



ACADÉMIE INTERNATIONALE DU VIN

La notion de Terroir : qu'est ce que cela veut dire ? Et comment l'expliquer aux amateurs de vin aujourd'hui

DOSSIER MS07

Par Michael SCHUSTER

Chancellerie : B P 10 – F 84350 Courthézon – Tél 33 (0) 4.90.70.41.00. – Fax 33(0) 4.90.70.41.19
Siège Social : 1. quai Turrettini – CP 894 – CH 1211 Genève 1

e mail contact@academievin.com Site www.academievin.com

Mes chers confrères, mes chères consœurs, bonjour!

Je m'adresse aujourd'hui à vous à la fois en tant qu'enseignant et que consommateur – avec l'empirisme de mon palais, et avec le plaisir que j'attends toujours du vin dans mon verre.

Il y a dix-huit mois, Monsieur Aubert de Villaine du Domaine de la Romanée-Conti m'a envoyé un extrait d'un article paru en mars 2005 dans "The Observer", le journal anglais, en faisant la remarque "*qu'il y a là-dedans un tissu 'd'âneries' incroyables qui méritent d'être relevées*". Il suffit de dire, sans beaucoup citer de l'article, que MM. Olivier Gergaud, de l'Université de Reims, et Victor Ginsburgh, d'ECARES (The European Centre for Advanced Research in Economics and Statistics, Centre européen de recherche avancée en économie et statistique) disent entre autres que: "*la légende française du terroir ne tient pas*" et que le terroir "*n'a pas d'importance dans la production de vins exceptionnels.*"

Des telles attaques, surtout contres les vins français, ne sont pas rares aujourd'hui, étant donné que la notion de terroir est l'un des points les plus faciles à disputer. Mais le fait que cette notion de terroir est mal comprise ne prouve pas qu'elle n'existe pas. Et cela m'a conduit à penser : comment nous, spécialistes du vin, les avocats du terroir, pouvons-nous mieux expliquer la notion de *terroir* aux amateurs du vin, comment pourrait-on mieux concrétiser cette notion abstraite, comment pourrait-on la rendre plus pertinente et évidente, surtout dans le verre? Parce que si le terroir n'a aucune réalité perceptible dans le verre, par le buveur, à quoi sert-il?

Tout d'abord, et afin que mon but dans ce court mémoire soit clair, je voudrais bien préciser que je ne me préoccupe pas ici de la réglementation des Appellations d'Origine Contrôlée et de ses limitations; il ne s'agit pas non plus de critiquer les vins du nouveau monde ou de prétendre à la suprématie des vins français, et je n'aborderai pas le terrain, la géologie, la climatologie etc.; ce sont d'autres débats.

Je ne tenterai également pas de faire la preuve du terroir. Pour ma part, comme la plupart d'entre vous, je crois à sa réalité. Comme nous le savons tous, on n'a qu'à goûter la hiérarchie dans une seule bonne adresse, où le cépage ainsi que les pratiques viti- et viticulturales sont les mêmes, pour voir nettement les différences de style et de qualité qui ne peuvent être dues qu'aux variations de terroir. Nous croyons au terroir surtout parce que le témoignage de nos sens olfactifs, énormément plus sensibles que n'importe quel instrument scientifique, nous en apporte la preuve dans le verre. Alors, en ce qui concerne la question débattue ce matin, le terroir, c'est pour moi une évidence ! Mais les conséquences du terroir dans le verre sont *moins* controversées que leurs causes, bien que ce soit précisément les effets qui rendent la notion intéressante ! Et ce sont ces effets qui ont besoin d'être éclairés... D'où ce court mémoire.

Je vais commencer par essayer premièrement de préciser ce que nous entendons par le mot terroir dans le contexte du vin, c'est-à-dire le lien entre un goût et une origine, sa culture et une hiérarchie de qualité; et deuxièmement, par voir comment on peut concrétiser ces notions abstraites dans le verre. Et enfin, cette deuxième partie sera suivie d'une dégustation illustrative.

