

Le terroir des appellations de vin vaudoises : une construction politique et économique

Autor(en): **Laesslé, Melaine-Noé**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Revue historique vaudoise**

Band (Jahr): **126 (2018)**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-954824>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

MELAINE-NOÉ LAESSLÉ

LE TERROIR DES APPELLATIONS DE VIN VAUDOISES : UNE CONSTRUCTION POLITIQUE ET ÉCONOMIQUE

Second plus important producteur de vin en Suisse, le canton de Vaud déploie les 3800 hectares de son vignoble sur des terroirs particulièrement variés. Moraines, marnes, schistes et éboulements pierreux se combinent au nuancier des conditions pédoclimatiques qui caractérisent ici les pentes douces de La Côte, ou là les cultures en terrasses des coteaux de Lavaux. Un cépage, cultivé en Lavaux depuis le XII^e siècle, s'impose très majoritairement dans ce paysage et dans la culture du vin du canton : le Chasselas. Après s'être penchés sur les vins suisses, les vénérables critiques Johnson et Robinson concluent en 2008 avec flegme que « le pâle Chasselas [...] parvient à avoir du caractère dans les sites les plus favorisés »¹. De fait, bien qu'il soit peu connu dans le monde international des vins fins, ce cépage non aromatique a le potentiel de magnifier sur le plan sensoriel les fines variations des terroirs sur lesquels il se développe.

DIFFÉRENCIATION DES TERROIRS PAR LES APPELLATIONS D'ORIGINE

Dans ce contexte de forte domination d'un cépage, ce sont les différentes appellations d'origine vaudoises qui ont pour but d'assurer la différenciation des vins. Cette logique, ancrée dans la législation fédérale en 1992, s'inscrit dans celle des AOC (Appellation d'origine contrôlée) de France² et consiste à considérer que c'est l'appellation d'origine géographique, et non le cépage, qui doit être le signe distinctif permettant de différencier les vins.

Les caractéristiques organoleptiques des vins AOC sont depuis lors censées refléter la typicité des terroirs qui correspondent à l'appellation, comme les notes d'amande que l'on peut attendre d'un Calamin ou la minéralité marquée d'un Yverne par exemple.

¹ Hugh Johnson, Jancis Robinson, *L'Atlas mondial du vin*, Paris : Flammarion, 2008, p. 254.

² À l'exception de l'Alsace, où c'est une logique hybride qui prévaut (mention du cépage et du lieu de production). En Suisse, le Valais s'inscrit également dans cette conception hybride.

Or, au-delà de cet idéal d'expression fidèle d'un terroir, l'histoire des appellations vaudoises révèle l'ampleur des dimensions économiques et politiques sur lesquelles se fonde la définition d'une appellation, de ses frontières et, surtout, des règles qui en permettent l'usage, comme les droits d'assemblage³. La réforme de la réglementation cantonale sur les appellations d'origine contrôlée, qui intervient en 2009, illustre très clairement ces jeux politiques et économiques. Elle donne à voir le travail fin que les acteurs du monde viticole opèrent pour façonner les règles d'usage des AOC et distribuer la distinction et les profits, plus ou moins exclusifs, que celles-ci génèrent⁴. Cette contribution rend compte de ces enjeux et conclut en revenant plus particulièrement sur la mobilisation des acteurs du Dézaley et du Calamin en Lavaux, afin d'illustrer la complexité du dispositif d'AOC vaudois et la façon dont le terroir et les préoccupations marchandes se traduisent dans la réglementation.

