

ACADEMIE INTERNATIONALE DU VIN

Siège Social : 1, Quai Turrettini - CH 1211 Genève 1

**RAPPORT MORAL
DU CHANCELIER
2007**

Dossier RM07

Par Jean-Pierre PERRIN

Mesdames, Messieurs,

Le développement du vin à travers le monde a pris une telle ampleur depuis que l'Académie Internationale du Vin existe qu'il nous faut encore réfléchir sur nos travaux, nos discussions, notre avenir...Finalement sur notre utilité !

Décidément ce XXI^e siècle agit comme un accélérateur des comportements des sociétés et la vigne -sa culture, le vin- son approche, sa perception par les populations, les amateurs, les nouveaux consommateurs n'y échappent pas et ces mouvements entraînent des mutations extrêmement rapide à tel point que, je dois l'avouer à l'occasion de ce rapport moral, le chancelier ne sait plus où il en est par rapport à l'esprit premier de l'Académie !

Imaginez ! Lorsque je relis nos statuts j'y vois : « le chancelier doit être le mainteneur de la tradition et du spirituel de l'association c'est-à-dire du dogme académique ». Mainteneur de la tradition !! L'Académie pourra t-elle continuer à s'appuyer sur « SA tradition » lorsque le monde qui l'entoure explose ou faudra-t-il réécrire ses statuts : Tous ces changements rapides qui font que le réchauffement climatique de ces dix dernières années ajoutés à la multiplication des passionnés du vin ont repoussé les limites de la Viticulture Traditionnelle dans les deux hémisphères, au-delà des zones traditionnellement tempérées situées grosso modo entre le 30^{ème} et le 50^{ème} parallèle, nous interrogent. La Chine d'après Jancis Robinson serait désormais au 6^{ème} rang des plus gros exploitants mondiaux de vignes. L'Inde verrait depuis peu émerger une classe moyenne importante et serait aussi devenu un marché prometteur et partant, il y aurait déjà environ une cinquantaine de vignobles -wineries- . Nouveaux pays, vignes sous les tropiques encore considérés il y a peu, comme trop chauds mais que des techniques actuelles de viticultures tropicales permettent d'adapter, régions historiquement trop froides qui se sont réchauffées, irrigations, OGM, nouvelles techniques, de tels progrès inconcevable voilà dix ans ont permis d'installer la viticulture dans presque le monde entier, comble de l'ironie. L'ex nouveau monde devient un pays traditionnel de vignes ! Le nouveau nouveau monde devient la Chine, la Thaïlande, le Brésil etc...et partout s'amplifie les plantations car le vin jouit et c'est heureux, d'une popularité inégalée comme activité de loisir.

Il y a si peu, nous parlions ici de vin Nobles, de Traditions, d'usages locaux et constants !! Des productions des Terroirs historiques ! De celles

des pays neufs de l'époque (Nouvelle Zélande, Australie, Californie). Nous disions qu'un jour leurs productions deviendraient peut-être pérenne donc traditionnelle ! La vigne pousse maintenant partout ; même au Brésil par exemple, ou la nouvelle région de Vale de Sao Francisco se situe - tenez-vous bien- à 9° seulement au-dessous de l'Equateur. Je le répète le phénomène mondial de l'engouement des populations pour le vin et les plantations de vignes qu'il engendre partout dans le monde peuvent rendre démodés les propos et discours que nous tenons ici et rendre bien délicate, la mission de l'Académie. Encore plus celle du Chancelier qui est élu comme devant être le garant de l'esprit Académique dans le cadre strict du « vin Noble ». Sans être rétrograde ou passéiste sa devise, disent les statuts, doit s'articuler sur un « je maintiendrais » à la fois ferme et intelligent !!!

Tout un programme !

Dans ce contexte je vous propose donc de réfléchir à l'occasion de ce symposium : Qui nous sommes ? Définir notre mission ? Pourquoi nous existons et peut-être imaginer d'écrire une nouvelle approche de la notion des terroirs viticoles dans un système géographique qui est aujourd'hui celui du monde entier !

Nous existons, car dans les années 1971 un groupe d'irréductibles d'inspiration conservatrice (il faut le dire) décidèrent de créer un club de réflexion (l'Académie) en Suisse, donc à l'abri de toutes les agitations et réformes que vivaient les viticultures européennes surtout Espagnoles, Portugaises, Françaises, Italiennes et qui leur semblaient ne pas aller dans le sens de la vérité et du sérieux dont ils étaient imprégnés par leur culture. Il faut dire que sociologiquement les années 1970 ont correspondues à des époques de fortes transitions, de nombreuses remises en question et d'évolutions.

