continue. A partir de 1990, L'ENITA de Bordeaux forme des ingénieurs agronomes polyvalents recrutés après deux ans de formation supérieure (classes préparatoires, BTS, DUT...) et délivre un diplôme d'ingénieur à bac + 5. En 1992 est l'année de la création des unités de recherche. A partir de 2001, l'ENITA de Bordeaux diversifie son offre de formation en collaborant avec les universités bordelaises et les autres établissements d'enseignement supérieur agricole pour proposer des licences professionnels et des masters. La formation d'ingénieur par apprentissage ouvre en 2008 et en 2011 l'ENITA de Bordeaux change de nom et devient BORDEAUX SCIENCES AGRO. L'ouverture en 2014 du Master of Business and Sciences in Vineyard and Winery Management Bordeaux Sciences Agro a une triple mission de formation supérieure, recherche et valorisation de la recherche.

Par ses missions, l'établissement participe ainsi pleinement aux enjeux agronomiques, alimentaires et environnementaux de demain avec un enseignement scientifique de haut-niveau. Bordeaux Sciences Agro propose des formations initiales, continues et par apprentissage menant à aux emplois dans la filière vitivinicole. Elle offre également des stages courts de formation continue ainsi que des formations doctorales en collaboration avec ses partenaires scientifiques.

Toutes ces formations entrent dans une démarche de viticulture durable cherchant à assurer la pérennité du vignoble en comptant régulièrement, en limitant le recours aux intrants phytosanitaires et promouvant une fertilisation raisonnée, essentiellement organique avant plantation, sans épamprages chimiques mais manuels ou mécaniques, un entretien du sol s'affranchissant de plus en plus des herbicides donc en développant l'enherbement et les travaux mécaniques. Pour la protection de la couronne foliaire est recommandée, suite à une confrontation d'un certain nombre d'outils d'aide à la décision (bulletins météorologiques, avertissements en lien avec de nombreux techniciens, observations au vignoble) une adaptation à minima des techniques de pulvérisation.

Parmi les institutions et les organismes de plus en plus nombreux qui désormais avec l'EPLEFPA girondin assurent la diffusion des innovations scientifiques, les organisations professionnelles tiennent une grande place avec tout particulièrement l'ITV remplacé par la suite par l'IFV et la Chambre d'Agriculture de la Gironde, tiennent une place de choix.

La place grandissante des organisations professionnelles

En 1948, la profession viticole considérait qu'il était de son devoir de prendre l'initiative d'une action générale de synthèse et de vulgarisation pour encourager la recherche en lui procurant les moyens utiles pour arriver à des résultats. Elle considérait également qu'il lui appartenait de mettre ces résultats à la disposition et à la portée des viticulteurs, d'ailleurs très demandeurs, pour obtenir une amélioration de la production et de la qualité d'une façon concrète. Il était d'autant plus urgent de combler cette lacune que, depuis quelques années, certains pays étrangers avaient réussi, sous l'impulsion de leurs instituts nationaux, à

développer considérablement leur production en quantité comme en qualité, à diminuer sensiblement leurs coûts de production et à organiser leur expansion et leur communication vers l'extérieur. Le rôle que devait jouer l'Institut Technique du Vin, véritable organe du progrès viticole, était donc considérable.

En 1960, l'ITV devient une association puis en 1992, l'ITV Centre Technique Interprofessionnel de la Vigne et du Vin. En 2007, l'ITV France fusionne avec l'Etablissement National Technique pour l'Amélioration de la Viticulture (ENTAV) pour former l'Institut Français de la Vigne et du Vin qui reprend l'ensemble des activités d'ITV France.

Dans les années 60 le Ministère de l'agriculture était déjà présent sur le terrain avec les foyers de progrès agricoles. Ainsi le laboratoire d'œnologie de Libourne fut installé dans le cadre du foyer agricole de Libourne avant d'être déplacé à Grezillac. L'encadrement sur le terrain étaient assuré par les conseillers en viticulture du Ministère de l'Agriculture, relayé bientôt par La Chambre d'Agriculture de la Gironde avec l'ITV pour ce qui est des laboratoires œnologiques qui depuis sont passés sous le couvert de la Chambre d'Agriculture.