DES APPELLATIONS FONDÉES

SUR DES ASSEMBLAGES TRÈS PERMISSIFS

Les règles qui encadrent les appellations vaudoises, et qui sont appelées à être réformées en 2009, plongent leurs racines dans une logique définie au plan cantonal en 1985 et déjà en vigueur depuis la fin des années 1940 pour certaines appellations. Concrètement, le règlement de 1985⁵ distingue trois niveaux d'aires de production qui structurent les appellations d'origine vaudoises de façon concentrique, du régional au local : la région viticole, le lieu de production, puis la commune viticole. En 1995, l'adjectif « contrôlée » est ajouté. Depuis, le label des AOC vaudoises peut être associé aux vins qui respectent des critères de qualité (plafond de rendement maximal et seuil de maturité du raisin) et qui proviennent de l'une des aires géographiques correspondant aux six régions viticoles du canton de Vaud (Le Chablais, Lavaux, La Côte, les Côtes-de-l'Orbe, Bonvillars et le Vully) ou aux lieux de production (ou communes) qui se trouvent sur leur territoire.

³ Le terme d'assemblage désigne le fait de mélanger du vin issu d'origines ou de cépages différents. Ici, il s'agit de l'assemblage de vins d'origines différentes, une pratique dont le but consiste à accroître la quantité de vin vendue sous l'appellation la plus réputée des deux (par exemple du vin de Lutry mélangé à celui d'Épesses).

⁴ La thèse de l'auteur de cette contribution présente de façon bien plus détaillée le contexte et le déroulement de ce processus et seuls les principaux éléments sont présentés ici ; voir Melaine-Noé Laesslé, *Les appellations et la culture du vin : de la créativité institutionnelle pour inclure et pour exclure, en Suisse et en Nouvelle-Zélande*, Lausanne : Faculté de droit, des sciences criminelles et d'administration publique, Institut des hautes études en administration publique (thèse de doctorat), 2016.

⁵ Règlement sur les appellations d'origine des vins vaudois (RAOVV) du 19 juin 1985, RS 916.125.4. L'adjectif « contrôlé » est ajouté en 1995.

Dans la pratique, ce n'est pas la région viticole mais bien l'origine du lieu de production (AOC Dézaley, AOC Féchy, AOC Saint-Saphorin, etc.) qui est la plus communément utilisée pour différencier les vins. On peut relever que ces lieux de production correspondent souvent au nom d'une commune mais dépassent fréquemment son territoire. Dans la logique des AOC, la mention de l'origine d'un vin reconnaît toutefois les usages dits « locaux, loyaux et constants » correspondant à une certaine appellation. Cette définition plus large prend ainsi en considération l'importance des dimensions historiques, économiques et politiques, en plus des critères qualitatifs et du périmètre géographique, qui donnent sa typicité à une appellation.

Ceci se traduit notamment dans le droit d'utiliser pour l'assemblage final mis en bouteille une part de raisin qui ne provient pas du lieu de production désigné par l'AOC. Cette pratique d'assemblage a pour principal et double effet de multiplier le volume du vin correspondant au périmètre géographique d'une appellation et d'écouler, sous une étiquette plus réputée et donc à meilleur prix, le vin issu d'appellations moins prisées. Une pratique que certains vigneron vaudois qualifient sans détour de « pompe à argent ».

Le système vaudois de 1985 institue à cet effet la règle d'assemblage dite du « 49-51 » : le droit d'usage d'une appellation est accordé si au moins 51 % du raisin provient de ce lieu de production, les 49 % restant devant au moins provenir du reste de la région viticole. Or, ces pourcentages ne portent que sur 90 % du contenu de la bouteille, dans la mesure où des droits de coupages additionnels permettent d'ajouter 10 % de vin pouvant provenir de n'importe quelle région du canton. Par conséquent, il est tout à fait possible qu'un consommateur achète une bouteille AOC dont moins de la moitié du contenu provient réellement de l'appellation dont elle se revendique (51 % de 90 %, soit 45,9 %). Ces règles d'assemblage sont en outre précisées selon les régions viticoles : à Lavaux par exemple, les lieux de production périphériques (Lutry à l'ouest et Vevey/Montreux à l'est), moins réputés, ne peuvent que « contribuer » à l'assemblage dans sa part minoritaire, et cela dans un maximum de 30 % et non 49 %. Les appellations dites « de cru » (Clos, Château, Domaine, etc., mais aussi Dézaley et Calamin pour Lavaux) sont en revanche totalement exclusives et ne peuvent bénéficier de ce multiplicateur par assemblage. L'ensemble de ces règles de différenciation crée un équilibre symbolique et économique très fin entre les appellations du canton, conditionnant significativement les parts et les prix auxquels elles peuvent prétendre sur le marché des vins vaudois. Or, cet équilibre vole en éclat dès 2006 lorsque la Confédération décide d'harmoniser les AOC viticoles avec les pratiques européennes, nettement moins souples en termes de droit d'assemblage, et impose au canton de corriger les règles de ses AOC. Les vins doivent désormais être constitués d'un minimum de 90 % de raisins provenant de l'appellation pour prétendre au label AOC.