- Naissance du boom viticole en Californie
- Consommateurs Américains découvrant le vin
- Réforme laxiste de l'INAO en France permettant d'agrandir les zones de productions
- Prise de conscience des changements à opérer en RIOJA,
- Naissance en Italie d'une nouvelle approche de la viticulture

La gastronomie, elle aussi, vivait une révolution. C'était le début de l'époque de la nouvelle cuisine, des nouvelles saveurs, de goûts s'ouvrant vers l'exotisme, etc, etc...

L'apparition de nouveaux journalistes, nouveaux médias décalés, révolutionnaires dans leurs critiques par rapport à ceux qui existaient jusqu'alors... anglais pour la plupart et eux aussi très traditionnels dans leurs propos. C'était le début des nouvelles techniques œnologiques, viticoles : osmose inverses, crio-extractions etc, etc.

L'Académie Internationale est née, de ce que certains « réactionnaires », dans le monde, ont eu besoin de se retrouver pour se prouver que dans ce contexte changeant la tradition avait du goût. Au motif que le présent et le futur ne peuvent certes pas être des décalques du passé, mais que les valeurs historiques de la viticulture sont celles qui ont traversé les siècles, au motif que ce serait tout perdre que de perdre le fil conducteur qui a fait que les grands terroirs historiques le sont encore, ils ont donc créé cette Académie.

L'appellation d'origine contrôlée à Porto, en France, en Italie, en Espagne devint donc dans son esprit le plus strict, la notion sur laquelle nous travaillâmes, très vite agréementée par des recherches, interventions, réflexion autour de la « Notion de vins nobles » car une viticulture que nous avons appelée une viticulture de profit continuait de s'installer et que nous avons cherché comment la reconnaître de celle que nous voulions défendre.

Tout ce travail depuis tant d'années nous a permis d'élaborer à partir de vos rapports, mémoires, travaux, commissions, un code international du vin de Noble Origine dans lequel se regroupe les connaissances actuelles en viticulture et en œnologie, celles imprégnées du respect de l'essentiel des traditions et des usages anciens ! Nous avons voulu faire de l'Académie un bastion pour la défense du grand vin, du vin Noble, un organisme à la fois une mémoire et un conservatoire, un atelier de réflexion et de proposition.

LAFONT Dominique disait « l'obtention d'un vin Noble passe inévitablement par un travail rigoureux de la vigne, les dérives des techniques agricoles de ces trente dernières années nous ont fait perdre de vue ce qu'était un raisin noble apte à produire de grands vins ». Il disait encore « en une vingtaine d'année nous avons oublié une chose primordiale en agriculture « le sol est vivant » ».

Paul Draper « Il est essentiel qu'une distinction existe entre le vin, produit de fabrication et le vin résultant d'un procédé naturel » et il intitule son rapport : « Le rôle de la nature dans la définition d'un grand vin ». Une commission a même écrit sa version d'un projet d'élaboration d'un grand vin, produit élaboré disait-elle et non fabriqué. Enfin, vous avez tous participé à écrire un modèle en érigeant la Tradition, l'Appellation Contrôlée comme patrimoine exemplaire, la notion de terroir comme élément d'authenticité.

Après toutes ces années passées ensemble, l'Académie je pense a su faire refléter et réunir un bon ensemble de belles propriétés, de beaux Domaines, d'excellents metteurs en marché, de consciencieux journalistes, de sincères chercheurs qui ont élevé une catégorie de vin du monde au rang de vins Nobles, en incitant à la production de vin de qualité, non reproductible, ce profil de vin nous paraissant plus que jamais en phase avec la demande des consommateurs, qui nous le pensons, réclameront encore et de plus en plus des vins qui font non seulement parler, mais aussi rêver.

Et pendant ce temps, d'autres visionnaires prédisent d'étranges paradis grâce au progrès de la recherche sur les cépages ! Des vignes du troisième type, me dit-on, commencent à voir le jour dans les laboratoires à l'aide des techniques de génie génétique. Elles seront insensibles à la maladie, à la sécheresse ou même au labour ou à la taille, peut-être capable qui sait, de produire un vin idéal et uniforme pour tous les buveurs du monde. Déjà que, seule une dizaine de cépages (pinot, syrah, sauvignon, chardonnay, cabernet, merlot, riesling) ont été conservés et imposent leur griffe dans le monde entier ! Ils sont même devenus des marques des labels censés garantir qualité et succès commercial ! Il y a bien globalisation, mondialisation de la vigne, des méthodes, des cépages, du goût, des techniques, des notations, de la recherche,

Dans ce contexte, QUEL FUTUR POUR L'ACADEMIE ?