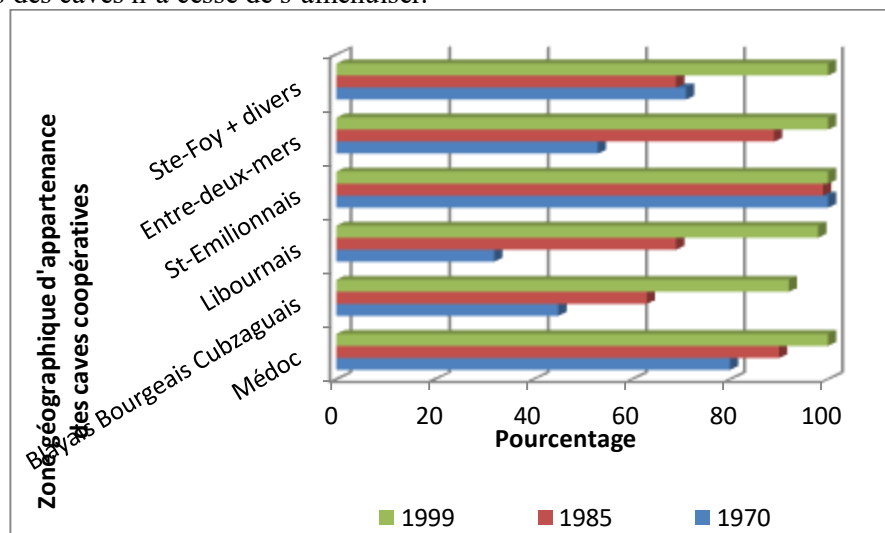
Celle-ci installe sur le site de Blanquefort un Service Vigne et un Service Vin en 1979, un laboratoire d'analyse des sols en 1980 puis un laboratoire d'analyse œnologique en 1983. Les deux services fusionnent en 2003 puis en XXX la création de Vinopôle Bordeaux-Aquitaine regroupe la Chambre d'Agriculture de la Gironde, l'IFV et EPLEFPA. L'objectif est de mutualiser les compétences des trois partenaires dans leurs travaux de recherche appliquée, d'expérimentation et de diffusion des résultats tout en transférant les principales innovations de la filière vitivinicole et en participant à l'amélioration de la compétitivité des exploitations viticoles de la région.

C'est également à cette amélioration que s'est attaché le mouvement coopératif au cours des cinquante dernières années.

D.3 Le mouvement coopératif dans l'amélioration de la qualité des vins de Bordeaux

Le rôle joué par les coopératives vinicoles dans l'amélioration spectaculaire de la qualité moyenne de l'ensemble des vins bordelais au cours des cinquante dernières années ne peut aujourd'hui être remis en cause. Au lendemain de leur création, les coopératives furent principalement confrontées à des investissements quantitatifs, afin de loger des récoltes de plus en plus abondantes en raison même de leur succès et de l'augmentation souvent rapide du nombre des adhérents. Mais, après une période faste au lendemain de la seconde guerre mondiale, le marché des vins reprit bien vite la pente descendante amorcée avant la guerre. La chute assez rapide de la consommation des vins de table ne fut que partiellement compensée par une tendance à la hausse de celle des vins de qualité supérieure. Cette situation rendit alors le pari de la quantité inutile et même néfaste pour assurer aux adhérents un revenu décent. Une adaptation radicale s'imposait en faveur d'une politique de qualité qui se traduisit en premier lieu par des transformations dans le vignoble.

La profonde évolution de l'encépagement liée à la désaffection croissante pour les vins de table s'est traduite par un recul des hybrides et de certains cépages gros producteurs au profit des cépages « nobles », c'est-à-dire ceux mentionnés dans les décrets d'appellation. Et avec cette évolution la part des vins courants dans les productions des caves n'a cessé de s'amenuiser.