Je ne m'adresse pas seulement aux consommateurs, mais aussi aux vignerons, aux acheteurs commerciaux et aux marchands de vin. Ils sont, nous sommes tous, aussi buveurs; et une meilleure compréhension des manifestations du terroir dans le verre nous aiderait tous dans nos rôles de champions de terroir. Il faut d'abord souligner que l'homme fait incontestablement partie de la notion de terroir, ne serait-ce que parce que sans lui il n'y aurait aucune expression du terroir possible ! Comme la musique est muette sans interprète, le terroir resterait silencieux sans vigneron.

Une approche intéressante consisterait à considérer le vigneron et le consommateur comme les deux faces de la même médaille du terroir, dans une association symbiotique : d'un côté le vigneron, qui a la responsabilité de faire une vinification 'fidèle', c'est-à-dire qui respecte la vérité de l'origine, chose pour laquelle il a forcément dû bien comprendre son terroir; et de l'autre, un consommateur qui, pour son part, sache apprécier l'art du vigneron. Dans le sens originel du mot, il 'valorise' le travail du vigneron, il l'estime 'précieux'. Et le consommateur doit également être averti, il doit connaître la nature du terroir en question pour bien le juger. La symbiose est fondée sur un travail de *reconnaissance* du terroir par les deux parties.

Ce qui nous amène à la question fondamentale: qu'y a-t-il à reconnaître? Que faut-il comprendre par le mot terroir? Le sens du mot français, dans le contexte du vin, est beaucoup trop compliqué pour être traduit correctement, même par plusieurs mots, dans n'importe quelle autre langue. Mais pour moi, du point de vue de ce qui est dans le verre, l'essence de ce mot est *le goût particulier d'une origine*. **Goût** dans son sens global, c'est le cœur même de notre sujet. **Origine**, dont l'étymologie est le latin *oriri* (naître), implique, à part la naissance, plusieurs idées essentielles à la notion de terroir aujourd'hui: les racines de quelque chose, un milieu social et culturel, le lieu géographique d'où vient un produit. Et enfin **particulier** suggère les notions de détail, de singularité, de précision, en un mot des qualités spéciales, ainsi que l'idée de venir d'une infime quantité de certaines substances, qui constituent tous des éléments fondamentaux de ce que nous entendons par le mot *terroir* dans le contexte du vin.

Cette définition, '*le goût particulier d'une origine*', reflète exactement ce qu'ont découvert les moines bourguignons, fondateurs de cette fameuse notion, et ce sans idée particulière en tête, sinon la curiosité. Ils ont reconnu, par un long travail de dégustation et d'observation, des goûts particuliers, des nuances de qualité autant que de style, liés régulièrement à des origines spécifiques. D'où finalement la classification dont ils sont à l'origine. Et la définition ci-dessus est aussi reflétée par le fameux passage sur le vin du Château Haut Brion par Samuel Pepys, célèbre mémorialiste anglais, qui écrivait dans son journal en avril 1663, après avoir visité The Royal Oak Tavern à Londres: "...there I drank a sort of French wine called Ho Bryan that hath a good and most particular taste I never met with" (et là j'ai bu un vin français appelé Ho Bryan, qui a un goût à la fois agréable et fort particulier, que je n'ai jamais rencontré). On retrouve là la liaison entre goût, qualité, individualité, et un lieu précis.

Bien qu'on puisse plus ou moins 'concrétiser' le goût pendant une dégustation, le mot terroir implique aussi un côté culturel. C'est son côté plus abstrait, voire abstrus. Mais une partie de l'objectif de 'concrétiser' le goût par la dégustation analytique, par l'examen réfléchi d'un vin de terroir, est de détecter, d'identifier ces détails de structure, de texture, d'équilibre et d'arômes qui amènent à l'identification. Que ce soit la simple *reconnaissance* d'un type ou style générique, ou mieux, si on a visité la région de l'origine, le transport à la source dans l'esprit, ce sont toujours les arômes qui déclenchent instantanément le processus de rapprochement mental. Cela fait partie de la réponse à la question que j'ai posé : qu'y a-t-il à reconnaître dans un vin de terroir ? Et la réponse, c'est la reconnaissance d'une région, d'un paysage, de sa population, de sa cuisine. Le vin, c'est-à-dire surtout les détails de son goût et de ses arômes, nous fait refaire leur connaissance, par la reconnaissance par l'esprit. Nous sommes momentanément réunis avec une origine. C'est aussi un enrichissement de notre expérience du vin en question, et c'est précisément des telles correspondances mentales qui font la différence entre un vin de terroir, même avec des petites imperfections, et l'expression parfaite du fruit pur et des saveurs variétales d'un vin de cépage, qui présente souvent une expression de son origine plus ou moins floue, imprécise.