RENFORCER LES RÈGLES, AGRANDIR LES PÉRIMÈTRES EXISTANTS, OU... FAIRE DES AOC RÉGIONALES

La filière vaudoise fait alors face à trois options pour se conformer aux exigences fédérales. La première consiste à maintenir l'AOC associée aux lieux de production et à abandonner la « pompe à argent » du 49-51 ainsi que les volumes correspondants de vins vendus sous des appellations réputées et porteuses économiquement. La deuxième option consiste à étendre le périmètre des lieux de production les plus porteurs pour y inclure les lieux de production voisins, d'où sont généralement issus les 49% d'assemblage. Cette solution est privilégiée par le négoce, mais l'opposition tenace et inattendue des producteurs de Féchy, qui refusent que l'aire de leur appellation double de surface, fait échouer ce projet. Tout en revendiquant qu'une telle extension ne respecterait plus l'authenticité du terroir de Féchy, ces vigneron parviennent à défendre leurs intérêts en mobilisant notamment les propriétaires fonciers de l'appellation. Ceux-ci voient en effet d'un très mauvais œil la perte de valeur viticole et, par ricochet, foncière, qu'une telle dilution de la rareté impliquerait pour cette appellation réputée, dont le raisin se vend environ 50% plus cher que celui de communes voisines⁶. Dans cette impasse, les représentants de la filière optent en 2009 pour une troisième solution. Celle-ci consiste à retirer l'AOC aux lieux de production et à faire glisser le label vers le niveau géographique supérieur des six régions viticoles (*AOC Épesses* devient simplement *Épesses*, au sein de l'*AOC Lavaux*). En outre, dans un double mouvement, les règles d'assemblage sont légèrement renforcées : la part minimum donnant droit à la mention du lieu de production – qui reste le principal support de notoriété auprès des consommateurs – est portée à 60%. En revanche, les restrictions d'assemblage propres aux différentes régions viticoles sont abandonnées, ce qui met un terme à la fine hiérarchie symbolique et économique qui structurait les prix des appellations.

1^{ER} GRAND CRU, GRAND CRU, AOC : L'ESPOIR D'UNE PYRAMIDE DE LA QUALITÉ

La réforme de 2009 introduit également une nouvelle segmentation dans les AOC vaudoises⁷ qui vise la formation d'une « pyramide de la qualité ». Les AOC en constituent le socle. Viennent ensuite les vins Grands crus, puis, au sommet, les 1^{ers} Grands crus. Ces derniers, réservés aux mentions de cru (Clos, Domaine, etc.) répondent aux critères qualitatifs les plus exigeants et ne permettent aucun assemblage. En outre, leur définition réglementaire correspond en de nombreux points à la marque privée « Clos, Domaines & Châteaux », adossée à une association fondée en 2004 par le principal

⁶ Selon les entretiens avec les producteurs de la région.

⁷ Règlement sur les vins vaudois du 27 mai 2009 (État au 1^{er} juin 2009). RSVD 916.125.2.