*Doc 22 : L'évolution de la part des vins d'Appellations d'Origine Contrôlée
dans les déclarations de récoltes des caves coopératives*

Partout, l'amélioration de la qualité des vins est le fruit de la grande détermination des administrateurs des caves du Bordelais et le renouvellement de l'encépagement ont été très souvent accompagnés d'une véritable politique de restructuration du vignoble à travers l'identification et la repli des meilleurs terroirs. Cette logique des terroirs implique une adaptation de la vinification en aval avec, pour les coopératives habituées à recevoir et traiter de gros volumes, une réorganisation permettant de mieux valoriser ce patrimoine que sont les terroirs au travers de vinifications séparées. C'est toute une conception du fonctionnement des caves qui était à reconsidérer avec le triomphe de l'œnologie dans les caves

La qualité d'un vin se prépare indiscutablement dans les vignes, mais elle s'acquiert aussi dans les chais, où compétences œnologiques et matériels adaptés sont aujourd'hui incontournables. Et si pendant les premières décennies de la coopération le pari fut surtout d'adapter les capacités des cuveries aux besoins quantitatifs, il n'en est plus de même à partir des années soixante-dix où les investissements sont avant tout qualitatifs. Cette période fut celle de nouveaux choix commerciaux avec le développement pour de nombreuses caves de la vente directe, en petit vrac, mais aussi de plus en plus en bouteilles. Et pour répondre aux exigences rénovées du marché, il fallut alors être capable de produire des vins irréprochables. Dans un premier temps, on fit appel aux renommés professeurs de la Faculté d'œnologie de l'Université Victor Ségalen-Bordeaux2, comme par exemple le professeur Peynaud qui pris une part active à la mise au point du claret de Quinsac.

Mais surtout la démarche qualitative s'est vite traduite par l'embauche de personnel qualifié, tant sur le plan administratif avec celle de cadres de direction de haut niveau, que sur le plan technique avec l'apparition dans les organigrammes des œnologues. Ces investissements humains furent le plus souvent accompagnés d'investissements matériels importants avec de nouveaux bacs de réception pour les vendanges, l'essor des cuveries inox, les pressoirs pneumatiques...

Puis, pour les vins rouges, la vogue grandissante des vins vieux nécessita la construction de chais de vieillissement avec de nouveaux investissements dans les barriques de chêne. Les vins blancs secs ne furent pas en reste et dans ces régions de production de vins blancs les caves coopératives, disposant de beaucoup de moyens grâce à une mise en commun des matériels, ont une certaine avance sur la moyenne des caves particulières pour appliquées les nouvelles méthodes mises au point à l'Institut d'œnologie.

Mais ces innovations œnologiques nécessitent des récoltes irréprochables. Aussi, pour inciter les coopérateurs à rechercher la qualité, de nombreuses caves sélectionnent alors les apports à leur arrivée en fonction de leur état sanitaire et rémunèrent à un niveau supérieur ceux qui seront ensuite aiguillés vers la macération pelliculaire, alors que les autres subiront une vinification plus traditionnelle. Surtout une telle politique de qualité devenait de moins en moins compatible avec l'arrivée dans les bacs de réception de vendanges approximatives. Pour inciter les coopérateurs à des efforts significatifs, à une plus grande attention au travail dans les vignes, la rémunération différentielle devenait incontournable avec comme un nouveau slogan : *Equité plus qu'égalité pour plus de qualité.*

Les nouvelles pratiques de vinification en requérant des apports quasi parfaits soulignent, s'il en était besoin, l'importance capitale du travail en amont dans le vignoble; « Le vin se fait d'abord à la vigne. La réussite commerciale ne pourra être atteinte que si nous sommes performants dès le raisin » reprend G.Grenier, président de la coopérative de Rauzan et de la Fédération des Caves Viticoles d'Aquitaine en clôture du second « atelier » de la coopération vitivinicole d'Aquitaine à Bordeaux en décembre 1999. Aussi depuis la fin des années quatre-vingt-dix, les caves sélectionnent-elles de plus en plus les apports à leur arrivée en fonction de leur état sanitaire et rémunèrent à un niveau supérieur ceux qui seront ensuite aiguillés vers la macération pelliculaire, alors que les autres subiront une vinification plus traditionnelle.