Le mot reconnaître soulève la question de typicité. Je sais que ce mot n'est pas dans le dictionnaire français, mais ceci dit, nous avons tous une idée assez précise de ce que cela veut dire dans le contexte du vin. Un vin 'typique' de son origine doit présenter, au moins en général, des caractéristiques associées aux vins de la région, typiques d'une vérité collective à travers son passé, c'est-à-dire d'une 'tradition', d'une histoire liée à cette origine. Autrement dit, une tradition de caractéristiques de goût, d'arômes, de proportions, 'particulièrement' (notez ce mot) associés avec la localité, que des consommateurs apprécient en tant que telle, et qu'ils apprécient comme des traits qui distinguent ce vin particulier d'autres vins; des traits qu'ils recherchent, et qu'ils attendent plus ou moins quand ils achètent ce vin. Ils prennent plaisir à reconnaître ces caractéristiques attendues, et dans les variations subtiles sur un thème connu. Qu'on aime ces traits traditionnels ou non, c'est pervers que de ne les juger, au moins en partie, que selon leur 'typicité voulue'. Après tout, on ne reproche pas au poivre de ne pas être une pêche, simplement parce qu'on préfère les pêches!

On peut railler cette notion d'association culturelle avec le vin - c'est plutôt en vogue en ce moment. Mais nous avons tous eu l'expérience de tels moments de 'transport mental' déclenchés par le goût, et surtout par les arômes d'un vin. Et c'est précisément parce que ces arômes sont relativement fragiles, et donc facilement 'masqués' par des excès dans la vinification, qu'il appartient au vigneron de ne pas trop ajouter une "signature" de vinification.

Ce côté culturel d'un vin de terroir, avec toutes les associations mentales que peut provoquer sa dégustation, a évidemment le pouvoir de susciter en nous des émotions, un enrichissement que procure la connaissance des vins qui va au delà des sensations purement sensorielles.

Nous venons de voir un aspect de la notion de terroir, celui composé de goûts, d'arômes particuliers, et de particularités de *style* qui peuvent nous transporter instantanément ailleurs par association. Mais il y a également une autre série de particularités, également importantes dans cette notion, qui se rattachent à la question d'*hiérarchie de qualité*, par opposition aux, et indépendamment des questions de style. Les grands terroirs présentent un élément bien distinct d'"étalonnage" dont l'exemple le plus frappant est la Côte d'Or en Bourgogne, où les différents niveaux de qualité se manifestent d'une façon très claire, même entre des climats situés à deux pas l'un de l'autre.

En Bourgogne, cette hiérarchie fait partie de l'appellation. Il y a quatre niveaux: bourgogne générique, les bourgognes communaux, les 1ers crus et les grands crus. Si les lignes de démarcation sont très nettes sur la carte et dans les vignobles mêmes, elles sont évidemment moins précises au palais. Néanmoins, après une période d'entraînement gustatif, on peut acquérir une bonne connaissance comparative des différents niveaux. Une telle formation ou analyse se fait au mieux dans la même cave, où les échelles de qualité sont plus 'visibles', évitant les variables de style de vinification et de qualité, même entre lieux-dits différents.

Cette échelle qualitative bourguignonne, tout à fait perceptible au palais des dégustateurs avertis, est tellement intéressante du point de vue de triage qualitatif, et tellement rare comme fait géologique et climatique dans le monde vinicole, que ses étalons sont devenus des repères de niveau qualitatif dans le monde entier. On parle par exemple de tel ou tel chardonnay ou pinot noir comme "étant au niveau d'un premier cru de Bourgogne".

