
Les AOC en France des débuts à nos jours : la complexité d'une construction dans l'espace et dans le temps

AOCs in France from their start to today: the complexity of a building a system through space and time

Las denominaciones de origen controladas (AOC) en Francia desde sus inicios a nuestros días: una construcción espacio-temporal compleja

François Legouy et Sébastien Dallot

**Édition électronique**

URL : <http://journals.openedition.org/mappemonde/805>

DOI : 10.4000/mappemonde.805

ISSN : 1769-7298

Éditeur

UMR ESPACE

Référence électronique

François Legouy et Sébastien Dallot, « Les AOC en France des débuts à nos jours : la complexité d'une construction dans l'espace et dans le temps », *Mappemonde* [En ligne], 125 | 2019, mis en ligne le 01 janvier 2019, consulté le 02 juillet 2019. URL : <http://journals.openedition.org/mappemonde/805> ; DOI : 10.4000/mappemonde.805

Ce document a été généré automatiquement le 2 juillet 2019.



La revue *Mappemonde* est mise à disposition selon les termes de la Licence Creative Commons Attribution - Pas d'Utilisation Commerciale - Partage dans les Mêmes Conditions 4.0 International.

Les AOC en France des débuts à nos jours : la complexité d'une construction dans l'espace et dans le temps

AOCs in France from their start to today: the complexity of a building a system through space and time

Las denominaciones de origen controladas (AOC) en Francia desde sus inicios a nuestros días: una construcción espacio-temporal compleja

François Legouy et Sébastien Dallot

Introduction

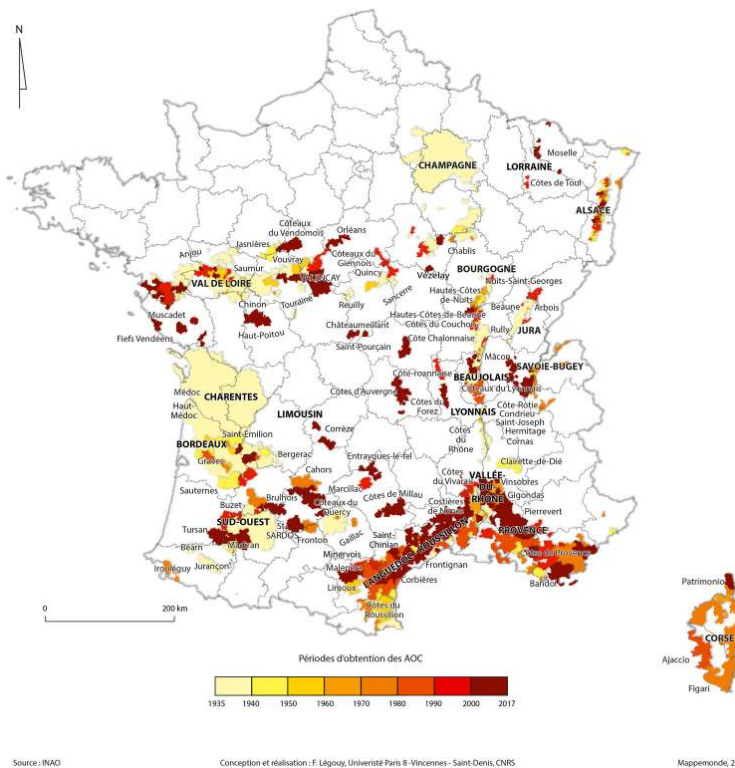
- 1 Une appellation d'origine contrôlée est une assurance sur l'origine géographique du produit. Elle correspond à une forme de traçabilité (Legouy, 2007) et peut être comprise aussi comme un label qualifiant qui permet à un produit de se démarquer des autres. L'AOC fonctionne aussi comme un effet de niche (Hannin, 2010).
- 2 La construction géohistorique des AOC fut longue et complexe, souvent dans un climat sous haute tension entre des syndicats de vignerons opposés par des enjeux importants pour un nom d'appellation, prestigieux ou ordinaire (Jacquet, 2009).
- 3 L'objectif est de dresser la cartographie des seules AOC devenues AOP au XXI^e siècle et d'en comprendre la logique spatiale en s'appuyant sur la dynamique historique. Dans cette mise à plat des appellations françaises, les informations sont à la fois qualitatives (le lien avec les acteurs, le contexte économique et politique) et quantitatives (les données statistiques, issues de l'INAO [Institut national de l'origine et de la qualité] et de FranceAgrimer).