Continuer à prendre le contre-pied de ces tendances excessives et amplifier le rassemblement des partisans d'une école traditionnelle des pratiques de la vigne et du vin afin que les vigneron du monde sache à quelle

institution il y a lieu de s'adresser pour installer un projet de viticulture dans la permanence et la pérennité plutôt que dans le marketing et l'immédiateté !

Que de beaux mots ! Encore faudrait-il que l'Académie travaille car je dois vous dire que j'ai été assez déçu de constater que seul un petit nombre d'entre vous ai accepté de réfléchir sur les thèmes que je vous avais proposés pour alimenter ce symposium et je remercie d'ailleurs sincèrement les très rares mais dévoués académiciens qui ont accepté de réfléchir et d'intervenir à l'occasion de ce symposium. Je ne pourrais pas accepter qu'ils puissent être dit si l'Académie devait perdre de son influence du fait de l'accélération des choses que c'est la faute du Chancelier, ou du Conseil, ou du Président... Si vous voulez que l'Académie vive il faut que vous vous y investissiez et que l'Académie travaille pour imaginer, écrire et promouvoir un contrat global à la viticulture du monde... Une charte... Une traçabilité des pratiques et une viticulture de permanence qui conduise vers une approche de la notion de terroir, un pacte mondial ayant pour objectif de promouvoir un ensemble de valeurs fondamentales dans les pratiques des entreprises les conduisant vers une philosophie de vignobles de crus.

Ambitieux sûrement ! Et nous pourrons profiter de cette journée pour en parler, mais en adhérant à ce pacte les entreprises vitivinicoles s'engageraient à respecter certains principes ! Ceux qui sont les nôtres depuis longtemps et que nous avons déjà énumérés lorsque nous avons écrit notamment une charte que nous avons appelé « Charte du Vin Noble » et à re-écrire et à renommer, mais aussi des principes d'ordres environnementaux.

- 1) Gagner en légitimité au niveau mondial pour porter le projet de sauvegarde de la biodiversité en viticulture. Ce n'est pas être l'élite de la viticulture qui nous intéresse c'est d'être la force capable de porter ce projet de biodiversité. Peut-on se contenter d'être un bon vigneron, un bon dégustateur, un bon gourmet alors qu'aujourd'hui la question écologique est devenue fondamentale. Nous devons participer à l'entretien d'une dimension rurale de la viticulture et trouver le discours qui permettrait d'imaginer une dimension productive, certes mais compatible avec la biodiversité... C'est construire une nouvelle didactique comportant aussi l'histoire d'une agriculture centenaire, l'identité des terroirs, le patrimoine du goût etc., etc....

- 2) Entretenir l'idée du vin comme production locale issus de cépages locaux : la Suisse l'a fait avec ses vieux cépages (Cornaline), l'Italie et slow food le font avec les anciens cépages du Piémont et d'ailleurs ! le Malbec en Argentine ! la Grèce qui retrouve son xinomavro ! Les cépages locaux des anciennes républiques russes qui renaissent et que des compagnies internationales vont certainement faire disparaître au profit de cépages bordelais ou d'ailleurs ! Ces cépages...ils sont des milliers sur la planète mais seuls quelques uns sont encore exploités alors que la vigne est un malstrom botanique de près de 5000 cépages originaux sur lequel nous devrions veiller beaucoup plus que nous ne l'avons fait.
- 3) Entretenir l'idée que la viticulture à l'aide d'organismes génétiquement modifiés n'est pas celle que nous voulons.
- 4) Réunir ceux qui par le monde ont envie de rencontrer leur semblable, ceux qui partagent l'idée que la construction d'un terroir commence par une approche géographique, mais que c'est aussi une construction sociale et que nous pourrions d'ici en être le cœur.
- 5) Rassembler dans le monde du vin la pensée de ceux qui veulent installer la vigne dans le long terme, attitude correspondant plutôt à l'idée de vignobles de Crus et faisant appel à des valeurs bien différentes que celle d'une vision à court terme souvent trompeuse et impulsive.
- 6) Les valeurs qui font progresser l'humanité ne sont pas les mêmes que celles qui la font durer.

Je vous souhaite ainsi qu'à vos familles un joyeux Noël.