

## **Métamorphoses d'un espace**

### **Les nouveaux territoires de la vigne**

*Projet de recherche par Christiane AMIEL (Garac)*

Il s'agit d'explorer les mutations de l'activité viticole autour d'une problématique centrée sur les notions d'espace et de territoire. Comment les changements sociaux et économiques, les nouvelles façons de travailler les vignes, de faire et de vendre le vin, les nouveaux découpages des terroirs définissent de nouveaux modes d'habiter et de penser le territoire viticole ? Pour aborder le sujet et affiner notre réflexion nous proposons quelques pistes de recherche qu'il reste, bien entendu, à vérifier à l'épreuve du terrain pour les nuancer et les compléter.

#### **1. Changement de l'espace vigne :**

- de la vigne microcosme de la nature (jardin « naturel », ouvert aux cueillettes sauvages, complantée de fruitiers, de légumes, avec un cabanot, simple resserre pour les outils et abri en cas de pluie ou petite maison lieu de convivialité...) à un espace de monoculture rationalisé selon des critères de productivité qui peuvent varier (mono encépagement ou non, utilisation des machines à vendanger ou au contraire valorisation de la cueillette manuelle...).

- de la vigne omniprésente dans le paysage, plantée sur les moindres parcelles, à l'arrachage massif (pas pour replantation) et à la naissance d'un nouveau paysage dans lequel les friches occupent une grande place (voir aussi les tentatives de plantations alternatives, oliviers, amandiers...)

- de la vigne plantée un peu partout pourvu qu'elle veuille bien y pousser au choix très sélectif de terrains (en relation avec la notion de terroirs géographiques mais aussi de vins de cépages).

#### **2. Changement de statut de l'espace vigne**

- de la vigne patrimoine inscrit dans la longue durée de l'histoire familiale, à la vigne capital économique qui se vend et se revend dans des temps parfois assez brefs. Pendant

longtemps transmise par héritage avec toutes les valeurs traditionnelles attachées à ses modes de culture et à son univers symbolique, la vigne aujourd'hui a tendance à changer de mains plus rapidement et à être investie chaque fois de nouvelles valeurs correspondant à l'air du temps et à l'imaginaire propre des acquéreurs successifs (anglais, parisiens...), valeurs importées certes mais qui se réclament du terroir local et de ses traditions.

- de la vigne patrimoine individuel à la vigne patrimoine collectif avec les appellations de terroir qui créent de nouvelles entités géographiques tout en maintenant l'idée de *création personnelle* à l'intérieur de chaque zone. Avec aussi les classements en espace protégé, soit *naturel*, comme pour le plateau de Leucate par exemple, soit *culturel* pour tout ce qui touche aux notions de patrimoine historique, matériel ou immatériel. On assiste là à d'intéressants jeux d'échanges autour des notions de territoire *particulier* où chacun peut, aujourd'hui comme hier, s'adonner à une part de *fantaisie personnelle* et de territoire *commun* où il convient de respecter un certain nombre de normes.

- de la « propriété » au « domaine » ou de la structure foncière traditionnelle à l'émergence d'une multiplicité de petits « châteaux ». Petites et grandes propriétés ont toujours existé de concert, la plupart du temps les petites apportant leur récolte à la coopérative et les grandes vinifiant en cave particulière. Aujourd'hui alors que beaucoup de petits viticulteurs abandonnent le travail de la vigne, d'autres, la plupart du temps des « étrangers » récemment reconvertis, s'installent en cave particulières sur des nouveaux « domaines ». Arrachage ici, plantation là, la vigne change de place dans le paysage en même temps qu'on voit apparaître de nouveaux découpages de l'espace viticole. Dans la mouvance de cette transformation de la structure foncière il serait intéressant de s'interroger sur les différentes relations établies entre « château », demeure vigneronne et terre viticole.

### **3. Changement de l'espace *habité* par le vigneron :**

- de la vieille maison vigneronne au centre du village (avec ou sans cave, mais avec remises ou hangars pour un petit pressoir personnel, le tracteur, les outils) à la villa moderne dans un lotissement, anonyme, en apparence, mais qui peut aussi avoir des lieux voués à l'activité, à moins que ceux-ci soient restés dans le village, dans une vieille maison ou remise.