De plus en plus répandu, l'abandon du paiement « égalitaire » des apports au kg/degé est apparu à beaucoup de vieux coopérateurs comme une entorse aux principes fondateurs de la coopération. Mais l'arrivée à la tête des exploitations de jeunes coopérateurs, volontaires et ambitieux, de plus en plus instruits et qualifiés, appartenant à la nouvelle génération, plus individualiste, sans pour autant renier le principe de solidarité, incitent aujourd'hui les administrateurs des caves à s'inscrire dans un mouvement dont les premiers balbutiements remontent déjà à un quart de siècle.

Aujourd'hui plus de la majorité des caves rémunèrent leurs adhérents sur la qualité des apports. Pour les autres, les discussions sont en cours. Il faut dire que les propos du Président de la FCVA au début des années 2000, Gilles Grenier, sont sans équivoque :

« La rémunération au kg/degé est terminée car elle n'est pas synonyme de qualité. Elle dessert l'image

performante de nos unités. Il faut rémunérer à leur juste valeur les efforts des adhérents. En parallèle, il faut assurer un encadrement technique à tous afin de faire évoluer l'ensemble sans laisser personne sur la touche. Les mauvais coopérateurs sont une minorité, mais par l'égalité de traitement, ils détruisent le travail de l'ensemble. La seule réponse est la rémunération différenciée ».

Et l'on revient au vignoble. Car évidemment le succès de l'opération passe par une qualité toujours plus grande des raisins et donc par une amélioration constante des conditions de leur production dans le respect de l'environnement. Cela se traduit par l'embauche dans les structures les plus importantes de techniciens à plein temps pour assurer un encadrement technique des viticulteurs. Les prémices de cette évolution remontent à la fin des années soixante quand, en avril 1967 l'Union des Producteurs de Saint-Emilion recrute un technicien viticole, l'un des premiers dans une cave coopérative de la région. Embauché pour conseiller les adhérents sur les plans juridiques, fiscaux et comptables, il fut très vite également sollicité dans le domaine technique.

Mais au début ce ne fut pas simple :

« il était difficile de faire passer un langage technique nouveau à des viticulteurs chevronnés quand on est un jeune technicien frais émoulu des centres de formations. Aujourd'hui il est plus facile d'établir le dialogue car les jeunes adhérents sont diplômés. Alors, à l'époque, nous utilisions nos compétences juridiques et fiscales pour faire passer notre message technique ».

C'est ainsi que la cave de Saint-Emilion a développé toute une animation auprès de ses adhérents pour justifier la baisse des rendements prônée par le Syndicat, pour promouvoir la lutte raisonnée réclamée par les consommateurs. Cela se traduit par des visites systématiques du vignoble par les techniciens, par une commission mixte et, depuis trois ans, grâce aux vinifications séparées permettant la traçabilité, les adhérents sont conviés à des dégustations critiques de leur produit : « les bienfaits sont immédiats, les avancées énormes ».

Depuis, et particulièrement depuis deux décennies, la nécessaire amélioration de la moyenne qualitative de l'ensemble des apports a permis de convaincre une majorité des conseils d'administration. Le recrutement de techniciens viticoles mis à disposition des coopérateurs pour des conseils visant à améliorer la qualité du raisin a connu une généralisation rapide ; dans le courant de l'année 2000, environ 50 % des caves coopératives en étaient dotées, les plus petites s'étant associées à plusieurs pour mieux amortir le poste et la FCVA a ainsi été amenée à créer une commission de techniciens où sont échangés expériences et informations techniques. A Producta cette démarche s'appelle le « schéma terroir » où l'on retrouve un suivi parcellaire minutieux et la protection raisonnée permettant de connaître tous les entrants au niveau du sol, de la plante, du raisin et de limiter leur impact.