- 4 Dans quelle mesure la logique spatiale s'inscrit-elle dans le temps historique et à quels pas de temps, en fonction de quels facteurs et pour quelle hiérarchie des vins ?
- 5 Nous verrons d'abord que les appellations d'origine sont une construction pérenne dans les grandes vallées fluviales. Puis nous expliquerons comment les appellations d'origine sont une construction complexe à plusieurs niveaux. Enfin, nous dresserons une typologie des appellations entre centres et périphéries.

Les AOC/AOP, une construction vitivinicole séculaire des grandes vallées fluviales

- 6 La carte de la dynamique des appellations d'origine contrôlée/protégée (AOC/AOP) entre 1935 et 2017 (**figure 1**) montre un condensé de la France viticole à l'échelle communale, même si toutes les appellations existant en France ne sont pas représentées. Il manque les vins avec indication géographique protégée (IGP) et les vins sans indication géographique (sans IG).

Figure 1. La dynamique des AOC viticoles en France (1935-2017)



Source : INAO

Conception et réalisation : F. Legouy, Université Paris 8 - Vincennes - Saint-Denis, CNRS

Mappemonde, 2019

Une même commune peut détenir plusieurs AOC. Les critères pour le choix de l'année de l'AOC retenue par commune sont l'appellation la plus haute dans la hiérarchie et la plus ancienne.

Source : INAO. Réalisation : F. Legouy-LADYSS

Des configurations spatiales qui soulignent le rôle des grandes vallées fluviales

- 7 Les AOP françaises sont significatives du vignoble français dont elles représentent pour l'année 2016 60 % de la récolte¹. La carte des appellations contrôlées s'appuie sur les statistiques des aires de production du vin fournies par l'INAO.
- 8 La localisation des AOP présente quatre logiques d'implantations spatiales.
 - Le milieu méditerranéen dans son ensemble est bien figuré. Il déborde sur ses marges climatiques, mais avec une quasi-absence dans les Alpes maritimes. Cette aire a tendance à s'élargir dans les plaines rhodaniennes, sur les montagnes et les plateaux adjacents (côtes du vivarais rive droite...).
 - Les grandes vallées fluviales et leurs principaux affluents sont distingués avec netteté. C'est par exemple le cas de la vallée du Rhône au sud de Lyon (côte-rôtie, condrieu, saint-joseph...) ², de la partie amont de la vallée de la Loire et de l'Allier (saint-pourçain). C'est aussi à la faveur d'élargissement de vallées que les vignobles d'appellation pénètrent dans les zones montagneuses du Massif central et des Alpes (côtes du-forez, roussette de Savoie...);
 - Les sites d'abri par rapport aux vents humides (vents d'ouest) et froids (vents du nord) derrière les talus liés à des fronts de cuesta (vignobles champenois et de l'Yonne...) et à des reliefs de failles (vignobles de la Côte-d'Or et d'Alsace...) sont dominants dans un grand quart nord-est de la France. Ces vignobles sont caractérisés par des dimensions souvent restreintes (AOC Toul : 75 ha);
 - Les vignobles à la configuration spatiale allongée (vallée du Rhône, vignobles bourguignon et alsacien...) contrastent avec ceux qui se présentent sous une forme plus large, en débordant sur les vallées secondaires et les bas-plateaux adjacents (vallées du Cher, de l'Indre, de la Vienne, du Loir, pour la vallée de la Loire par exemple). Cette large implantation est le signe d'une forte diffusion dans un contexte socio-économique favorable au moment de leur création (vignobles de la façade atlantique, Muscadet, Cognac, Armagnac).
- 9 Ces logiques mettent en avant le facteur prépondérant des voies de communication en général et des vallées fluviales en particulier dans les exportations des vins (Dion, 1959), pour leur acheminement dans les ports de la façade atlantique, Nantes, La Rochelle, Bordeaux, Bayonne (Réjalot, 2013), interfaces pour les marchés de l'Europe du Nord. Par un effet remarquable de résilience, ces vallées demeurent des couloirs de peuplement, de canalisation des flux et de concentration des principaux vignobles français, souvent en situation périurbaine, pour exporter leurs vins à une clientèle étrangère avertie.