*Appellation Dézaley
Grand Cru*

Accueil · Histoire · Terroirs · Producteurs et Vins · Puidoux · Particularités · Parcours pédestre · Liens · Contact

Dézaley Grand Cru



Douce chaleur, tendresse qui se dévoile sous une force et une puissance maîtrisées, élans vigoureux s'épanouissant en bouquet de charmes prenants et d'irrésistibles tentations, plénitude des formes, et sensations voluptueuses tels sont les attributs de ce breuvage recherché.

Les amoureux se reconnaissent dans le Dézaley, et le Dézaley se reconnaît en eux. Amour entre homme et femme, entre vigneron et nature dont le dézaley est le témoin.

Le vignoble est situé entièrement sur la commune de Puidoux dont les habitants sont surnommés: "les amoureux". Ce ne peut être un hasard! Ceux-ci connaissent bien ce coteau sauvage qui regarde plein sud et jette parfois un coup d'oeil à l'est sur les pics virils des Alpes ou parfois à l'ouest sur la coquette civilisation urbaine. Mais ici, les secrets sont bien gardés et Dame Nature a toujours veillé sur l'intimité des amoureux: ce n'est que dans son vin que l'on peut retrouver leur trace.

Appellation Dézaley grand cru

Appellation d'origine contrôlée

Entièrement située sur la commune de Puidoux, l'appellation Dézaley compte 53,6 hectares de vignes que se partagent environ 150 propriétaires et 60 producteurs et négociants.

Le vertigineux Dézaley
se présente sur Internet
[www.dezaley.ch].

groupe de négoce du canton⁸ et dédiée à la promotion de cette même marque. Cette nouvelle hiérarchie de la qualité reflète l'influence du négoce au sein de la filière et dans la définition de nouvelles règles de différenciation des vins, aux dépens des appellations de lieux de production en l'occurrence. Le Grand cru quant à lui est considéré par de nombreux acteurs comme une contrepartie accordée aux producteurs ne disposant pas de domaines permettant de faire du 1^{er} Grand cru et souhaitant distinguer leurs vins de la seule AOC. La mention Grand cru est réservée aux vins d'appellation de lieu de production et a pour exigence unique un niveau de maturation du raisin plus élevé que le minimum requis pour l'AOC (cinq degrés Oechsle de plus). Or, le fait que seul ce critère soit déterminant et qu'il ne soit pas tenu compte d'autres éléments qualifiant le terroir constitue une source de discordance importante. De nombreux acteurs soulignent qu'il est relativement aisé d'atteindre les cinq degrés Oechsle supplémentaires par bonnes conditions climatiques, et que, par conséquent, ce dispositif est très peu exclusif. Les données des vendanges qui suivent l'introduction du Grand cru confirment largement cette appréciation: en 2012, quatre millions de litres de Chasselas sont de niveau AOC, contre quinze millions de litres de Grand cru. La pyramide qui se dessine n'en est pas une, il s'agit davantage d'un losange.

L'HYBRIDE AOC-GRAND CRU DU DÉZALEY ET CALAMIN, UNE EXCLUSIVITÉ TOTALE SUR MESURE

Cette refonte des règles de différenciation des appellations a pour effet direct d'ouvrir l'accès à des mentions symboliques valorisantes à des producteurs qui en étaient pri-

⁸ [www.c-d-c.ch/fr/association/historique-0-11], consulté le 29 avril 2016.

vés jusqu'alors, notamment dans les lieux de production moins réputés. Par symétrie, les (anciennes) appellations de cru les plus prestigieuses Dézaley et Calamin perdent leur exclusivité et se voient mises sur un pied d'égalité avec les autres lieux de productions usant une mention Grand cru⁹. « C'est comme si on nous noyait dans une grande baignoire de Lavaux, malgré le fait qu'on produise encore du Dézaley », relève un vigneron concerné pour souligner cette dilution.