Dans tous les cas ces démarches conduisent à un suivi permettant de satisfaire la fameuse traçabilité qu'il faut maintenant maîtriser en amont du conquet de réception. Partout les visites de vignobles associant techniciens et coopérateurs se multiplient, avec pour objectif la formation et l'établissement des grilles de rémunération. Car celles-ci ne se contentent plus aujourd'hui du « test laccase » ou de l'état sanitaire de la vendange mais sont complétées par la prise en compte de la hauteur de palissage, l'effeuillage, la charge par pied... Les caves doivent de plus en plus être en mesure de justifier non seulement l'origine des apports mais aussi les traitements effectués et ce pour satisfaire les exigences de la clientèle aussi bien dans le domaine de la qualité sanitaire des produits que dans celui du respect de l'environnement.

Ainsi la maîtrise de la qualité vers l'amont par la politique de suivi au niveau parcellaire se double de choix qualitatifs aussi rigoureux en aval, dans les cuiviers, les chais et les chaînes d'embouteillage. Cette démarche volontaire s'est depuis quelques années traduite par des investissements en matière de certification. Dès lors, la plupart des caves respectent les trois normes qui cernent toutes les phases de l'activité viti-vinicole.

- **La charte Agri-Confiance**, déclinaison partielle des normes européennes ISO 9002 appliquées à la viticulture. Elle concerne la production végétale, de la plantation à l'apport de la vendange.
- **La norme ISO 9002** qui relève de « la réception sélective de raisins, la vinification, l'élevage, l'embouteillage, le vieillissement et la vente des vins ».
- **La norme ISO 14001** récompense les efforts liés à la protection environnementale, l'eau, l'air, le sol, le bruit ainsi que le tri, la récupération et la destruction des déchets.

Tous ces choix, toutes ces décisions se traduisent par des investissements de plus en plus considérables, dont certains non directement productifs soulignent le caractère d'entreprise « citoyenne » des coopératives mais qui, dans l'ensemble, apparaissent efficaces aux adhérents. Comme la rémunération des apports augmente avec l'intensité des investissements, mieux produire est donc apparu aux responsables des coopératives vinicoles comme un objectif prioritaire incontournable afin d'assurer aux adhérents un revenu

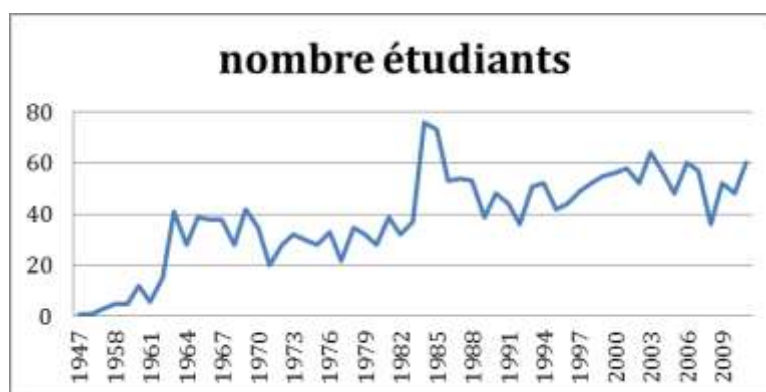
performant.

Cette recherche d'une meilleure qualité est aussi le fait de nombre de producteurs particuliers engagés, comme nous l'avons noté ci-dessus, dans la vente directe en bouteilles et qui, pour y parvenir, ont de plus en plus recours aux œnologues-conseils.

