Revue de géographie historique

19-20 | 2021

Paysages viticoles, vignobles et vigneron : entre traditions et innovations

Vin et œnotourisme en Chine au défi de l'ère Xi Jinping

Guillaume Giroir

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/geohist/2287>

DOI : 10.4000/geohist.2287

ISSN : 2264-2617

Éditeur

Association française de la Revue de géographie historique

Référence électronique

Guillaume Giroir, « Vin et œnotourisme en Chine au défi de l'ère Xi Jinping », *Revue de géographie historique* [En ligne], 19-20 | 2021, mis en ligne le 20 novembre 2021, consulté le 21 novembre 2022.

URL : <http://journals.openedition.org/geohist/2287> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/geohist.2287>

Ce document a été généré automatiquement le 21 novembre 2022.

Creative Commons - Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Pas de Modification 4.0 International
- CC BY-NC-ND 4.0

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>

Vin et œnotourisme en Chine au défi de l'ère Xi Jinping

Guillaume Giroir

Introduction

- 1 La question de l'articulation entre tradition et innovation en matière vitivinicole est centrale pour la plupart des pays vitivinicoles, mais est-elle véritablement pertinente pour la Chine ?
- 2 La Chine échappe en grande partie au schéma dualiste entre pays de l'Ancien Monde et pays du Nouveau Monde. On peut difficilement parler de tradition du vin en Chine. La vitiviniculture chinoise moderne est née en 1892 à partir de cépages importés, principalement d'Europe ; mais il s'agissait alors non pas d'imiter l'Occident, mais de créer une entreprise pour contribuer à la renaissance de l'économie nationale. À partir de 1949, le vin a été considéré comme bourgeois, et donc victime d'une quasi-disparition à l'époque maoïste. À partir de 1978, la politique d'ouverture vers l'Occident a inauguré pour la filière vitivinicole et l'œnotourisme une sorte d'âge d'or d'environ 35 ans. L'arrivée au pouvoir du président Xi Jinping en 2012 a mis fin brutalement à cette explosion du marché du vin. On a donc en Chine un territoire du vin à éclipses.
- 3 L'interférence du politique avec la filière vitivinicole représente ainsi le facteur critique régissant le développement du secteur du vin en Chine. Le vin est clairement perçu comme un élément culturel exogène, et notamment un marqueur de l'Occident, tout à la fois modèle à imiter, modèle à dépasser et anti-modèle. L'Occident est considéré comme responsable du sous-développement et de l'humiliation de la Chine à partir du milieu du XIX^e siècle et l'obsession collective est de contribuer à la renaissance de la « glorieuse civilisation chinoise ». Dans les phases d'ouverture du pays, le vin est bienvenu, surtout si le vin produit en Chine est susceptible de dépasser le modèle occidental. Dans les phases de fermeture, comme aujourd'hui, il se trouve marginalisé, voire rejeté. Le rapport de la Chine au vin est ainsi marqué par une double logique : une

forte cyclicité dans le temps et un mélange entre une fascination, donc un souci d'imitation, mais aussi un rejet de la tradition occidentale.

- 4 La trajectoire de la filière vitivinicole chinoise ne s'explique guère à travers les notions clé de continuité, discontinuité ou complémentarité entre tradition et innovation. Naturellement, le secteur du vin en Chine constitue aussi une activité économique et commerciale ; les exploitations vitivinicoles sont confrontées à la nécessité d'innover pour se développer. Il existe également une élite urbaine mondialisée amatrice de vin.
- 5 Mais la problématique centrale du vin en Chine n'est pas dictée par ses évolutions intrinsèques et ne peut être réduite à une approche par le marché. Le schéma interprétatif pertinent se doit d'être plus global et appréhender les formes du vignoble et d'œnotourisme chinois dans un cadre beaucoup plus large, essentiellement géopolitique et géoculturel.
- 6 L'objectif de cette étude est ainsi d'appréhender ce modèle spécifique à travers l'œnotourisme¹ en Chine, phénomène encore très mal connu et aux données statistiques le plus souvent incertaines, fragmentaires, et parfois gonflées. La présente analyse repose sur des recherches documentaires mais surtout sur des enquêtes de terrain menées dans de nombreux domaines vitivinicoles de plusieurs grandes régions de production, notamment le Shandong, Pékin, Tianjin, le Hebei, le Liaoning et le Yunnan.
- 7 Dans une première partie, elle présente la question de l'œnotourisme dans son ensemble. Elle montre l'évolution du marché du vin en Chine, y compris la crise sévère du secteur liée à l'arrivée au pouvoir du président Xi Jinping. Elle propose une typologie inédite des formes d'œnotourisme en Chine. Elle met également au jour les facteurs limitants à l'émergence d'un véritable système œnotouristique en Chine : le caractère insulaire des châteaux vitivinicoles au sein de leur territoire ou l'inexistence de véritables vignerons en Chine. La deuxième partie présente la région de Yantai (Shandong), cœur de la géographie de l'œnotourisme émergent en Chine. La troisième et dernière partie décrit les territoires œnotouristiques plus fragmentaires ou ponctuels.

1. En Chine : un système œnotouristique de plus en plus en porte-à-faux

- 8 Les formes d'œnotourisme observables en Chine s'avèrent principalement le produit d'une phase d'ouverture largement révolue. Elles apparaissent de plus en plus déconnectées, désynchronisées et en porte-à-faux par rapport au contexte de baisse de la production et de la consommation de vin intervenu depuis Xi Jinping. Il s'agit donc principalement de faire une archéologie de phénomènes hérités d'une période à la logique différente.

A. Un vignoble à éclipses ; de la « fièvre du vin » au rejet du vin sous Xi Jinping

- 9 Traditionnellement, la Chine est le pays des alcools de grains distillés² (sorgho, riz, millet...) ou *baijiu* (« alcool blanc »)³. Pour parler de vin, la langue chinoise spécifie « vin de raisin » (*putao jiu*) (ou seulement *hongjiu*, « vin rouge »). Ces alcools forts (le Maotai

ou « Moutai », alcool de sorgho titrant 53°C) tiennent une place éminente dans la culture et la société chinoises⁴. La vitiviniculture chinoise moderne a été implantée en 1892 par un Sino-Malais, Chang Bishi à Yantai (province du Shandong) à partir de cépages européens. Mais la production de vin et le vignoble sont tombés à un niveau très faible à la fin de l'époque maoïste.

- 10 À partir d'un niveau très bas, la production et la consommation de vin en Chine ont connu une forte croissance jusqu'en 2012. Depuis les années 2000, on pouvait parler d'une véritable « fièvre du vin »⁵ (*putao re*), la plaçant désormais au 5^e rang mondial (production et consommation). La consommation de vin est passée de 10,6 millions d'hectolitres en 2000 à 17 millions d'hectolitres en 2011. En 2010, la Chine est devenue l'Empire du milliard de... bouteilles de vin consommées.
- 11 L'une des expressions territoriales majeures de cette mutation économique, paysagère et culturelle a été la multiplication des châteaux viticoles (*jiuzhuang*) de type européen, appartenant à des entreprises privées (Changyu), publiques (Cofco/Zhongliang), mixtes (Dynasty/Wangchao) ou étrangères et associant production et œnotourisme. Par ailleurs, de plus en plus d'investisseurs chinois ont racheté des vignobles à l'étranger (France, Afrique du Sud...). Au total, la multiplication des foires au vin, l'ouverture d'un supermarché du vin à Shanghai en 2011 ou la victoire d'un vin chinois (Jiabeilan) sur un grand Bordeaux dans un concours international ont constitué autant de signes de la mise en place d'un véritable système économique, social et territorial autour du vin en Chine.
- 12 Pour répondre à cette forte demande, la surface viticole chinoise a quasiment doublé en dix ans en atteignant 560 000 hectares en 2011 (carte 1). Cet ensemble de vignobles est principalement concentré dans les régions de la Chine du nord et du nord-ouest : Shandong, Hebei, Henan, Shanxi, Gansu, Ningxia, Xinjiang. Les principales marques sont : Great Wall, Dragon Seal, Changyu, Dynasty, Imperial Court. Une partie notable de la production est assurée par l'entreprise Changyu née à Yantai (Shandong) en 1892, qui a mis en place un véritable empire agro-industriel autour de divers châteaux viticoles. Quelques entreprises vitivinicoles (ex. Château Junding, Huadong Parry, Silver Heights, Grace Vineyards, etc), souvent aidées par des experts étrangers, ont produit des vins de qualité reconnue⁶. L'œnotourisme est également en plein essor, structuré par de puissantes entreprises telles que Changyu ou Cofco (*Zhongliang*). En 2016, a été ainsi inaugurée à Yantai la « Cité internationale du vin », principal parc à thème mondial dédié au vin. De grandes maisons de vin occidentales, et notamment françaises, ont également créé de toutes pièces des exploitations vitivinicoles en Chine.

Carte 1 : Les régions viticoles chinoises.

Source : Mme LIAO Xiaoyan, 2019, CLOVITIS, dans *Echos de Bordeaux*

- 13 Néanmoins, depuis la fin 2012, marquée par l'arrivée au pouvoir du président Xi Jinping, cette période faste a pris fin, au moins temporairement (tableau 1).

Tableau 1 : Évolution de la consommation et de la production de vin en Chine continentale entre 2000 et 2020 (millions hl).

Année	2000	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018- provisoire	2019 (estimations)	2020 (estimations*)
Consommation	10	16,3	17,1	16,5	15,5	16	19,2	19,3	18,4	17,8	
Production	10	13,2	13,8	11,1	13,4	13,3	13,2	11,6	9,3	8,3	6,6

*Estimations 2020 : 6,6 millions hl selon l'OIV - 4,1 millions hl selon <https://www.qianzhan.com/analyst/detail/220/210429-ec51034f.html> ou 5,7 millions hl d'après <https://wap.lookvin.com/news/59421.html>

Sources : OIV.