- de la cave coopérative dans chaque village au regroupement de caves, ce qui induit de nouveaux comportements sociaux et de nouvelles façons de penser et d'habiter le village. En corollaire la réutilisation des bâtiments des caves coopératives pour d'autres usages collectifs et notamment la tendance actuelle à en faire un idéal lieu de mémoire (musées...).

- de la cave coopérative, lieu fermé - secret même - et souvent espace de conflits au caveau de vente, lieu ouvert au public, que l'on fait visiter et dans lequel on organise des expositions, des concerts...

- de la vie « entre soi », entre gens d'une même culture, à l'ouverture aux « étrangers », des valeurs du monde rural traditionnel à celles de site touristique, culturel, naturel (avec la création de nouveaux découpages administratifs tels « les pays », le PNR mais aussi les *terroirs viticoles*) et l'irruption dans le lieu (village, microrégion, département) de nouveaux emblèmes marqueurs du territoire, monuments historiques, sites protégés... mais aussi les nouveaux « châteaux » et domaines viticoles réputés. Les anciennes maisons vigneronnes transformées en gîtes, les grands domaines qui aménagent une partie des bâtiments en chambres d'hôtes.

- les nouvelles formes de sociabilités qui en appellent à la tradition pour la promotion du vin : les confréries ; les nouvelles fêtes comme la Saint-Vincent à Portel ; les animations muséales et notamment les plus spectaculaires comme Terra Vinea ou la Baleine.

#### **4. Changement de l'espace vin :**

- du viticulteur producteur de raisin au *vigneron* qui fait son vin. Voir l'arrivée dans les années 70 ? de nouveaux vigneronnes qui rachètent des terres, replantent, restaurent des bâtiments, introduisent de nouvelles façons de faire, de boire, de vendre le vin et d'en parler. La mise en place des appellations et le développement des dégustations (par des professionnels et par et pour des amateurs)

- du vin comme boisson « saine et hygiénique » au vin aux « arômes complexes »... La requalification des vins de la région, entamée dans les années 70, s'accompagne depuis quelques années d'un mouvement d'esthétisation, très dans l'air du temps, qui touche également d'autres productions et activités traditionnelles (l'élevage et la fromagerie, les

fruits et la fabrication de confitures, vinaigres de fruits..., la gastronomie régionale...). Il est intéressant de noter que dans ce mouvement d'esthétisation, pourtant fondé sur des notions d'*authenticité*, de *particularité*, de *terroir*... le vin perd en fait une grande part de sa spécificité culturelle et symbolique pour devenir un emblème du raffinement des sens. On trouve dans la revue *Terre de Vins* plusieurs exemples de l'*uniformité esthétisante* qui peut accompagner le passage du *goût* aux *arômes*, du buveur au dégustateur.

- du lieu de vente du vin, individuel ou coopératif, strictement fonctionnel aux caveaux de dégustation, lieux d'expositions et d'activités diverses.

- de la vente en vrac à des gros négociants à la mise en bouteille et à la recherche de débouchés spécifiques et variés, *du vin à des vins*.

## **5. Changement et croisement avec d'anciennes pratiques**

- Avec le développement - encore marginal mais de plus en plus sensible - de l'agriculture biologique, raisonnée, biodynamique..., on assiste à une nouvelle mutation du paysage qui n'est pas sans rappeler celui des vignes vergers, microcosmes d'une nature entre sauvage et domestique : vignes enherbées, labours avec le cheval, plantations de haies de fruitiers....

- Vins à faible degré, jus de raisin, soda de raisin vert, verjus... les chercheurs de l'unité de l'INRA de Pech Rouge à Gruissan travaillent à l'élaboration de nouveaux produits qui pourraient avoir valeur de ressources financières d'appoint pour les viticulteurs ou même d'alternative aux vins « classiques », de qualité mais ayant un degré alcoolique trop élevé pour être consommé régulièrement (cf. notamment les contrôles d'alcoolémie sur les routes). Ces innovations, issues de la recherche scientifique contemporaine et qui utilisent des technologies de pointe, annoncent peut-être une nouvelle mutation du paysage vinicole qui renouerait (en partie puisque ici la qualité serait au rendez-vous) avec l'ancien, celui des vins légers, dits « de table », à boire presque « sans modération ».

En allant plus loin on pourrait peut-être voir se dessiner une nouvelle vision de la viticulture dans laquelle le *raisin* et non plus le seul *vin* serait le produit principal de la vigne.