Les AOC : un développement permanent

- 10 De nouvelles AOC/AOP n'ont cessé d'apparaître depuis leur création officielle en 1935 jusqu'à aujourd'hui. Il s'agit bien d'un système territorial dynamique évolutif (Hinnewinkel, 2004). Les premiers décrets d'appellation sont apparus en mai 1936 avec les appellations arbois, cassis, châteauneuf-du-pape et monbazillac. Cette même année, près de 70 nouvelles appellations étaient reconnues.
- 11 Ainsi, les créations les plus anciennes des AOC correspondent-elles aux vignobles appréciés pour la qualité de leurs vins ou de leurs spiritueux (Champagne, Médoc, Bourgogne, Anjou, Cognac, Armagnac...), pour des vins de crus qualifiés de *zones d'élite*

(Roudié, 2000). Cette reconnaissance ancienne correspond à la demande marchande dans un marché ouvert en direction des pays de l'Europe du Nord et qui s'est agrandi peu à peu aux limites de la planète. Elle s'est concrétisée historiquement au XIX^e siècle pour le Bordelais avec le classement des crus du Médoc et du Sauternais en 1855 et en Bourgogne avec le plan viticole de 1860. Ces deux formes de classement ont gravé dans le marbre les vins qui étaient les plus recherchés pour leur qualité et les plus chers par la demande anglo-saxonne (Roudié, 1988 ; Jacquet, 2009).

- 12 De même, les vins moelleux et liquoreux produits dès le XVII^e siècle dans la région de Bergerac (Monbazillac), dans le Sauternais et en vallée de la Loire (coteaux du layon, vouvray...) sont liés à la demande hollandaise en vins doux et à des cépages (sémillon, muscadelle, chenin) capables de prendre au mieux la pourriture noble (*botrytis cinerea*) qui, avec des vendanges tardives, amplifie le degré en sucre de ces vins (Berche, 2016).
- 13 À l'opposé, les AOC les plus récentes disséminées dans l'espace découlent de trois facteurs majeurs :
- d'une part, elles sont en relation avec d'anciens vins délimités de qualité supérieure (VDQS) dont leur transformation en AOC commencée au cours des années 1980-90 s'est achevée en 2009-2011 (côtes-d'auvergne, coteaux du giennois, saint-pourçain, valençay, côtes-de-toul...), notamment sur les marges de la vallée de la Loire ;
 - d'autre part, elles correspondent à des régions viticoles situées dans les « sud français », le Midi méditerranéen (côte de Provence Fréjus, côte de Provence la londe,...) le Sud-Ouest aquitain (tursan, brulhois, buzet, irouléguy,...) et les marges du Massif central (corrèze, marcillac, côtes de Millau...).
 - enfin, elles correspondent à une évolution dans la hiérarchie et de la qualité du vin au sein d'une même appellation. Il en est ainsi de l'appellation récente Vézelay. Cette dernière appellation est liée à un processus de renaissance d'un petit vignoble qui avait pratiquement disparu à la fin des années 1960 (Legouy, 2002 et Chapuis, 2016). La progression à partir de 1970 a été spectaculaire. En 1982, l'appellation régionale bourgogne était obtenue. En 1998, l'INAO accordait une appellation avec dénomination complémentaire Bourgogne-Vézelay transformée en appellation communale en 2017. En seulement 35 ans, on est donc passé d'une simple appellation régionale à une appellation communale, plus gratifiante.
- 14 Ces dynamiques récentes démontrent la profonde restructuration du vignoble français au cours de la seconde moitié du XX^e siècle et dans ses prolongements du XXI^e siècle pour en faire un vignoble de qualité où les vins de consommation courante, n'ont plus leur place sur le marché national, en raison de la disparition progressive de leurs consommateurs qu'étaient les paysans et les ouvriers (Roudié, 2000 ; Legouy, 2014).
- 15 De nos jours, les surfaces viticoles françaises ont tendance à se rétracter sur des AOP en nombre croissant et qui apportent un meilleur retour sur investissement que les autres labels IGP et sans IG. Ces petits vignobles qui ont disparu très tôt dans le nord-est de la France avec la crise du phylloxéra ont subsisté dans un large Midi où les autres cultures étaient plus difficiles que dans les vignobles septentrionaux (Garrier, 1989).