- 14 Dans son rapport annuel publié en 2020, l'OIV souligne, dans un doux euphémisme, que le développement du secteur du vin en Chine est « plus incertain que prévu »⁷. Elle pointe divers « problèmes structurels » pouvant expliquer la baisse de la production de vin en Chine : conditions climatiques difficiles ; contraintes technologiques ; faible productivité. Elle insiste sur le déficit de compétitivité des vins chinois par rapport aux vins importés ; selon l'OIV, l'offre diversifiée des vins importés serait encouragée par une politique commerciale favorable des autorités chinoises elles-mêmes. Divers changements méthodologiques effectués par les autorités auraient contribué également à cette chute et compromis la fiabilité des données statistiques chinoises dans ce secteur. De fait, il y a de fortes divergences entre les données, comme le

montrent les estimations de production pour l'année 2020. Ainsi, il est à noter que certains chiffres de production publiés en chinois sont nettement inférieurs, et de l'ordre de 4 millions d'hectolitres (pour 2019 et 2020), soit une chute de plus de moitié par rapport à ceux de 2015 (environ 11 millions d'hectolitres)⁸. En 2019, la production chinoise de vin est retombée à seulement 3,2 % de la production mondiale, entre celles de l'Allemagne (3,5 %) et du Portugal (2,6 %).

- 15 La consommation enregistre également une baisse depuis 2017. Or, la consommation de vin en Chine est déjà extrêmement faible. Comme pour bien des phénomènes socio-économiques en Chine, le point de vue est très décevant si l'on raisonne non plus en valeur absolue mais en valeur relative. Les estimations relatives à la consommation de vin per capita varient sensiblement selon les méthodologies adoptées et les bases de données, mais, globalement, il faut retenir son niveau très bas. En 2011, elle n'aurait pas dépassé 0,62 litre par personne et par an, un niveau inférieur à celui de nombre de pays musulmans comme l'Ouzbékistan, le Tadjikistan, et à peine supérieur à celui de l'Afghanistan (source : www.wineinstitute.org). D'autres sources la situent à 1,5 litre (51,9 litres en France)⁹. Selon un autre mode de calcul, il y aurait en Chine près de 200 millions de consommateurs potentiels buvant en moyenne 5,5 litres par personne et par an. En tendance, la consommation de vin rouge a triplé entre 2007 et 2013, avant de connaître une baisse.
- 16 Globalement, la consommation chinoise de vin ne pèse plus que 7 % de la consommation mondiale de vin. L'OIV y voit la fin d'un long cycle de forte hausse d'une vingtaine d'années ; elle suggère que les estimations 2019 pourraient même s'avérer fortement surévaluées. Les importations de vin ont également baissé : elles sont passées de 2,4 milliards de dollars en 2018 à 2,2 milliards de dollars en 2019 (542 millions de dollars en 2009).
- 17 En 2020-2021, les représailles commerciales exercées par le gouvernement chinois à l'égard de l'Australie, coupable d'avoir demandé une enquête indépendante sur les origines du coronavirus, devraient encore aggraver fortement cette tendance ; de fait, les importations de vin australien en Chine ont chuté de 96 % entre décembre 2020 et mars 2021 après l'imposition de taxes douanières de 200 % pour une période cinq ans ¹⁰. En 2019, 35 % du vin importé en Chine venait d'Australie, soit 1,6 milliard de dollars et 37 % du vin australien exporté l'a été vers la Chine.
- 18 En réalité, par-delà les variations statistiques, production, consommation et importations de vin subissent un même trend baissier. L'explication économique et technique de l'OIV, sans doute inspirée par les autorités chinoises, élude les facteurs politiques et culturels, semble-t-il nettement plus décisifs. La chute du vin en Chine est certes imputable à une série de facteurs relevant d'une logique de marché : ralentissement de la croissance économique ; mini-krach des bourses chinoises en août 2015 ; sensibilité croissante au facteur prix pour des produits considérés comme appartenant au monde du luxe ; concurrence de la bière, beaucoup moins chère ; épidémie de coronavirus.
- 19 Mais, elle est largement due à la lutte du président Xi Jinping contre la corruption des fonctionnaires, qui régalaient largement de vin dans les banquets et faisaient des cadeaux parfois somptueux. Elle procède surtout d'une politique résolument nationaliste rejetant les idées, valeurs et symboles de l'Occident. En tant que marqueur emblématique de l'Occident, le vin se trouve ainsi pris en otage de ces enjeux extra-commerciaux, et particulièrement impacté.

B. Les formes d'œnotourisme en Chine : essai de typologie

- 20 Le cœur de ce système œnotouristique chinois est représenté par les châteaux vitivinicoles (酒庄, *jiuzhuang*), le plus souvent de style européen. La tradition ici n'est pas locale, elle est exogène. L'enjeu est de se positionner vis-à-vis de l'architecture traditionnelle occidentale, soit en l'imitant telle quelle, soit plutôt en l'imitant en la sinisant, en la faisant changer d'échelle ou en y intégrant des innovations technologiques.
- 21 Par leur multiplicité et leur hétérogénéité, ces formes d'œnotourisme se prêtent néanmoins à un classement. Cette typologie inédite des formes d'œnotourisme se fonde sur plusieurs critères : la taille des domaines vitivinicoles ; leur fonction ; leur style d'architecture ; le type d'œnotourisme pratiqué.

Les formes d'œnotourisme de masse

- 22 L'une des spécificités de la Chine est celle de méga-structures permettant l'accueil d'un œnotourisme de masse. Il s'agit d'investissements lourds financés par de grandes entreprises, notamment Changyu. La superficie de ces complexes dépasse parfois plusieurs dizaines, voire centaines d'hectares. Ils ont été dimensionnés dans la perspective d'une forte croissance du nombre d'œnotouristes. Ils intègrent parfois des vignobles qui relèvent d'une fonction œnotouristique didactique et participative. Les rangées de vigne correspondent à des cépages différents, et la signalétique ainsi que les panneaux explicatifs visent à initier le touriste à la culture du vin. Une parcelle permet parfois la cueillette directe pour sensibiliser le touriste aux aspects manuels et sensoriels de la vigne et du raisin. Nombre de ces méga-structures possèdent un musée du vin pour essayer de replacer le vin dans la culture et l'histoire de la Chine et donc essayer de légitimer auprès des touristes chinois ce produit perçu comme étranger, voire exotique. Véritables machines à vendre du vin, ces territoires œnotouristiques représentent aussi des sources de profits en tant que telles, à travers le ticket d'entrée et la vente de produits liés au monde du vin.

. méga-parcs à thèmes avec châteaux et villages de style architectural européen

- 23 Ces parcs à thème intègrent des châteaux et des villages d'architecture européenne, surtout française. L'ensemble forme des micro-territoires exotiques, culturellement allogènes. Ils relèvent de formes de disneylandisation. Les villages européens reconstitués comprennent une capacité hôtelière. Au sein de cette catégorie, on peut établir une subdivision entre les méga-complexes polyfonctionnels incluant un parc à thème et les parcs à thème spécialisés.
- 24 La nouvelle Cité internationale du vin, créée à Yantai (province du Shandong) en 2016, représente le cas le plus représentatif des méga-complexes polyfonctionnels. Vaisseau amiral de l'entreprise Changyu, ce complexe géant s'étend sur 413 hectares. Son échelle signifie sa vocation à accueillir une fréquentation touristique considérable. Il associe quatre fonctions principales : production ; négoce ; recherche ; œnotourisme. Il se compose des éléments principaux suivants : un vignoble ; un Centre international de commerce du vin ; un village de style européen ; deux châteaux (dont l'un d'entre eux est dédié à Robert Tinlot) ; un institut de recherches vitivinicoles. L'œnotourisme est

donc ici seulement une fonction parmi d'autres au sein d'un méga-complexe intégrant par ailleurs des fonctions agricole, commerciale et scientifique.

- 25 L'œnotourisme de masse se développe également à une échelle plus réduite et sous une forme plus spécialisée, celle des parcs à thème vitivinicoles. Le « modèle historique » est représenté par le château Changyu-Castel à Yantai. Mais le Château Changyu AFIP Global, dans la lointaine banlieue de Pékin en est devenu le principal prototype. Ses deux châteaux d'architecture néo-gothique mais aussi le village européen créé de toutes pièces représentent la forme la plus aboutie de la disneylandisation de l'œnotourisme.

. les parcs à thème high tech

- 26 En Chine, notamment dans l'empire Changyu, nombre de châteaux sont dépourvus de villages européens. En revanche, certains d'entre eux possèdent des animations typiques des parcs à thème. La fonction didactique assurée par le village européen est remplacée ici par des animations high tech au service d'un œnotourisme sensoriel et participatif. Dans le cas de Château Changyu Reina, dans la province du Shaanxi, la disneylandisation ne s'exprime pas seulement à travers l'architecture kitsch d'un château toscan implanté dans la Chine intérieure. Elle n'est pas seulement esthétique et métaphorique ; elle repose sur un partenariat pleinement revendiqué avec les studios Universal et Disney. Ainsi, les effets spéciaux règnent en maître dans l'animation « Dark Ride-Cellar Adventure ».

. les méga-hôtels associés à des chais

- 27 Dans le district autonome mandchou de Huanren (province du Liaoning), le vin de glace a généré des formes d'œnotourisme spécifiques. Les châteaux représentent parfois des méga-hôtels qui, tout en abritant des chais de vinification en sous-sol ou à l'arrière des bâtiments principaux, offrent des dizaines, voire des centaines de chambres.

Les formes d'œnotourisme élitiste

Certaines formes d'œnotourisme sont plus particulièrement destinées à une clientèle aisée, voire très aisée.

. les châteaux associés à un golf

- 28 Junding en représente sans doute l'exemple le plus emblématique. Construit près de Penglai, dans la préfecture de Yantai (province du Shandong), il se situe manifestement dans l'univers du luxe comme en témoigne le golf qui l'entoure ainsi que le club house.

. les méga-châteaux luxueux isolés

- 29 Le château Dynasty (municipalité de Tianjin), à peine entouré d'une micro-parcelle de vigne, avec ses marbres, ses reproductions de peinture de maître, ses attaches avec l'art contemporain, sa salle de banquets, ses salons privés richement décorés, s'inscrit clairement dans l'œnotourisme haut de gamme.

. l'œnotourisme de club

- 30 Cette forme d'œnotourisme est présente dans de nombreux domaines, même les plus petits. Divers châteaux ont créé un système de cartes de fidélité permettant d'accorder des réductions. Dans certains cas, la winery n'est pas ouverte au public, mais accessible seulement à un nombre restreint de membres d'un club de vin. C'est le cas de Bodega Langes (province du Hebei). Nombre de domaines possèdent également des caves privées pour leurs meilleurs clients. Un petit salon est parfois aménagé au sein même de la cave privée où ces riches clients peuvent recevoir leurs amis ou leurs relations d'affaires.