D 4 L'essor d'un corps de médiateur : les œnologues-conseils

En 1955, la création du Diplôme National d'Œnologie (DNO), suivie l'année suivante de celle de l'École Supérieure d'Œnologie de Bordeaux, traduit l'institutionnalisation de cette science. Un corps d'œnologues peut alors diffuser les découvertes scientifiques, quant à la qualité et au goût des vins, auprès des vignerons pour qui, bien souvent, vinifier se résumait surtout à contrôler la fermentation pour éviter les mauvais goûts. Par contre, ils étaient assez peu armés contre les mauvaises années et la qualité des millésimes variait de façon considérable. Par la même ils sont des acteurs qui loin d'opérer dans leur seul champ, influencent en première instance les autres sphères du monde du vin comme les sphères économiques, sociales et culturelles.

La création l'Institut d'Œnologie à Bordeaux et du Diplôme national d'Œnologie au tournant du XXe siècle ont permis le développement d'une communauté autour d'un projet scientifique s'appuyant sur un paradigme reconnu. Ce groupe de praticiens s'est doté d'une personnalité en se singularisant des pharmaciens, des biologistes et des chimistes. Le nombre d'étudiants augmente régulièrement au fil des années. De moins de 10 avant les années 1960, ils sont une soixantaine au début du XXIe siècle. En valeur cumulée, l'institut d'œnologie a formé plus de 2 100 étudiants, autant de praticiens qui, ici (région de Bordeaux) ou ailleurs, exportent leur savoir et leur savoir-faire dans les domaines, les châteaux, les caves coopératives et chez les négociants. Au sein de cette communauté, on constate une large proportion d'étudiants d'origine étrangère, même si leur nombre diminue au cours du temps : ils sont 51 % dans les années 60 et moins de 15 % à partir des années 2000. Cette diminution s'explique sans doute, en partie, par une baisse de l'attractivité de la place bordelaise due à l'ouverture d'autres centres de formation en œnologie drainant des étudiants jusqu'ici captifs.



Doc 23 : Évolution du nombre des étudiants en œnologie pendant la seconde moitié du XXe siècle (Source : Gendreau Mélanie, op. cit.)

Au cours de la période la part des femmes augmente progressivement pour atteindre sensiblement l'équilibre : de 7 % dans les années 60, elles passent à 40 % dans les années 2000. Cette évolution montre bien la capacité d'adaptation de la profession aux mutations sociales contemporaines lorsqu'on se souvient du tabou qui touchait les femmes dans la fabrication du vin et la mise à l'écart subie dans les pratiques de consommation, il y a quelques décennies à peine. Remarquable aussi est le fait que la moitié d'entre eux ont des parents issus de la catégorie « cadres et professions supérieures » et que presque un quart d'entre eux ont un membre de leur famille ayant un lien avec la viticulture. L'ambition de devenir œnologue est liée, en partie, à une connaissance du milieu viti-vinicole fondée souvent sur l'appartenance. Il existe des lignées familiales dans la sphère viti-vinicole.

Ainsi, nous pouvons relever que les œnologues interviennent de façon croissante sur l'ensemble du processus. Ils ne participent plus finalement à la seule fabrication du vin. Ils sont, de façon croissante, présents dans les vignes, au moment des vendanges, à la dégustation. Ils participent à des salons et interviennent dans le processus de commercialisation. Ils apparaissent aujourd'hui comme des acteurs incontournables du monde viticole.

D'ailleurs, outre qu'ils fassent le vin, ils en construisent aussi le discours. Les revues spécialisées, les

blogs, les guides et autres médias laissent de façon assez systématique l'expertise de la qualité des vins à des œnologues qui en tirent souvent grand prestige. Ils sont aussi largement mis à contribution dans les foires aux vins des GMS signification, des caves, etc.

A Bordeaux, cette figure paradigmatique de la qualité du vin a posé les œnologues comme un élément essentiel dans le processus de fabrication du vin. Ils ne sont pas chargés d'un simple accompagnement dans la transformation du raisin en vin permettant de sublimer le terroir et ses richesses mais, par des techniques éprouvées (dont ils sont les inventeurs), ils se sont placés au cœur de ce processus et apparaissent comme les seuls garants de sa réussite, excluant pour partie le rôle du terroir. Les œnologues sont donc devenus un facteur central de la qualité des vins par leurs actions à la fois curative (traditionnellement) et préventive (récente). Ils ont acquis par la même un prestige sans commune mesure au regard des autres professions qui charpentent le monde viticole. Par ce fait, ils sont sollicités pour des missions se situant au-delà de leurs compétences universitaires classiques.