Les AOC/AOP, une construction complexe à plusieurs niveaux, hiérarchisée et labyrinthique

- 16 L'INAO recense plus de 300 AOP pour le vin et les eaux-de-vie. Ce chiffre atteint 1280 au début de l'année 2018 en tenant compte des dénominations géographiques

complémentaires (AOP sous-régionales et 1^{ers} crus). Cette réalité devient incompréhensible pour les non-initiés et nécessite de prendre en compte la hiérarchie des appellations à l'intérieur d'un vignoble. L'impossibilité de comparaison entre les hiérarchies des différentes appellations transforme le système des AOP français en un véritable labyrinthe. À la base de cette construction territoriale complexe se trouve un contexte socio-économique et politique où le rôle des acteurs est fondamental.

Un contexte de crise économique à l'origine des AOC

- 17 Les AOC ont connu une lente mutation sur une trentaine d'années en liaison avec une crise de fraude puis de surproduction sans précédent qui a démarré au début du XX^e siècle à laquelle a succédé la crise économique des années trente (Legouy, 2014). Cette crise a menacé l'existence même de la prospérité économique viticole de la première moitié du XIX^e siècle. Ces crises sont elles-mêmes les conséquences des graves maladies de la vigne au XIX^e siècle.
- 18 Une première remise en cause a été la série de maladies importées d'Amérique du Nord à partir de la seconde moitié du XIX^e siècle, oïdium, black-rot, mildiou et phylloxéra (Boulanger, 2008). Cette dernière maladie liée à un insecte xylophage attaquant la vigne à la racine a transformé la structure du vignoble français :
 - avec l'apparition des vignes françaises sur des porte-greffes américains capables de lutter contre le phylloxéra et fournissant des vins de qualité ;
 - avec la multiplication de vignes hybrides sans porte-greffe ne nécessitant pas de traitement contre les maladies. Ces dernières majoritaires dans le vignoble français jusque dans les années 1950 expliquent la domination des vins de consommation courante de piètre qualité et partiellement la surproduction de la première moitié du XX^e siècle ;
 - en modifiant l'équilibre spatial des surfaces et de la production en faveur du Midi languedocien et au détriment des vignobles septentrionaux (Garrier, 1989).
- 19 La fraude dans la production comme dans les appellations s'explique par une demande non pourvue sur les marchés français et internationaux. Paradoxalement, la surproduction a été occultée (Legouy, 2002), alors que la demande avait entraîné des replantations massives de vignes produisant du vin en grande quantité pour rattraper les mauvais jours de la seconde moitié du XIX^e siècle. Les fortes importations de vins algériens ont été un autre facteur de surproduction.
- 20 Les contemporains ont surtout insisté sur la fraude. C'est sur ce point précis que les politiques interpellés par les manifestations violentes de 1907³ dans le Languedoc se sont emparés de la crise pour y mettre fin avec la mise en œuvre des appellations d'origine contrôlée. C'est l'application du concept de crise et de mutation. Nous le retrouvons au début du XXI^e siècle avec la transformation des AOC en AOP.