Les formes d'œnotourisme historique, politique ou religieux

- 31 Il arrive que l'œnotourisme soit associé à des considérations historiques, politiques, voire religieuses. Une minorité de châteaux vitivinicoles comportent un style architectural chinois.

. les châteaux de style architectural chinois

- 32 C'est le cas de Guobin (Yantai) ou de Xixia King (région autonome Hui du Ningxia). Dans ces cas-là, le touriste se voit délivrer un message où le vin se trouve pris dans un processus de sinisation, voire de nationalisme. Le plus souvent, tout se passe aux yeux du touriste comme si le vin était d'origine chinoise. La dynastie Tang est particulièrement mise en avant.

. l'œnotourisme liées à des édifices religieux

- 33 Les premières formes d'introduction du vin en Chine doit beaucoup aux missionnaires. Dans la seconde moitié du XIX^e siècle et au début du XX^e siècle, ils ont construit des églises entourées de vignobles pour le vin de messe. On retrouve ces édifices près de Pékin ou dans le Yunnan septentrional par exemple. Ces sites attirent de plus en plus de touristes, sans qu'on puisse distinguer si le vin ou l'église constitue le principal facteur d'attraction pour le touriste.

Les formes de pseudo-œnotourisme

- 34 Une partie significative de la fréquentation des œnotouristes chinois est liée à d'autres éléments que l'appétence pour le vin. Nombre de châteaux vitivinicoles servent simplement de décor pour des mariages. Se faire photographier avec comme arrière-plan un château étranger, d'inspiration française, est considéré comme très « romantique ». De son côté, le château monnaie à prix élevé son droit à l'image. Ces droits représentent une importante source de revenus.
- 35 La Chine ne possède pas de véritables châteaux ou sites gastronomiques de charme. Les châteaux vitivinicoles viennent ainsi combler cette lacune. Ils sont aussi utilisés comme cadre agréable pour les banquets, qu'ils soient matrimoniaux, commerciaux ou politiques. La location de salles de réunion ou de petits salons privés génère des revenus très significatifs. Dans d'autres cas, comme dans le complexe de trois châteaux de Wencheng (Yantai), la mise en avant du vin représente un pur argument de marketing pour attirer le client dans l'hôtel de luxe. Parfois, la construction d'un

château vitivinicole représente un coup de publicité pour vendre des programmes immobiliers de luxe, notamment des zones de villas (ou *gated communities*).

C. Les châteaux vitivinicoles, des isolats au sein de leur territoire

- 36 La grande majorité des châteaux vitivinicoles en Chine présentent une architecture de type occidental, et notamment européen. Naturellement, une analyse rapide pourrait considérer ces formes d'architecture comme des copies de châteaux européens. On s'inscrirait là dans le cadre des théories du mimétisme. En réalité, il y a déjà un contre-sens dans la mesure où la plupart des châteaux bordelais ne sont pas des châteaux au sens architectural du terme, mais plutôt des exploitations vitivinicoles. Les Chinois n'ont retenu que l'architecture, à tort. Fondé sur une représentation et un présupposé erronés, l'imitation de la tradition architecturale vitivinicole se présente ici comme un malentendu.
- 37 Le choix d'une architecture occidentale ne résulte pas seulement d'une adhésion à des modèles architecturaux étrangers ; il procède des apories de l'architecture chinoise elle-même. Par-delà ses infinies variations techniques et historiques, l'architecture chinoise traditionnelle repose sur un modèle dominant de base assez simple constitué d'éléments permanents (ossature en bois, cours successives, murs de brique non porteurs, toits décorés), fixés très strictement par les empereurs successifs pour tout l'Empire. L'architecture vigneronne n'existe pas en Chine. Il n'y a pas non plus de châteaux au sens strict du terme. La Chine doit donc faire des emprunts architecturaux. Mais ces châteaux vitivinicoles de style occidental ne sont que des isolats noyés et dilués dans leurs territoires respectifs. Non seulement, ils sont numériquement très peu nombreux, mais il n'existe aucune articulation ni aucune continuité avec l'histoire de la Chine ni même avec des dynasties familiales de vignerons comme dans les régions vitivinicoles occidentales. Ils ne font pas système. Sorti du château, le touriste se retrouve le plus souvent dans des villages ou des espaces urbains sans le moindre intérêt paysager, voire bien souvent dégradés et chaotiques. Il est bien rare que les restaurants locaux soient gastronomiques. Les châteaux vitivinicoles sont alors comme des micro-territoires insulaires au milieu de zones sans valeur ajoutée, voire répulsives.
- 38 Dans la grande majorité des cas, il s'agit de lourds investissements assurés par de grandes entreprises vitivinicoles ou même de puissants conglomérats (ex. COFCO, Zhongliang) pour qui le vin n'occupe qu'une infime partie des activités. Loin d'être l'émanation de familles ou de territoires locaux, ces châteaux, voire méga-châteaux représentent des sortes de formes d'industrie lourde conçues comme des espaces promotionnels et de vente du vin adaptés à un œnotourisme de masse.
- 39 Par ailleurs, la perception et la représentation de l'architecture de ces châteaux se révèlent très superficielles. Les visiteurs chinois y voient essentiellement des formes d'exotisme largement indifférenciées. Les investisseurs, quant à eux, conçoivent ces châteaux comme des formes de marketing destinées à vendre du vin. Le manque total d'articulation entre ces châteaux vitivinicoles et le contexte architectural chinois débouche sur une forme de disneylandisation.
- 40 Actuellement, il n'existe pas de routes des vins à proprement parler. En revanche, certaines agences proposent des circuits touristiques centrés sur le vin. Il peut s'agir d'agences de voyages spécialisées comme China Wine Tours créée en 2007, peut-être la première à avoir créé des circuits du vin en Chine. L'un des circuits se situe au Ningxia

et propose sur trois jours la visite de neuf domaines vitivinicoles, comme Changyu Moser, Silver Heights, Xixia King (*Xixia Wang*), Helan Qingxue ou Leirenszhou. À chaque fois, un repas est associé avec la dégustation de produits locaux.

- 41 Il existe aussi des agences de voyages généralistes intégrant dans leur offre des circuits thématiques centrés sur le vin. Ainsi, l'agence Easy Tour China Travel, créée en 1999 à Guilin (Guangxi), propose-t-elle un circuit de 14 jours associant certains hauts-lieux du tourisme chinois avec la visite de *wineries* : Pékin ; Yantai ; Xi'an ; Yinchuan ; Taiyuan ; Pingyao ; Pékin. Certaines associations professionnelles proposent des excursions dans les vignobles (*wine trips*). C'est le cas de la Wine trade association of Guangdong, principale province chinoise pour la consommation de vin.
- 42 Il apparaît donc que les châteaux vitivinicoles sont loin de faire système. En réalité, cette aporie s'ajoute à d'autres apories. On retrouve un tel défaut d'articulation entre l'œnotourisme au niveau tant de la gastronomie¹¹ que du système d'acteurs de la filière vitivinicole.

D. L'absence de véritables vignerons, facteur limitant à la diffusion de l'œnotourisme

- 43 L'un des principaux facteurs limitants au développement de l'œnotourisme tient également à la quasi-inexistence de véritables vignerons en Chine¹². Cette lacune trouve son origine dans les fondements même de la culture chinoise et s'est trouvée aggravée par le régime communiste de la Chine populaire.
- 44 En français, le terme « viticulteur » renvoie à celui qui cultive la vigne. Le terme « vigneron » est également forgé sur la même racine. Dans les deux cas prévaut le rapport à la plante, au végétal, donc aussi à la terre, et par extension au terroir. En chinois, vigneron (ou viticulteur) se dit 酿酒师, *niangjiu shi* (littéralement : « fermentation-alcool-maître »). Le terme « *niangjiu shi* » ne fait aucune allusion à la vigne. Le caractère « *niang* » signifie « boisson fermentée : vin (de céréales : riz, sorgho, etc) ; faire fermenter ; fabriquer une boisson alcoolique ; brasser ». La partie gauche du caractère renvoie à une amphore utilisée jadis pour la fermentation de l'alcool. Quant à lui, *jiu* veut dire alcool, ou plus précisément alcool de céréales, et non vin. Le terme « *shi* » signifie « maître (qui enseigne) ; instituteur ; professeur ; homme passé maître dans son art ; artisan qualifié ». Mais il signifie aussi « prendre pour maître, se mettre à l'école de, imiter ». Il fonctionne donc dans les deux sens.
- 45 En réalité, le vigneron en Chine n'existe pas, ou du moins n'a pas de véritable équivalent. Il y a dissociation entre d'une part le producteur de raisin et de l'autre l'entreprise vitivinicole qui le transforme. Il n'existe pas de petits producteurs élaborant eux-mêmes leur vin, et pas non plus de coopératives. La transformation du raisin par celui qui le cultive peut être interdite. Donc, la fonction de contrôle de la fermentation telle qu'elle apparaît à travers l'étymologie, renvoie à l'entreprise, et non à un individu.
- 46 Le vigneron n'a pas du tout un statut à part au sein du monde paysan ; il ne constitue nullement une sorte de caste quelque part entre le paysan, l'aristocrate et l'alchimiste tirant sa supériorité de sa science des terroirs, de son art de la vinification et de la noblesse du produit lui-même, et de plus en plus de sa capacité à communiquer auprès du touriste. Bien plus, le vigneron n'a pas d'identité propre, et, si on forçait le trait, il

n'existe pas en tant que tel. La notion de vigneron est mal dégagée de celle d'agriculteur car la polyculture domine. Il n'existe pas de villages de vignerons avec une identité architecturale, sociale et culturelle propre susceptible d'attirer les touristes. Il n'existe pas non plus de maisons vigneronnes. Ce qui prévaut, c'est l'entreprise, le plus souvent de grande taille, celle qui transforme le raisin en alcool. Le paysan chinois cultivant la vigne est dans sa très grande majorité sous contrat avec une grande entreprise vitivinicole et est payé en fonction de divers critères, notamment du degré de sucre des raisins. Il ne peut donc pas y avoir de dynasties de vignerons élaborant leur propre vin et accueillant l'œnotouriste. Il n'y a pas ce tissu de vignerons proposant une offre œnotouristique diffuse au plus près des territoires.