Or, c'est précisément pour regagner ce statut exclusif que les producteurs de Dézaley et Calamin se mobilisent. Durant la phase de préparation de la réforme, en 2009, ceux-ci ne parviennent pas à constituer des alliances suffisantes et font face à des divisions internes, cristallisées autour de deux associations aux visions divergentes. La première, la Baronnie¹⁰, défend une optique promotionnelle et commerciale, alors que la seconde, l'association des producteurs du Dézaley, est tournée vers la recherche de moyens objectifs d'authentification des vins du Dézaley. En 2013, après trois millésimes passés dans la « grande baignoire » des nouveaux Grands crus et la perte de l'AOC, ces acteurs parviennent enfin à surmonter leurs rivalités internes. Le premier mouvement de cette alliance, décisif, se traduit par l'entrée du président de la Baronnie au comité de l'association du Dézaley. De façon identique à la stratégie adoptée à Féchy, les leaders réunissent l'ensemble des propriétaires fonciers des deux appellations de cru. L'enjeu consiste à convaincre ces derniers d'être prêts à renoncer à une part de bénéfices pour défendre de façon crédible le retour à un statut symbolique exclusif, qui soit ancré dans la réglementation cantonale. Ils adoptent ainsi une stratégie de « 100 % » concernant les droits de coupage, alors même que le règlement de 2009 accorde aux grands crus 10 % de coupage issus de la même région viticole. Concrètement, les propriétaires de Dézaley et Calamin sont appelés à renoncer à environ 60'000 bouteilles par an, et donc à autant de parts de marché et de revenus, pour obtenir à nouveau les valeurs symboliques et l'exclusivité d'une AOC et d'un Grand cru. Ce choix est loin d'être évident en termes économiques, comme le souligne l'une des têtes de l'association : « On avait la notoriété, on aurait pu continuer à *surfer* dessus, mais on y a renoncé. » Deux séances de discussion mouvementées entre les 160 propriétaires aboutissent finalement à un vote largement favorable au projet. Un argumentaire détaillé

⁹ « Entièrement située sur la commune de Puidoux, l'appellation Dézaley compte 53,6 hectares de vignes que se partagent environ 150 propriétaires et 60 producteurs et négociants », selon le site consacré au Dézaley Grand Cru : [www.dezaley.ch].

¹⁰ « L'association La Baronnie du Dézaley a été créée en 1994, à l'initiative de dix producteurs. Son but est de conférer toutes ses lettres de noblesse au Grand Cru du Dézaley, vin mythique célébré depuis un millénaire. Les membres de La Baronnie du Dézaley sont liés entre eux par une charte de qualité, les astreignant à des règles de culture et de vinification du cépage Chasselas offert sous l'appellation Dézaley-Grand Cru. Aujourd'hui la Baronnie du Dézaley compte douze membres », selon le site : [http://baronnie.ch/presentation].

pour l'obtention d'une « AOC – Grand Cru » pour le Dézaley et le Calamin est constitué. Il contient des éléments d'une étude approfondie des terroirs vaudois et de l'adéquation des cépages avec ces derniers, achevée en 2011¹¹, ainsi qu'un recours aux sources historiques attestant de l'usage constant de ces appellations sur des périmètres clairement définis. Le statut d'AOC dont jouissaient ces deux crus précédemment à la réforme donne bien sûr un crédit supplémentaire à la demande. L'association mandate en outre un conseil juridique afin d'articuler au mieux ses arguments avec la terminologie du règlement sur les vins vaudois.