Peut-on dire que les œnologues, en expertisant les vins qu'ils fabriquent, en construisant les discours qui justifient leur expertise, apparaissent finalement comme des prescripteurs de goût, dessaisissant de cette tâche ce qui revenait traditionnellement aux classes sociales aisées ? Par là-même et en retenant cette hypothèse, ils semblent être des acteurs qui loin d'opérer dans leur seul champ, influencent en première instance les autres sphères du monde du vin, comme les sphères économiques, sociales et culturelles.

Au-delà du rôle efficace des œnologues-conseils sur l'évolution de la qualité des vins produits en Bordelais, l'on doit aussi aux structures professionnelles les mesures d'accompagnement des vigneron dans leur quête d'une performance toujours plus grande.

Cette communauté a trouvé sa cohérence autour d'une certaine conception de l'œnologie portée par les enseignants de l'Institut d'œnologie.

Conclusion : De nos jours, une culture scientifique dominante

Avec la multiplication de l'écrit, le renforcement des structures d'encadrement et de a assuré une large diffusion de toutes les découvertes et innovations. Aujourd'hui le producteur n'est plus, à l'instar de son prédécesseur, un homme seul choisissant telle ou telle conduite de la vigne ou décidant dans le secret de son chai des avantages et des inconvénients de tel ou tel choix. Cherchant à assurer au consommateur une qualité toujours plus grande, l'œnologie a été sans conteste la première science vitivinicole à se mettre à la disposition des exploitants.

Avec les progrès de **la science œnologique** sont aussi diffusées des découvertes déjà anciennes visant à une meilleure maîtrise des tannins et du vieillissement en barrique pour les rouges, celles plus récentes sur les vins blancs secs prônant la macération pelliculaire, l'élevage sur lies fines et la fermentation en barriques, le tout afin de produire des vins moins légers, plus " gras " et surtout plus aptes au vieillissement. Or la macération pelliculaire pour les vins blancs secs, l'élevage en barriques pour les vins rouges, qui sont aujourd'hui de plus en plus incontournables, exigent une vendange de qualité, à maturité contrôlée, et sans pourriture, ce qui est le plus souvent incompatible avec des rendements excessifs, et réclame un suivi des amendements à la parcelle, un contrôle des quantités avec éventuellement, lors des années prolifiques, des vendanges en vert...

Une véritable révolution des mentalités s'impose ainsi peu à peu dans le domaine de l'agronomie. La nécessité de contrôler au mieux la croissance de la vigne et la maturité des baies impose ainsi peu à peu une amélioration des pratiques viticoles. Les avancées de la science agronomique dans la viticulture de précision correspondent aujourd'hui aux exigences environnementales. Le temps n'est plus aux excès des traitements préventifs et des amendements mais à l'agriculture raisonnée, sinon à l'agriculture biologique. En amont de la viticulture, les fournisseurs l'ont bien compris et, là aussi, tous les grands réseaux de négoce de produits phytosanitaires accompagnent leurs clients avec l'envoi de techniciens dans les exploitations.

Au final le viticulteur est devenu en un demi-siècle un professionnel de la vigne et du vin, formé aux pratiques les plus récentes issues des dernières découvertes scientifiques. Pour lui comme pour tous les membres de la filière, la qualité de son vin est un choix « politique » du type de production, entre agriculture de « terroirs » et agriculture industrielle. La qualité du bordeaux en dépend et avec elle son image de grand vin. Mais c'est là un sujet épineux et avant de l'aborder en conclusion, nous laissons le soin au directeur de l'ISVV de nous donner son point de vue dans l'entretien qu'il nous a accordé.