- 47 La Constitution communiste de la République populaire de Chine représente un facteur limitant d'ordre structurel. La terre appartient à l'État et est louée à bail. Cette contrainte juridique aboutit à remettre en question la notion de transmission d'un patrimoine matériel (vignoble) et immatériel (pratiques, savoir-faire...) de génération en génération, d'héritage. Dans un système communiste, y a-t-il la possibilité pour l'émergence de véritables vignerons, condition nécessaire à l'émergence d'un système œnotouristique dynamique et diversifié ?
- 48 L'absence de propriété de la terre représente un frein majeur à l'investissement personnel des paysans dans leur parcelle de vigne, ainsi que dans la qualité et la créativité en matière de vin et le développement d'activités œnotouristiques. Comme le pays lui-même, le système vitivinicole est totalement centralisé, et non décentralisé comme dans les pays occidentaux. Traditionnellement, la logique ancestrale du paysan est celle de l'« intensif » (P. Gourou) pour des raisons d'exiguïté des terroirs et de subsistance ; l'objectif est de produire plus. On comprend donc la difficulté à rentrer dans une logique plus qualitative avec la culture du vin avec réduction des rendements, mais aussi à s'inscrire dans une logique de services telle qu'elle est requise par l'œnotourisme.
- 49 Au total, l'œnotourisme en Chine revêt des formes multiples et parfois originales et inattendues. Mais son développement demeure incertain et se heurte à des obstacles conjoncturels (notamment politiques) mais aussi quasi-structurels. Par-delà ces considérations générales, l'émergence de l'œnotourisme depuis une vingtaine d'années a produit divers territoires et configurations territoriales qu'il importe d'essayer de cerner finement et en faisant ressortir la singularité des trajectoires œnotouristiques à l'échelle régionale, intra-régionale, urbaine et locale.

2. La région de Yantai, cœur du système œnotouristique émergent chinois

- 50 À l'évidence, la municipalité de Yantai¹³ représente le cœur de la géographie de l'œnotourisme en Chine. C'est là qu'est née la vitiviniculture moderne en Chine en 1892. Il s'agit aussi du berceau de la principale entreprise chinoise du secteur, Changyu. Yantai possède le musée du vin le plus important de tout le pays. Pour ces raisons, certains le qualifient de « Bordeaux oriental »¹⁴. Cette région bénéficie d'autres avantages comparatifs majeurs en termes d'œnotourisme. C'est la seule grande région vitivinicole chinoise en position littorale. L'œnotourisme profite donc de puissantes synergies avec le tourisme balnéaire. Au XIX^e siècle, Yantai était d'ailleurs surnommée le « Deauville chinois ». La péninsule du Shandong offre également un climat plus

tempéré que le reste de la Chine du Nord, où se concentrent l'essentiel des vignobles en Chine ; elle suscite ainsi un tourisme de villégiature ; on voit d'ailleurs apparaître des villages de retraités disposant de petites parcelles de vigne. Le tourisme culturel est également très présent, notamment avec le mythe des Huit Immortels, qui attire nombre de touristes à Penglai, cœur des vignobles de la municipalité de Yantai. Yantai occupe une position favorable en termes de proximité par rapport aux mégapoles de Pékin (1 heure de vol) et Tianjin.

- 51 La côte est desservie par une route littorale (G 206) reliant les villes de Yantai et Penglai. Elle permet d'accéder à un certain nombre de wineries, dont une partie donne directement sur la route. Il s'agit d'une sorte de route des vins élémentaire de facto, même s'il serait abusif de la comparer avec la Napa Valley ou la route des vins d'Alsace ;
- 52 La ville de Yantai est le berceau de l'entreprise Changyu, le leader du secteur du vin en Chine, et pionnière dans divers domaines. Changyu a été l'initiateur de la formule des châteaux vitivinicoles en Chine, principale forme d'œnotourisme local. On peut dire que Changyu a inventé l'œnotourisme en Chine. Le musée du vin de Yantai a également servi de modèle aux autres musées du vin en Chine (cf. le Musée du vin de Pékin). Depuis 1987, Yantai est devenue la seule « Ville internationale de la vigne et du vin » d'Asie désignée par l'OIV. Pour remercier Robert Tinlot, ancien président de l'OIV, un Château Tinlot (*Tinluote*) a été construit.
- 53 Historiquement, l'entreprise appartenait intégralement au gouvernement de la municipalité de Yantai. Puis, elle s'est engagée dans un processus de privatisation et d'internationalisation partielles de son capital au milieu des années 2000 avec une cotation à la bourse de Shenzhen. A la suite de l'ouverture du capital en 2005, la structure actionnariale se présente désormais comme suit : gouvernement de Yantai (12 %), management et employés (45 %), investisseurs étrangers (43 %). Devenue une entreprise mixte, Changyu a accueilli des actionnaires surtout italiens, et secondairement américains. Ainsi, l'entreprise italienne de vins et spiritueux Ilva basée à Saronno près de Varèse et appartenant à la famille Reina produit quelques alcools célèbres (Amaretto di Saronno, Rabarbaro Zucca, Marsala Florio, vins Corvo...) a pris 33 % du capital. International Finance Corp. (USA, Banque Mondiale) possède les 10 % restants.
- 54 À Treaty Port Vineyards, l'entreprise fondée en 2004 associe un homme d'affaire écossais et sa femme taiwanaise ; on peut y voir un château médiéval de style écossais quelque peu incongru dans la campagne de Penglai, entouré par un vignoble de 21 hectares.
- 55 Château Junding montre une forme d'œnotourisme inhabituel. Il s'agit d'une émanation du géant agro-alimentaire public COFCO ; le château a été construit dans le style d'une hacienda espagnole et entouré par un golf. Le nom du domaine et du vin est Junding, ce qui signifie « couronne de l'empereur », sorte de coiffe incrustée de pierres précieuses ; la signification est qu'il ne s'agit pas seulement du chapeau de l'empereur, mais du chapeau du monde entier... Les cépages (cabernet-sauvignon pour le rouge ; riesling et chardonnay pour les blancs) sont importés de France, d'Italie et d'Allemagne, mais un centre de recherche et d'expérimentation les adapte à l'environnement local. De plus, le vin est réputé tirer sa qualité particulière de blocs de jade trouvés dans le sol au contact avec les racines de la vigne...

- 56 C'est sans doute dans la petite ville portuaire de Penglai (municipalité de Yantai, province du Shandong) que ce processus de sinisation revêt les formes les plus visibles. On trouve sur place l'un des très rares châteaux vitivinicoles construit dans le style chinois (dynastie Tang), comme Guobin. Le site choisi correspond à l'endroit où l'empereur Taizong (Li Shimin) de la dynastie Tang est venu avec ses troupes à Dengzhou (actuel Penglai). En reconnaissance de leur soutien face aux Coréens, Li Shimin a offert à ses habitants l'art de la vinification. En réminiscence de cet acte historique majeur, les autorités locales actuelles ont planifié le développement d'une Vallée du Grand Empereur Tang¹⁵, ou Grand Tang Emperor Valley (60 km²), véritable cluster dédié au vin (vignoble de 3 333 hectares, avec une production de vin de 24 500 tonnes, l'accueil de 2 millions de touristes, ainsi que des commerces, des loisirs et des entreprises vitivinicoles.
- 57 Mais surtout, Penglai est célèbre dans toute la Chine comme point de départ présumé des Huit Immortels (*Baxian*, 八仙) et des empereurs Qin Shi Huang et Wudi vers les îles Penglai. Selon des croyances populaires pré-taoïstes reprises par le taoïsme, il y aurait à la limite des eaux du golfe de Bohai et de la mer Jaune trois îles montagneuses, dont la plus importante est celle de Penglai (appelée Mont Penglai ou Île Penglai), surnommée Île des Bienheureux, véritable pays de cocagne : là-bas, les palais sont couverts d'or et de jade, les bijoux poussent sur les arbres, on ne connaît ni hiver ni douleur, les bols de riz et les verres de vin ne sont jamais vides, des fruits magiques donnant l'immortalité poussent en abondance¹⁶. C'est là que résident les fameux Huit Immortels, sortes de divinités devenues des personnages littéraires très populaires, dont les aventures font l'objet de multiples séries télévisées, notamment la traversée rocambolesque de la mer (*Baxian guohai*, 八仙过海) vers l'île de Penglai. Qin Shi Huang (259-210 av. JC), le célèbre Empereur Jaune (Huang Di, 黄帝), fondateur de la dynastie Qin et unificateur de l'Empire de Chine en soumettant un à un les Royaumes Combattants, sans cesse menacé d'assassinat et obsédé par la mort, entouré par des centaines de magiciens et d'alchimistes, lança plusieurs expéditions maritimes à Penglai pour essayer d'obtenir du vin, élixir d'immortalité, sans succès. Plus tard, l'empereur Wudi (140-87 av. JC), de la dynastie des Han (206 av. JC-220 ap. JC) lança lui aussi des flottes de navires pour cette quête. Non seulement, ce flux de touristes se rendant à Penglai représente un potentiel important pour l'œnotourisme mais par une association d'idées, le vin de Penglai devient un breuvage conférant l'immortalité. La relation entre vin et immortalité renvoie à l'idée de longévité, si centrale dans la culture chinoise.

3. Les territoires œnotouristiques fragmentaires, marginaux ou ponctuels

A. La région de Pékin-Hebei occidental : un œnotourisme péri-mégapolitain innovant mais menacé

- 58 L'entreprise Dragon Seal, principale *winery* de la municipalité de Pékin, a été fondée par les Frères Maristes en 1910 sous le nom de Shangyi Winery (Beijing Xijiao Putaojiu Chang) pour produire du vin de messe près de l'église de Heishanhu ; la cave fut creusée sous l'église. Nationalisée en 1949, elle a été rebaptisée Beijing Winery en 1959. L'entreprise a élargi sa gamme de produits. Elle a produit un alcool à base de fleurs d'osmanthus, très utilisées pour parfumer le thé, et symbole de l'amour dans les

cérémonies traditionnelles. En 1972, l'entreprise a produit un vin à la menthe présenté par Mao à Nixon lors de sa première visite en Chine. Devenue Dragon Seal en 1987, elle a créé deux *joint ventures* avec Pernod Ricard, et produit divers vins, principalement à base de cabernet sauvignon et de chardonnay. La première bouteille a été lancée sur le marché en 1988, année du dragon selon le calendrier lunaire chinois. Un musée a été créé (Beijing Wine Museum), où figure une statue du missionnaire fondateur de l'entreprise.