La constitution du dossier se prolonge par un engagement proprement politique et des séances de *lobbying* auprès des principaux acteurs publics en charge de la réglementation : le chimiste cantonal, le chef du service de la viticulture ainsi que le conseiller d'État en charge du dossier. Après ce travail de préparation, la demande de modification formelle du règlement est enfin transmise à l'organe représentatif de la branche, la CIVV (Communauté interprofessionnelle du vin vaudois)¹², compétent pour formuler les propositions de réforme. Lors de cette ultime étape, l'enjeu consiste à convaincre les vigneron·ne·s d'autres régions, parfois « jaloux de voir une région regagner l'AOC » comme le relève un vigneron de Lavaux. Trois arguments s'avèrent décisifs dans le succès de ce projet rapidement accepté par le Conseil d'État : les zones sont objectivement bien définies par la nature du sol ; la mention de cru était reconnue dans la réglementation de 1985 ; enfin, ces appellations renoncent aux 10 % de droits de coupage et renforcent ce faisant l'expression authentique du terroir.

La version amendée du règlement sur les vins vaudois qui entre en vigueur en juillet 2013 introduit ainsi deux régions viticoles supplémentaires dans le canton de Vaud, lesquelles ont la particularité exclusive d'être *simultanément* AOC et Grand cru¹³. En outre, le raisin doit atteindre un niveau de maturité d'au moins six degrés Oechsle supérieurs au minimum de l'AOC Lavaux. Ce dernier point reflète la volonté des producteurs de souligner que ces deux Grands crus sont bien distincts de la simple mention Grand cru, qui elle ne requiert que cinq degrés de plus que l'AOC.

LES DIMENSIONS POLITIQUE ET ÉCONOMIQUE DU TERROIR

Les rivalités et les jeux d'acteurs présentés ici pour le cas du Lavaux opèrent également à l'échelle du canton. Ils mettent en évidence les enjeux économiques et les rapports de force qui dessinent les appellations de vin et permettent au terroir d'émerger.

11 L'ensemble des rapports sont disponibles sur le site de l'organisation Prométerre :

[www.prometerre.ch/proconseil/etude_des_terroirs_viticoles_vaudois], consulté le 3 mai 2016.

12 [www.fvv-vaud.ch/statuts/vaud/civv], consulté le 18 mars 2018.

13 Art. 4, al. 1 du règlement sur les vins vaudois du 27 mai 2009 (État au 1^{er} janvier 2016). RSVD 916.125.2.

Une telle dynamique de pouvoir n'est évidemment pas le propre du canton de Vaud, mais s'observe également dans les autres régions viticoles de Suisse et dans les vignobles du Nouveau Monde¹⁴.

En l'occurrence, le dispositif vaudois frappe par sa complexité. Celle-ci renvoie en premier lieu à une tension dans l'organisation de la différenciation des vins décidée durant la réforme de 2009 et qui prend la forme d'un double mouvement. D'une part, on observe la recherche d'exclusivité et d'expression authentique des terroirs, qui s'incarne, sur le plan réglementaire, au travers des 1^{ers} Grands cru ou deux AOC-Grand cru. D'autre part, la filière tient à ce que les règles du jeu restent le plus souple possible (le 49-51 devient 40-60) pour garantir la pérennité d'un modèle économique fondé sur des pratiques d'assemblage. Les contre-étiquettes des vins qui bénéficient de cette souplesse se gardent toutefois bien de la mentionner. Ceci pose la question plus large de la place qui est accordée aux consommateurs. Si ces derniers, en Suisse, sont courtisés et appelés à être sensibles aux produits de leur patrimoine, ils sont en revanche largement absents des débats menant à la réforme de 2009. En outre, la complexité du dispositif de différenciation des vins vaudois ne facilite pas la compréhension de la hiérarchie des différentes désignations pour les consommateurs peu avertis. Une tâche encore plus ardue lorsqu'il s'agit de s'orienter parmi les AOC et désignations de qualité de plusieurs cantons. En discussion actuellement, la refonte des règles fédérales encadrant les AOC viticoles et qui vise en partie à réduire cette complexité, risque sans aucun doute de rebattre les cartes et de relancer les jeux politiques et économiques qui définiront les appellations vaudoises de demain.

14 Melaine-Noé Laesslé, *Les appellations et la culture du vin...*, *op. cit.*