Mais, en ce qui concerne ces niveaux, de quoi s'agit-il exactement? Pourvue qu'ils soient bien vinifiés, les bons 1ers crus et grands crus de Bourgogne possèdent entre autres les qualités suivantes : les meilleurs crus ont à la fois une forte personnalité, sans être des vins 'forts' et ils ont aussi une remarquable plénitude en bouche.

Cette plénitude est due non seulement (et il faut le souligner) à une richesse du fruit venant d'un climat bien exposé, mais à la gamme d'arômes venant du terroir, la 'marque du sol' imprégnant en quelque sorte le vin. C'est surtout ce côté aromatique qui distingue un vin de terroir d'un riche vin de cépage. Ces arômes donnent une impression d'ampleur en remplissant toute la bouche, ils sous-tendent l'énergie interne du vin, sa dynamisme, sa 'teneur en bouche', pendant qu'on prend plaisir à le déguster, et ils sous-tendent sa longueur en finale avec une rémanence de parfums, appelée selon cette expression célèbre et évocatrice 'une queue de paon', dans le cas des plus grands. Ces sensations aromatiques ont souvent un caractère très minéral, jusqu'au point où on a 'l'impression de sucer de la craie', comme le dit Claude Bourguignon. Evidemment, comme dans toute hiérarchie, les qualités les plus recherchées sont plus marquées chez les plus grands vins.

Mais même avec ces côtés 'amples', il faut rappeler, comme je viens de dire, que les vins de terroir ne sont pas, ou rarement, des vins 'forts'. Ils sont en général relativement discrets, des vins dont la transparence dans le sens abstrait laisse facilement voir les subtilités. Cela fait partie à la fois de leur singularité, de leur originalité, *et* de leur buvabilité. En quelque sorte, ils n'ont pas besoin d'hurler, et en fait, "engueuler" le buveur cacherait précisément ces arômes et ces complexités qui en font un vin de terroir, quel qu'en soit le niveau. Il en découle aussi que le vigneron doit vinifier de tels vins d'une façon qui leur laisse cette "transparence". Et il faut peut-être ajouter qu'un vin discret n'est pas la même chose qu'un vin faible. On peut avoir à la fois la puissance et la délicatesse.

Toutes ces abstractions sont bien jolies et poétiques, mais si elles sont suffisamment réelles pour le dégustateur averti déjà convaincu, comment les démontrer au débutant? Ou au sceptique qui ne comprend ou n'accepte pas la notion de terroir dans le verre? Voilà l'essentiel! C'est bien là le problème. Et comme la notion de terroir est au fond une notion comparative, que ce soit une question de style ou de qualité, pour l'apprendre et l'accepter il faut les deux verres à la main...et un guide averti, qui connaisse les différences, qui puisse les isoler, et qui les explique clairement. On ne peut pas le faire autrement. Voilà comment concrétiser l'abstrait.

Comme le musicien apprend à entendre, l'amateur de vins, pour bien les apprécier, a besoin d'apprendre à goûter, de noter ce qu'il y a à détecter, d'être capable de bien rechercher et saisir les détails; *et* d'apprendre à ne pas avoir une seule image de la perfection, mais de conserver au contraire une souplesse d'appréciation.

On découvre cela par la comparaison directe. La méthode consiste à comparer des aspects spécifiques, en choisissant d'abord des vins comparables, avec quelques différences de variables claires – de goût, de qualité ou de style, qu'on veut mettre en relief. Mais pour que la comparaison ne soit pas trop compliquée, il vaut mieux limiter les variables millésime ou producteur qui pourraient brouiller les pistes. Au début on ne compare qu'un aspect à un moment donné : l'alcool, l'acidité, des goûts particuliers, longueur en bouche, côté aromatique etc. C'est l'analyse, où on s'aperçoit facilement, et d'une manière bien distincte, des différences, et on acquiert ainsi une base solide de points de repères. En même temps, votre guide vous indique les liens entre ces goûts, ces particularités, ces proportions, et des régions d'origine ainsi que leurs échelles de qualité; ces rapports qui sont fondamentaux à la notion de vin de terroir. Il vous fait voir les clés qui vous permettront, peu à peu, de comprendre et de situer les vins. C'est le synthèse. C'est ce que nous allons faire ensemble dans quelques instants.