- 59 La proximité à l'égard de la capitale permet de créer des formes de vitiviniculture particulièrement évoluées adaptées aux exigences d'une clientèle sophistiquée. C'est le cas de Château Nubes (district de Huailai, province du Hebei), premier vin biodynamique de Chine¹⁷. L'innovation relève ici des principes du développement durable. Château Nubes s'étend sur une superficie de 25 hectares pour une production d'environ 80 000 bouteilles par an. Dans le domaine de la biodynamie, Château Nubes a lui aussi été pionnier¹⁸. Le concept de l'agriculture biodynamique a été introduit en Chine dans les années 1990, mais en matière de viticulture et de vinification, aucun domaine vitivinicole n'a essayé de le faire officiellement avant Château Nubes. Château Nubes est devenue une référence nationale dans ce domaine. Le 23 mai 2014, a eu lieu à Nubes la cérémonie de lancement du premier Projet de vin biodynamique de Chine, en présence de M. Guo Yang, de la China National Research Institute of Food. En 2015, Château Nubes est devenu officiellement « Le premier projet de winery biodynamique de Chine ». Il a engagé un partenariat avec l'Institut du vin de l'Université agricole de Chine et le Centre de recherche et développement du vin. La non-existence d'une certification chinoise pour l'agriculture biodynamique permet au Château Nubes de continuer à faire des recherches sur l'intégration des pratiques agricoles traditionnelles chinoises à la biodynamie. Il revêt donc un caractère expérimental.
- 60 Château Nubes représente le symbole de la « biodynamie vitivinicole à la chinoise ». L'existence de vin biodynamique à Château Nubes s'explique par une série de facteurs. Les facteurs bio-climatiques exceptionnels y contribuent pour une bonne part. Le vin de Nubes possède un excellent *fengshui*. Le *fengshui* (littéralement « vent et eau ») est un art taoïste visant à trouver le meilleur emplacement pour faire circuler le flux invisibles (cours d'eau) et les flux invisibles (vents) de la nature afin d'optimiser l'énergie vitale (le *qi*). Il repose en partie sur l'opposition entre *yin* et *yang*, et possède des analogies avec la médecine chinoise traditionnelle. Implanté au nord-ouest de la province du Hebei, à environ 100 km de Pékin, au-delà de la Grande Muraille, le vignoble se situe à la jonction entre le district de Huailai (Hebei) et le district de Yanqing (Pékin). Le district de Huailai, étendu sur 1 801 km², dont 42 % de montagnes, constitue l'un des meilleurs terroirs vitivinicoles de toute la Chine. Il présente également un ensemble de conditions exceptionnellement favorables au développement de la biodynamie.
- 61 En 2000 et 2001, Huailai a été classé comme « Ville du raisin en Chine » et « Ville du vin de Chine ». Une « route du vin » relie le bourg de Donghuayuan au village de Kangzhuang sur une longueur de 13 km. Huailai possède une longue tradition fruitière et viticole ; un proverbe déclare : « Huailai est le seul endroit fertile de la vaste Chine du Nord ». Actuellement, on y compte environ 2 000 hectares de terres cultivées principalement en vergers (jubes, abricots, pommes, poires, prunes...) et en vignobles.

- 62 Bien qu'il se situe à seulement 70 km de Pékin, ses caractères climatiques et météorologiques s'avèrent nettement différents. Cette partie du Hebei appartient au climat de mousson semi-aride chaud de type continental. Les précipitations moyennes annuelles sont faibles, 413 mm. La semi-aridité permet une longue durée moyenne annuelle de l'ensoleillement avec 3 072 h. L'altitude du vignoble est d'environ 400 m, ce qui permet d'obtenir un contraste thermique significatif entre jour et nuit, sans être très marqué comme plus à l'ouest au Ningxia ou au Xinjiang. Plus éloigné de la mer et à l'abri de l'arc montagneux des Jundu, terminaison septentrionale des Taihang, Château Nubes est marqué par la semi-continentalité. Ce caractère climatique entraîne des hivers nettement plus froids qu'à Pékin ; la période sans gel s'avère limitée à 149 jours. Elle induit également des étés chauds, mais peu arrosés. L'ensemble de ces facteurs explique la typicité des vins de Huailai, notamment leurs tannins souples. La taille de la vigne est minimaliste. Le paysage vitivinicole de Nubes apparaît ainsi comme « sauvage », la plus proche possible de la nature.
- 63 La densité de plantation est de l'ordre de 4 000 pieds/ha. Mais, la rigueur des hivers contraint à l'enterrement et au déterrement des pieds de vigne. Elle occasionne aussi un taux de mortalité des pieds de vigne d'environ 20 % par an, ce qui oblige les vignerons à des replantations fréquentes.
- 64 Le vent joue un rôle majeur dans la biodynamie locale. La zone de Huailai constitue un couloir de vent sec venu des steppes de Mongolie. Le vent est ici quasiment quotidien. Sa vitesse moyenne annuelle atteint 3,3 m/s. Dès 2007, les premières éoliennes y ont été installées pour alimenter en électricité verte la ville de Pékin.
- 65 Le nom du domaine évoque précisément cette relation forte avec le vent : Château Nubes (Château Nuage, en chinois *Ruiyun* ; *yun* : nuage). De fait, le vin biodynamique de Nubes présente un lien étroit avec l'atmosphère, et notamment les phénomènes aérologiques. Historiquement, cette partie du Hebei, située au-delà de la Grande Muraille, était un territoire mongol. Ce vent régulier et sec prémunit la vigne contre de nombreuses maladies. Il rend inutile la chimisation car le milieu est très sain.
- 66 L'absence de chimisation industrielle de la vigne représente la première forme de biodynamie. Le seul apport d'engrais est celui de fiente liquide de poule achetée à une usine locale d'œufs bio. L'entretien de la vigne par les plantes remplace les traitements chimiques. Si des champignons apparaissent sur les feuilles, on applique des décoctions de plantes. Les rendements moyens de l'ordre de 4,5 t/ha, sont faibles mais constants d'une année à l'autre. La philosophie de vinification du château Nubes s'inscrit dans une logique de respect des principes de la biodynamie. Le maître de chai essaie de réduire les manipulations artificielles au minimum.
- 67 En mai 2015, Château Nubes a fait une analyse du sol qu'il a planté en vigne pendant 10 ans ; les résultats ont montré que ces sols sont beaucoup plus purs que le niveau le plus haut du critère national en matière d'utilisation de sol agricole en Chine. Grâce à ces résultats, la période de la certification biologique a été raccourcie de trois ans à un an. Le calendrier joue un rôle essentiel dans la conduite du vignoble en biodynamie. En dehors du calendrier biodynamique, des proverbes agricoles locaux de Chine du Nord (*Huabei*) jouent un rôle important dans l'organisation des travaux du Château Nubes. Ces proverbes évoquent principalement la nécessité d'une relation harmonieuse entre le Ciel, la Terre et l'Homme (天, 地, 人). Ils concernent les changements de temps et le cycle de vie des plantes.

- 68 Le choix de la biodynamie est également lié à la volonté d'un homme. Le propriétaire de Château Nubes, M. Cheng Zhao, est un entrepreneur local ayant fait fortune dans le maïs. En 1998, il a acheté des terrains pour développer la culture du maïs. Après quelques années d'essais sur certaines parcelles, il s'est avéré que les sols étaient trop pauvres pour cette céréale. Les terrains ont été alors convertis en vignoble. Créé en 1998, le vignoble du Château Nubes occupe des vastes terrains initialement abandonnés qui n'avaient jamais été exploités auparavant. Pour ne pas altérer cette pureté si précieuse, le propriétaire du Château Nubes décida de pratiquer la « biodynamie à la chinoise », selon la philosophie chinoise de la nature et les méthodes agricoles traditionnelles locales. La plantation des premiers pieds de vigne n'est intervenue qu'en 2002. Le cépage cabernet sauvignon est largement dominant (80 %), loin devant la syrah (20 %). Actuellement, le vignoble est à peine rentable mais son propriétaire possède d'autres sources de revenus. M. Cheng Zhao n'est ni un financier ni un entrepreneur venu d'ailleurs, il s'agit d'un homme de la terre, d'un homme amoureux de son « pays natal ».
- 69 D'autres facteurs contribuent également au succès de la biodynamie à Nubes. La simplicité de l'organisation administrative y est favorable au changement, à la prise de décision et aux ajustements successifs. Il existe aussi un facteur géographique : la proximité par rapport à Pékin apporte des facilités en matière de soutien scientifique et technique.
- 70 L'œnotourisme est nettement plus développé qu'à Bolongbao. Le domaine possède un restaurant de qualité. Le domaine a créé un club dont les membres ont certains privilèges comme celui de prendre des repas sur place, de disposer de leurs bouteilles de vin avec des étiquettes personnalisées. Il comprend actuellement environ 60 membres, pour la plupart des petits entrepreneurs ou des banquiers du Hebei. Un hôtel y sera construit en 2017. La Grande Muraille mais aussi les stations de sport d'hiver développées dans le cadre des Jeux Olympiques d'hiver de 2022 de la région de Pékin (Yanqing) et du Hebei (Zhangjiakou) devraient apporter de nouveaux clients.
- 71 Certains riches Pékinois ont choisi de résider dans des *gated communities* centrées sur le thème du vin. Dans la province du Hebei, à moins de 100 km au nord-ouest de Pékin, la *gated wine community* Orenda renferme ainsi des villas, voire des manoirs imposants entourés de parcelles de vigne destinées à un usage ludique et récréatif de la part de leurs occupants.
- 72 Ces domaines vitivinicoles sont néanmoins fragiles. L'étalement urbain les menace directement. De fait, dans certains cas, la création d'un vignoble obéit à une logique masquée de sécurisation foncière pour des opérations futures de construction immobilière.

B. Le Ningxia : vers un véritable système œnotouristique ?

- 73 La région du Ningxia possède les terroirs vitivinicoles parmi les meilleurs de toute la Chine. Les vignobles s'étendent essentiellement sur le piémont oriental des monts Helan. Cette barrière montagneuse de direction méridienne s'étend sur 200 km de long et 15 à 50 km de large et bloque les vents violents du désert de Gobi. La fonte des neiges de ses sommets (point culminant : 3 556 m) assure la formation d'une oasis centrée sur les villes de Yinchuan et Shizuishan. Elle permet aussi l'irrigation de vastes périmètres viticoles occupant des sols alluviaux. Les vignobles se situent à une altitude moyenne

de 1 200 m ; ils bénéficient d'un fort ensoleillement (en moyenne 280 jours par an), tandis que la continentalité entraîne des étés chauds et des hivers froids, avec enterrement des pieds de vigne. Le gouvernement régional a fait de la vitiviniculture l'un des axes majeurs de sa stratégie de développement. Les vignobles permettent de lutter contre la désertification et d'assurer du travail aux paysans qui en sont victimes.

- 74 La région autonome Hui du Ningxia se caractérise ainsi par la multiplicité de ses châteaux vitivinicoles. Fin 2012, la célèbre critique britannique Jancis Robinson dénombrait une vingtaine de domaines dans la région¹⁹. Elle précisait que l'association locale des domaines vitivinicoles comptait 26 membres. De leur côté, les autorités, toujours portées à l'exagération, évoquaient les chiffres de 38, voire 70 wineries. En 2016, il y aurait au Ningxia une cinquantaine d'entreprises vitivinicoles existantes et autant en construction. Futur « Bordeaux oriental », il produit parmi les meilleurs vins de Chine (ex. Silver Heights). Par-delà les divergences d'évaluation, il apparaît que le Ningxia compte un nombre élevé de wineries et que le gouvernement régional a fait du vin et des vignobles l'un des axes majeurs de développement local.
- 75 La winery la plus ancienne et la plus emblématique du Ningxia est représentée par Ningxia Xixia Wang (Xixia King en anglais). Fondée à Yinchuan en 1984 à la place d'une coopérative de 14 fermes, elle constitue l'une des filiales du groupe public régional Ningxia Farms and Land Reclamation. Ses vignobles occuperaient une superficie de plus de 2 500 hectares (en 2012, selon J. Robinson), soit un tiers de l'ensemble des vignobles à vin du Ningxia. Xixia Wang serait le 7^e producteur chinois de vin, essentiellement avec des cépages internationaux (cabernet-sauvignon et merlot en rouge, chardonnay et riesling en blanc). Son nom rappelle l'empire des Xia de l'Ouest (1038 et 1227) qui s'étendait alors sur plus de 800 000 km², notamment dans l'actuel Ningxia. On retrouve ce souci de l'histoire dans l'architecture du château : le château Yuquan fait ainsi partie des rares châteaux vitivinicoles de style chinois. Il renferme un musée, des salles de dégustation VIP et des caves privées.
- 76 De son côté, Château Changyu Moser XV a été ouvert en octobre 2012. Le nom Moser constitue d'un hommage à la célèbre dynastie de viticulteurs autrichiens, en particulier à Laurenz Maria Moser, consultant et œnologue pour Changyu, représentant de la 15^e génération des Moser ; d'où le XV dans le nom du château²⁰. Le vignoble principal s'étend sur 200 hectares mais le vin est élaboré à partir d'un bassin d'approvisionnement beaucoup plus vaste de 10 000 hectares. La production est tournée vers le haut de gamme avec des cépages de type cabernet-sauvignon (à 90 %), merlot, syrah, chardonnay, riesling italien²¹... Malgré un potentiel œnotouristique relativement limité, il s'agit du plus grand château de l'empire Changyu dont le domaine s'étend sur 66 hectares. Inspiré d'un château à la française, sa cave de 3 000 m² comporte pas moins de 800 barriques ainsi qu'un musée.
- 77 Le Ningxia compte également d'autres châteaux tels que : Guangxia, Dynasty, Château Bacchus, Kemian, Hequan, Château Hedong, Leirenshe, Helan Qingxue, Daylong, Mobei, COFCO (Great Wall), Chandon ou Tianzun.
- 78 Au total, le Ningxia possède plusieurs conditions essentielles pour permettre l'émergence d'un véritable système œnotouristique : des châteaux assez nombreux pour assurer une taille critique suffisante ; une forte concentration des sites au sein d'un périmètre limité, celui de l'oasis de Yinchuan. Il offre des possibilités significatives de création de routes des vins. Inversement, le Ningxia ne fait pas partie des grandes

régions touristiques chinoises, ce qui est un facteur défavorable à l'essor de l'œnotourisme.

C. Le district autonome mandchou de Huanren (Liaoning oriental), un pseudo-œnotourisme

- 79 Le district autonome mandchou de Huanren, dans la partie orientale du Liaoning, à la frontière entre la Chine et la Corée du Nord, est le nouveau centre de gravité mondial de la production de vin de glace, à la place du Canada²². En 2015, le vignoble s'étendait sur 666 hectares et la production était assurée par une trentaine de châteaux. En 2020, ils passeraient respectivement à 3 330 hectares et à 50 à 100 châteaux (photographie 1).

Photographie 1 : Château de vin de glace dans le district autonome mandchou de Huanren, Liaoning oriental, frontière avec la Corée du Nord.

Cliché G. Giroir, février 2015

- 80 Les conditions physiques sont optimales pour le vin de glace : la température minimale moyenne en hiver est de - 14°C en décembre, de - 18°C en janvier et de - 14°C en février. La question du réchauffement climatique ne se pose pas, à la différence de l'Ontario. Le lac Huanlong (1 500 hectares) crée un micro-climat très favorable, avec notamment une humidité permettant un allongement de la période végétative. L'encadrement montagneux (à 80 %) assure des températures estivales élevées et protège des flux de mousson.
- 81 Le district a lancé un plan ambitieux de développement de la production et des activités œnotouristiques fondée sur trois éléments : une ceinture de vignobles autour du lac Huanlong (*yidai*) ; une Cité internationale du vin de glace dans la périphérie rurale de Huanren (*yizhen*) ; un Parc du vin de glace (*yi yuan*) dans la banlieue elle-même. Dans le

Parc, des grands hôtels vont accueillir les touristes désireux de déguster du vin de glace. Pour s'assurer le remplissage de ces méga-structures, les autorités ont interdit la création de nouveaux hôtels dans le centre-ville. En réalité, le vin de glace sert surtout de prétexte. Le vin de glace est essentiellement un vin de dessert ; or, la cuisine chinoise ignore largement les desserts. Il est en effet question de faire venir des populations des régions subtropicales de la Chine, qui connaissent peu ou pas du tout la neige et la glace. Des actions commerciales sont prévues à destination des personnes âgées de ces régions.

D. Les sites œnotouristiques isolés

Château Dynasty (Tianjin) : un méga-château pour un œnotourisme de luxe

- 82 Certains châteaux sont parfois de taille particulièrement imposante, bien plus que les châteaux des vignobles européens. Mais l'échelle est trompeuse, car l'essentiel des raisins provient de zones rurales sans la moindre trace d'architecture occidentale, vigneronne ou non. L'exemple le plus typique est celui du Château Dynasty, dans la banlieue de Tianjin, reproduisant le château Montaigne, mais en trois fois plus grand, mais dont le vignoble attenant est très modeste (27 hectares) ; les raisins proviennent de 1 500 hectares situés au Ningxia et au Hebei.

Changli (Hebei oriental) : berceau de la production des vins rouges secs en Chine

- 83 Cette partie du Hebei, au sud de Qinhuangdao et à proximité de la mer, représente le berceau de la production de vins rouges secs en Chine choisi par le gouvernement du début des années 1980 comme le meilleur endroit du pays pour ce type de vin. Actuellement, cette base historique de production a été supplantée par d'autres régions chinoises. De même, l'œnotourisme souffre d'un certain manque de dynamisme.
- 84 Néanmoins, Changli concentre plusieurs domaines vitivinicoles, parmi lesquels Bodega Langes appartenant au magnat autrichien du cristal Swarovski, Gernot Langes, passionné par le vin. La production annuelle est de l'ordre de 200 à 300 tonnes. La winery, dont l'architecture est assez banale, propose des vins haut de gamme à une clientèle de riches personnalités du Hebei, de Tianjin ou de Pékin. Un système de cartes a été mis en place : VIP quand on achète pour 50 000 yuans de bouteilles ; argent (100 000 yuans) et or (200 000 bouteilles, donnant droit à une réduction de 20 % sur le prix des bouteilles). Bodega Langes souhaite non pas s'agrandir mais conserver son esprit de club élitiste très fermé dont les membres se cooptent entre eux. S'ajoute dans les trois mois d'été un œnotourisme de passage où les clients sont logés à l'hôtel. Il y a deux grandes soirées par an où les riches locaux se retrouvent pour manger et boire le vin local. La vente de vin est nettement plus rentable que l'activité hôtelière.
- 85 Dans la même zone, on trouve aussi Huaxia Great Wall (groupe COFCO). L'œnotourisme touche ici des couches sociales plus modestes. L'une des attractions principales tient à la cave ; créée en 2006, il s'agit de la plus grande cave de granite d'Asie. Elle comprend certaines caves privées : celle du riche Taïwanais, Guo Taiming, contient plus de 5 000 bouteilles.