Evidemment, il y a d'innombrables variations de telles comparaisons éclairantes, plus nuancées, plus poussées, qui permettent de situer un vin dans son terroir, de le considérer comme exemplaire de son millésime, de commenter son état d'évolution etc. Cette grande variété est justement l'intérêt, et le plaisir, des vins fins en général.

Et parlant de plaisir, on ne saurait sous-estimer la différence entre la dégustation – acte voulu d’examen rigoureux, et le simple fait de boire. Mais la première augmente incontestablement le plaisir du deuxième. L’effort de la dégustation, et c’est un exercice qui n’est pas sans effort, en vaut vraiment la peine.

En conclusion, *que veut dire la notion de terroir dans le verre ?* Des goûts et des arômes, des proportions et des niveaux de qualité particuliers, qui rappellent, qui font reconnaître une origine et ses traditions dans un verre de vin. *Et comment l’expliquer aux amateurs ?* Avec deux verres à la main, en compagnie de quelqu’un d’averti qui sache expliquer clairement, ...et du temps!

Au début de ce mémoire, j’ai dit que nous sommes tous des champions du terroir. Au-delà des deux verres, qu’est-ce que nous pouvons faire pour contribuer à mieux faire comprendre cette notion, qui n’est pas aussi évidente que peut-être beaucoup d’entre nous peuvent le prétendre ? Réfléchissons d’abord sur cette demande simple du consommateur : “Aidez-moi à comprendre votre vin de terroir.” J’offre trois réponses: **un**: sur un site Internet bien sûr, mais avec des explications, pas seulement des faits et des chiffres. **Deux**, même mieux: sur une contre étiquette, indiquant quoi rechercher dans le vin dans cette bouteille. Facile, peu coûteux, utile et efficace! Et surtout –au point de vente ou de consommation. Pourquoi tant d’européens sont-ils tellement réticent à utiliser de tels moyens ? Et **finalement**, après la parution de notre grand livre, peut-être une brochure seulement pour expliquer aux amateurs ce que “terroir” veut dire – dans le verre.

Parce qu’en fin de compte, quoiqu’un peu abstraits, les plaisirs des vins de terroir sont réels, et pas seulement dans l’esprit. C’est bien une réalité qui nous est particulièrement chère, et qu’il faut chérir, sinon nous risquons de perdre cette notion essentielle de “goûts particuliers liés à une origine”.

Une Dégustation pour l'Académie Internationale du Vin

Symposium d'automne, le 1 Décembre 2006 à Genève

par Michael Schuster

La Notion de Terroir: qu'est-ce que cela veut dire concrètement dans le verre?

(Les 6 vins seront servi en trois paires.)

Différences de Goût – au niveau qualitatif semblable

1. **2004 Muscadet de Sèvre-et-Maine Sur Lie**, *Expression d'Orthogneiss*
(Domaine de L'Ecu, Guy Bossard) Cépage: Melon; degré alcoolique: 12%.
2. **2004 Muscadet de Sèvre-et-Maine Sur Lie**, *Expression de Granite*
(Domaine de L'Ecu, Guy Bossard) Cépage: Melon; degré alcoolique: 12%.

Différences de Goût – au niveau qualitatif semblable – même commune

3. **2004 Meursault-Genevrières, Premier Cru** (Domaine des Comtes Lafon)
Cépage: Chardonnay; degré alcoolique: 13%.
4. **2004 Meursault-Perrières, Premier Cru** (Domaine des Comtes Lafon)
Cépage: Chardonnay; degré alcoolique: 13.5%.

Différences de Qualité - même commune

5. **2004 Morey Saint-Denis** (Domaine Dujac)
Cépage: Pinot Noir; degré alcoolique: 13%.
6. **2004 Clos de La Roche, Grand Cru** (Domaine Dujac)
Cépage: Pinot Noir; degré alcoolique: 13.5%.