Xinjiang : un œnotourisme isolé en terre d'Islam

- 86 Le vin et l'art de la vinification sont venus en Chine depuis les oasis d'Asie centrale par la Route de la soie. Cette tradition est tombée en désuétude. La région autonome ouïgoure du Xinjiang, autrefois surnommé Turkestan chinois, est constituée de sociétés traditionnellement musulmanes. Il s'agit d'une grande zone de culture de la vigne pour la production de raisins secs.
- 87 Depuis une dizaine d'années, de grands châteaux vitivinicoles ont été construits au milieu de vastes périmètres de vigne. Les conditions physiques pour la vigne sont quasiment optimales. Ces châteaux sont totalement surimposés à la culture locale ; la production de vin est destinée à alimenter les marchés de la Chine centrale et orientale. Bien plus, la main-d'œuvre cultivant la vigne appartient le plus souvent au Corps de production et construction (*bingtuan*), vieille et puissante institution de paysans-soldats chargés de garder la frontière, de prévenir les velléités de séparatisme, d'exploiter les ressources locales et de favoriser le peuplement Han. Les châteaux vitivinicoles, à leur manière, contribuent à la colonisation et à la sinisation de cette périphérie culturellement et ethniquement non-chinoise.
- 88 À Shihezi, à l'ouest d'Ürumqi, capitale du Xinjiang, a été ouvert en août 2012 un château vitivinicole multifonctionnel, Château Changyu Baron Balboa, en hommage au premier œnologue historique de l'entreprise Changyu. Le château viticole s'étend sur 66 hectares, auquel s'ajoute un vignoble de 333 hectares ; mais il s'approvisionne en raisin parmi les 5 300 hectares de vignobles que l'entreprise Changyu possède au Xinjiang. La production de raisin est assurée dans le cadre d'un partenariat avec le Corps de production et construction. Grâce au fort ensoleillement local, à l'écart important entre les températures diurnes et nocturnes, aux sols alluviaux et aux eaux d'irrigation par gravité au piémont des Tianshan), il s'agit d'un vin haut de gamme.
- 89 Château Changyu Baron Balboa est très éloigné des grands centres urbains de la Chine orientale ; il est également à plus de 135 km de Ürumqi, capitale du Xinjiang. Il s'inscrit dans le contexte d'une région musulmane faiblement consommatrice de vin. Il s'appuie sur une clientèle touristique assez variée issue des colons Han. Il est principalement constitué d'un imposant château à la française au centre d'un micro-territoire de forme circulaire. Au musée et à la cave de 6 000 m² ont été ajoutés en 2016 un village de type européen et un centre de commerce.

Mongolie intérieure : un œnotourisme en plein désert

- 90 En Mongolie intérieure, d'immenses vignobles à vin sont en cours de création pour lutter contre la désertification. Château Hansen, près de la ville de Wuhai, appartient à Han Jianping, milliardaire chinois grâce au charbon. Il a recruté un œnologue français (Bruno Paumard) et trois œnologues chinois. Dans cette région aride (12 mm de précipitations/an) et aux hivers rigoureux, les ceps sont irrigués par le Fleuve jaune et enterrés l'hiver. L'entreprise envisage d'acheter 3 500 hectares dans les prairies d'Erdos ; l'objectif est de produire 20 millions de litres vieillies dans 30 000 fûts de chêne...Château Hansen recevrait chaque année près de 20 000 visiteurs. Une partie est hébergée dans un hôtel de luxe comprenant 60 chambres. Un restaurant propose d'associer les vins avec la cuisine locale. Des excursions à dos de cheval ou de chameau sont organisées dans le désert de Gobi.

91

Yunnan : un œnotourisme marqué par le fait religieux

- 92 En matière d'œnotourisme, la province du Yunnan est marquée par le fait religieux. Deux cas sont néanmoins à distinguer : soit il s'agit d'une véritable église construite par des missionnaires catholiques du XIX^e siècle, soit l'édifice religieux a été créé de toutes pièces.
- 93 Dans le premier cas, on trouve notamment Cizhong, petit village situé sur la rive droite du fleuve Lancang, isolé au nord de la province du Yunnan, à la frontière avec le Tibet. Les vignes sont cultivées à plus de 1 500 m d'altitude. Divers missionnaires, dont certains furent martyrisés par les lamas²³, se sont succédé jusqu'en 1951. Après l'interruption de la période maoïste, l'église a été rendue au culte en 1982 (photographie 2). En territoire ethniquement tibétain, l'église possède un style architectural syncrétique romano-sino-tibétain. La plupart des familles sont encore catholiques, soit environ 1 300 personnes ; certaines d'entre elles élaborent leur vin. Le vin, appelé « Rouge du Yunnan » (*Yunnan hong*) est issu du cépage Miel de rose ; introduit localement par un missionnaire français, il a disparu de France en 1866 du fait du phylloxéra. Il produit un vin sucré et à l'arôme de rose.

Photographie 2 : Eglise catholique et son vignoble créés par des missionnaires dans le village tibétain de Cizhong, Yunnan septentrional.

Cliché G. Giroir, août 2016

- 94 Le second cas de figure est représenté par le Yunnan Red Château. Créé par un riche Hongkongais en 1997, il s'agit de la plus grande base vitivinicole au sud du Yangzi. Pour attirer les touristes, et surtout pour les mariages, une sorte d'église a été construite au milieu des champs. Dépourvue d'autel et de décoration religieuse, cet édifice comporte des vitraux avec des motifs de feuille de vigne. Loin de servir à la messe, elle sert uniquement de décor aux photographies des jeunes mariés.

Conclusion

- 95 Le système œnotouristique chinois montre certaines formes avérées de tradition européenne et d'innovation. Mais il est le témoignage d'un cycle de mondialisation et d'occidentalisation, aujourd'hui révolu. Il s'apparente à un fossile vivant dans un nouveau cycle politico-culturel qui lui est désormais défavorable, voire hostile.
- 96 En matière de prospective, plusieurs théories sont possibles. Une vision optimiste peut être convaincue que, après cette crise, le marché finira par rebondir ou au moins se développer graduellement. Selon elle, la découverte du vin par les jeunes élites urbaines mondialisées constitue un ferment durable pour l'émergence irréversible d'un marché vitivinicole à long terme. Un point de vue plus pessimiste constate que depuis l'arrivée au pouvoir de Xi Jinping en novembre 2012, la Chine est entrée dans une longue phase d'ordre moral, de nationalisme, de contre-occidentalisation des mœurs et de la culture, de re-sinisation des pratiques sociales, sans qu'il soit possible d'en déterminer le terme.

BIBLIOGRAPHIE

- GIROIR, Guillaume (2002) « Vin, mondialisation et civilisation en Chine », revue *Douro. Estudos & Documentos*, septembre, vol. 13, p. 255-283. Actes du Symposium international de Porto (Portugal) « La vigne et le vin dans le monde », septembre 2001, Université de Porto
- GIROIR, Guillaume (2014) : « L'entreprise Changyu, acteur majeur de la construction du système vitivinicole émergent en Chine », revue *Cultur. Revista de Cultura e Turismo*, Ilheus (Bahia), Brésil : Universidade Estadual de Santa Cruz, numéro spécial, ISSN 1982-5838, année 08, n° 3, octobre, p. 211-237. Actes du Colloque international « Vin, Patrimoine, Tourisme, Développement », Florianopolis (Brésil), décembre 2013, Chaires Unesco « Culture et Traditions du Vin » (Université de Bourgogne) et « Culture, Tourisme, Développement » (Université Paris 1), Université Fédérale du Parana (*consultable en ligne*)
- GIROIR, Guillaume (2014) « Le fait viti-vinicole en Chine dans le champ des sciences humaines et sociales. Premiers résultats et programme de recherche ». Actes de la conférence annuelle de l'Organisation Internationale du Vin (OIV), Mendoza (Argentine), novembre (*consultable en ligne*)
- GIROIR, Guillaume (2015) « Le marché du vin en Chine : entre ivresse et réalités », p. 158-159, in François Legouy, Sylvaine Boulanger (coord.) *Atlas sur la vigne et le vin dans la mondialisation*, A. Colin : Paris
- GIROIR, Guillaume (2015) « Vin et vitivinicolité en Chine. Des approches méthodologiques pour mieux appréhender un objet singulier, à la fois commercial, géopolitique et culturel », *Revue des Œnologues*, n° 157, novembre
- GIROIR, Guillaume (2015) « Les cépages vitivinicoles en Chine. Une mosaïque complexe aux enjeux multiples », *Revue des Œnologues*, n° 157, novembre

- GIROIR, Guillaume (2017) : « La région viti-vinicole de Yantai (Shandong, Chine), future « Bordeaux oriental » ? Exploration géographique et critique d'une antonomase », in Jean-René TROCHET, Guy CHEMLA, Vincent MORINIAUX (dir.) *L'univers d'un géographe. Mélanges en l'honneur de Jean-Robert Pitte*, Presses Universitaires de Paris-Sorbonne
- GIROIR, Guillaume (2017), « Le vigneron en Chine », in : J. PERARD et C. WOLIKOW (dir), *Boire du vin, hier et aujourd'hui, Rencontres du Clos-Vougeot 2016*, Chaire Unesco/UMR 7366, p. 61-81
- GIROIR, Guillaume (2017) « Les accords entre mets et vins dans la cuisine chinoise, nouveau paradigme gastronomique mondial ? Pour une philosophie post-moderne du goût », in : Jean-Robert PITTE (ed.) *Les accords mets-vins, un art français*, Éditions du CNRS, p. 333-353
- GIROIR, Guillaume (2017) « Vin bio et vin biodynamique en Chine. Le cas de Château Bolongbao (Pékin) et Château Nubes (Hebei) », in F. Legouy, G. Giroir, S. Boulanger, S. Dallot (eds) *Paysages, mises en scènes paysagères, patrimoines vitivinicoles, valorisations touristiques et développement territorial (remis, à paraître)*
- GIROIR, Guillaume (2019) « D'un vin singulier (le vin de glace) à la notion de singularité viti-vinicole », in *Rencontres du Clos-Vougeot 2018*, J. PERARD, C. WOLIKOW (dir), *Vignobles et vins singuliers : de l'unique au pluriel*, Chaire Unesco « Culture et traditions du vin » /UMR 7366, Confrérie des Chevaliers du Tastevin, p. 191-215
- GIROIR, Guillaume (2021) « L'émergence des vins bio et des vins biodynamiques en Chine : les cas des châteaux Bolongbao (Pékin) et Nubes (Hebei) » in F. LEGOUY, G. GIROIR, S. BOULANGER, S. DALLLOT (coord.) *Terre des Hommes, terres du vin*, actes du colloque d'Orléans, octobre 2016, PU François Rabelais, p. 191-207
- GIROIR, Guillaume (2021) : « La notion de « métissage viti-vinicole », essai d'approche théorique et méthodologique. Le cas de la Chine », 30 p. Actes du symposium international « Vins, vignes et vignerons : passages, messages et métissages », 3-6 juin 2015, Université Toulouse-Jean Jaurès, Presses Universitaires du Midi (sous presse)
- HALL, C. Michael, L. SHARPLES, B. CAMBOURNE, N. MACIONIS (eds) (2000) *Wine Tourism Around the World. Development, management and markets*, Routledge
- HALL, C. Michael (1996) « Wine tourism in New Zealand », in J. HIGHAM (ed.) *Proceedings of Tourism Down Under II : A Tourism Research Conference*, Dunedin : University of Otago, p. 109-119
- JIANG, Z. and ZHANG, C. (2011), « Comprehensive evaluation of grape wine tourism resources at the eastern foothills of Helan Mountain in Ningxia », *Liquor-Making Science & Technology*, No. 7, p. 126-128.
- LIGNON-DARMAILLAC, Sophie (2009) *L'œnotourisme en France. Nouvelle valorisation des vignobles. Analyse et bilan*, éd. Féret
- LIGNON-DARMAILLAC (2011) « Vin, vignobles et tourisme : des relations à construire », *Espaces*, n° 111
- ZHANG Qiu et al. (2013) « Wine tourism phenomena in China: an emerging market », *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, Vol. 25, No. 7, p. 1115-1134
- ZHU, R., ZHANG, P. and DING, A. (2009), « A preliminary study on the wine tourism of Wuwei in Gansu Province », *Journal of Hebei Tourism Vocational College*, Vol. 14 No. 2, p. 14-17.

NOTES

1. L'œnotourisme est défini ici comme l'ensemble des lieux d'hébergement ou de restauration, des activités ou événements et des infrastructures liées au vin. Pour les définitions de l'œnotourisme : C. Michael HALL (2022) *Wine Tourism Around the World*, Routledge ; Sophie LIGNON-DARMAILLAC (2009) *L'œnotourisme en France, nouvelle valorisation des vignobles*, Féret ; <http://www.diplomatie.gouv.fr/fr/politique-etrangere-de-la-france/tourisme/l-action-du-maedi-en-matiere-de-promotion-du-tourisme/cinq-poles-d-excellence-pour-renouveler-l-image-touristique-de-la-france/article/pole-oenotourisme>.
2. À la différence du saké japonais, qui est fermenté : Nicolas BAUMERT (2011) *Le saké, une exception japonaise*, Presses universitaires de Rennes/Presses universitaires François Rabelais ; préface de Jean-Robert PITTE.
3. Pour le caractère 酒 « jiǔ », le *Dictionnaire Ricci* (1986) donne les sens suivants : « boisson fermentée ; boisson alcoolique ; vin ; liqueur ».
4. Sur les vertus de l'ivresse en Chine (notamment chez les Taoïstes) : Jacques PIMPANEAU (2000) *Célébration de l'ivresse*, éd. P. Picquier.
5. Déjà évoquée en 2002 par Guillaume GIROIR « Vin, mondialisation et civilisation en Chine », *Douro. Estudos & Documentos*, actes du symposium de Porto « La vigne et le vin dans le monde », Université de Porto (Portugal), septembre, vol. 13, p. 264.
6. Ainsi, Berry Bros. & Rudd, plus ancien négociant britannique en vins et spiritueux, est devenu le premier détaillant du pays à proposer de manière permanente quatre grands crus chinois (trois vins de glace et un mélange de Cabernet Sauvignon et de Merlot, Château Changyu Moser 2008 XV, région autonome Hui du Ningxia) : cf. Guy COLLINS (2013) « Berry Bros. & Rudd Stocks Chinese Wine From Château Changyu », *Bloomberg.com*, 20 mars.
7. OIV (2020), *State of the World Vitivinicultural Sector in 2019*, avril.
8. <http://finance.eastmoney.com/a/202101211784521337.html> (en chinois).
9. Jack FREIFELDER (2014) « China's wine consumption is growing », *China Daily USA*, 25 avril.
10. Jason MURPHY (2021) « China-Australia trade is still growing despite covid », *news.com.au*, 28 juin.
11. Guillaume GIROIR (2017) « Les accords entre mets et vins dans la cuisine chinoise, nouveau paradigme gastronomique mondial ? Pour une philosophie post-moderne du goût », in J.-R. PITTE (coord.) *Les accords mets-vins. Un art français*, éditions du CNRS, p. 333-353.
12. Guillaume GIROIR (2017) « Le vigneron en Chine », in *Rencontres du Clos-Vougeot 2016*, J. PERARD et C. WOLIKOW (dir.), *Boire du vin, hier et aujourd'hui*, Chaire Unesco « Culture et traditions du vin » /UMR 7366, p. 61-81.
13. La municipalité de Yantai se situe à l'extrémité de la péninsule du Shandong. Elle inclut notamment le district de Penglai, grande zone de production vitivinicole en Chine. Par commodité, on l'appellera à l'occasion « région de Yantai ».
14. Guillaume GIROIR (2017) « La région viti-vinicole de Yantai (Shandong, Chine), future « Bordeaux oriental » ? Exploration géographique et critique d'une antonomase », in Jean-René TROCHET, Guy CHEMLA, Vincent MORINIAUX (dir.) *L'univers d'un géographe. Mélanges en l'honneur de Jean-Robert Pitte*, Presses Université Paris Sorbonne
15. Ses limites vont de l'ouest du village de Zhaili à 300 m à l'est du village Guanli, et de la route Zhanbei au sud à la route nationale 206 au nord (incluant le lac Qinglong, la rivière Pingshan, les monts Zhi, Ma et Yu).
16. Cette croyance relève de la « Voie des magiciens et des immortels » (*Fangxiandao*, 访仙道).
17. Guillaume GIROIR (2021) « L'émergence des vins bio et des vins biodynamiques en Chine : les cas des châteaux Bolongbao (Pékin) et Nubes (Hebei) » in F. LEGOUY, G. GIROIR, S. BOULANGER, S. DALLOT (coord.) *Terre des Hommes, terres du vin*, actes du colloque d'Orléans, octobre 2016, PU François Rabelais, p. 191-207.

18. Anonyme (2014) « Château Nubes Starts First Biodynamics Project », 11 juin ; <http://www.winechina.com/html/2014/06/201406265907.html>, d'après chihe.sohu.com.
19. Jancis ROBINSON (2012) « The wineries of Ningxia », 20 septembre ; http://www.txb-finenewines.com/upload/20120920_CHANGYU_UK_WineriesOfNingxia_JancisRobinsonCOM_3636.pdf
20. Les Moser représentent l'une des plus anciennes dynasties de viticulteurs en Autriche. Fondée en 1848, c'est surtout dans les années 1950 que Lenz Moser la fera connaître en inventant le « système Lenz Moser », conduite en taille haute pour faciliter le travail de la vigne, adopté d'abord en Autriche puis dans de nombreux pays du monde. Après une crise grave dans les années 1980, Sepp Moser a créé une nouvelle entreprise vitivinicole réduite à 33 ha sur deux sites, Rohrendorff dans la région de Kremstal et à Apetlon vers le lac Neusiedl. Son fils a repris l'entreprise en 2000 en la tournant vers la biodynamie.
21. S'y ajoute un cépage défini initialement comme cabernet gernischt, mais qui s'avérerait être du carménère, cépage bordelais quasiment disparu en France et devenu l'emblème du vignoble chilien.
22. Guillaume GIROIR (2019) « D'un vin singulier (le vin de glace) à la notion de singularité vitivinicole », in *Rencontres du Clos-Vougeot 2018*, J. PERARD (dir), *Vignobles et vins singuliers : de l'unique au pluriel*, Chaire Unesco « Culture et traditions du vin » /UMR 7366, Confrérie des Chevaliers du Tastevin, p. 191-215
23. Ce fut le cas de Jules DUBERNARD, qui resta sur place près de 40 ans avant d'être tué en 1905.

RÉSUMÉS

Cette étude s'interroge sur la pertinence de la problématique de la tradition et de l'innovation pour les territoires du vin en Chine. Elle souligne le rôle majeur des facteurs géopolitiques et géoculturels dans la trajectoire du système œnotouristique chinois. A travers diverses enquêtes de terrain, elle montre la riche diversité des formes d'œnotourisme en Chine. Il apparaît d'abord que le principal élément de ce système, les châteaux vitivinicoles, s'avère de plus en plus en porte-à-faux par rapport aux réalités d'un marché du vin, en forte baisse depuis l'arrivée au pouvoir de Xi Jinping fin 2012, mais aussi à une politique de plus en plus nationaliste, voire anti-occidentale. Une typologie de ces formes œnotouristiques héritées de la période 1978-2012 est proposée. Dans une approche plus régionale, une deuxième partie met au jour la diversité des formes d'œnotourisme dans la région de Yantai (Shandong), cœur de la Chine viticole. Une dernière partie présente les spécificités des territoires œnotouristiques dans les régions de Pékin et de Tianjin, du Hebei occidental, du Ningxia, du Liaoning oriental, du Yunnan septentrional, etc. La conclusion présente deux visions possibles de l'évolution à long terme de l'œnotourisme en Chine.

This study questions the relevance of the issue of tradition and innovation for wine territories in China. It underlines the major role of geopolitical and geocultural factors in the trajectory of the Chinese wine tourism system. Through various field surveys, it shows the rich diversity of forms of wine tourism in China.

It first appears that the main element of this system, the wine châteaux, is proving more and more at odds with the realities of a wine market, which has fallen sharply since coming to power of Xi Jinping at the end of 2012, but also to an increasingly nationalist, even anti-Western policy. A typology of these wine tourism forms inherited from the 1978-2012 period is proposed. In a more regional approach, a second part highlights the diversity of forms of wine tourism in the Yantai region (Shandong), the heart of wine-growing China. A final part presents the specificities of wine tourism territories in the regions of Beijing and Tianjin, Western Hebei, Ningxia, Eastern Liaoning, Northern Yunnan, etc. The conclusion presents two possible visions of the long-term evolution of wine tourism in China.

INDEX

Mots-clés : Chine, marché du vin, œnotourisme, régions vitivinicoles, châteaux vitivinicoles

Keywords : China, wine market, wine tourism, wine regions, wine châteaux

AUTEUR

GUILLAUME GIROIR

Professeur de géographie, directeur de l'Institut Confucius, Université d'Orléans
guillaume.giroir@univ-orleans.fr