Des AOC aux AOP : une construction politique et juridique d'espaces viticoles concurrentiels par des élites

- 21 Plusieurs lois se sont succédé en 1905, 1919 et 1927 pour aboutir à celle du 30 juillet 1935 qui définit les AOC. Elle institue un Comité national des appellations d'origine composé de négociants et de vignerons dont le rôle est de contrôler les conditions de production et une gestion collective de l'appellation par un syndicat de défense. La loi insiste sur les

usages locaux, loyaux et constants, sur la qualité du vin liée aux millésimes, aux rendements, aux cépages utilisés, aux titres alcoométriques et aux procédés de culture et de vinification. Le nom des appellations est désormais contrôlé contre l'emprunt d'étiquettes flatteuses aux noms usurpés. La procédure d'agrément qui permet par une évaluation-dégustation de qualifier les vins dans l'appellation doit vérifier la qualité et la typicité des vins.

- 22 Le principe de ces lois est de lutter explicitement contre les pratiques traditionnelles des négociants qui assemblaient ou coupaient des vins d'origines différentes à la recherche d'une homogénéité qualitative d'année en année. C'est le triomphe du petit producteur et des syndicats de production de vins contre le négoce (Jacquet, 2009).
- 23 Le statut de la viticulture, lié aux « lois Barthes » de 1930 à 1936 en interdisant entre autres certains cépages hybrides (dont le noah censé rendre fou) pour gérer au mieux la surproduction des vins et leur commercialisation à l'intérieur de la métropole a été un autre aspect de l'intervention politique du gouvernement (Lachiver, 1988).
- 24 La loi de 1935 est le point d'aboutissement de réflexions intenses entre les professionnels, producteurs, politiques, et syndicats, avec des réactions de mécontentements marqués par des manifestations et parfois de véritables mouvements de révolte comme en Champagne.
- 25 La Champagne est un bon exemple d'une opposition entre les vigneronns bénéficiant au départ d'une même appellation et qui sont en concurrence territoriale dans un contexte de tension économique. Une première délimitation des vins de Champagne avait abouti en 1909 et en 1911 à l'exclusion des vigneronns de l'Aube au profit de ceux de la Marne et de quelques producteurs de l'Aisne. Les producteurs de l'Aube manifestèrent violemment contre le gouvernement en accusant les grands propriétaires d'avoir influencé les députés, adoptèrent le drapeau rouge, saccagèrent des caves et des magasins de négociants et se heurtèrent à la troupe. Ils obtinrent satisfaction en 1927.
- 26 On retient cette logique, qu'en période de tension économique et dans un contexte de forte proximité spatiale la tendance est à l'exclusion des espaces viticoles périphériques proches au profit de vignobles centraux à forte notoriété. La réciproque est vraie. En période d'embellie économique, et/ou d'éloignement spatial entre vignobles, les ententes entre syndicats et les apparitions de nouvelles AOC sont plus aisées, comme le montrent les récentes créations d'AOC dans la Bourgogne septentrionale ou dans un grand-Sud-Ouest aquitain.
- 27 Les concurrences entre vignobles sont ainsi le lieu d'affrontement d'acteurs qui se connaissent tous et aux intérêts divergents. Ces acteurs sortis de l'ombre pour défendre la bannière de leur territoire via leur appellation ont un rôle essentiel. C'est le principe de la création de l'INAO et des AOC. Ces dernières sont l'émanation d'une volonté des vigneronns rassemblés autour de leurs syndicats pour défendre leur appellation. Deux exemples l'illustrent bien :
 - l'AOC Bourgogne-Hautes-Côtes de Beaune a été le fruit d'une lutte inégale entre les secrétaires du syndicat des Hautes-Côtes Ernest Naudin dans les années 1920 et 1930, puis d'Étienne Kayser au sortir de la guerre 1939-1945, contre les fortes personnalités des syndicats des Côtes de Beaune et de Nuits, Jacques d'Angerville et Henri Gouges. La première partie de ce combat a été perdue avec le jugement du tribunal de Dijon du 29 avril 1930 précisant l'obligation du cépage pinot noir, alors minoritaire dans les Hautes-Côtes pour obtenir l'appellation bourgogne. L'AOC bourgogne-hautes-côtes de beaune (1961) a résulté

du travail de replantations massives en pinot noir pour remplacer le gamay, de lobbying auprès des élus politiques et de consultation des professionnels de l'INAO et de la Répression des Fraudes (Legouy, 2002).

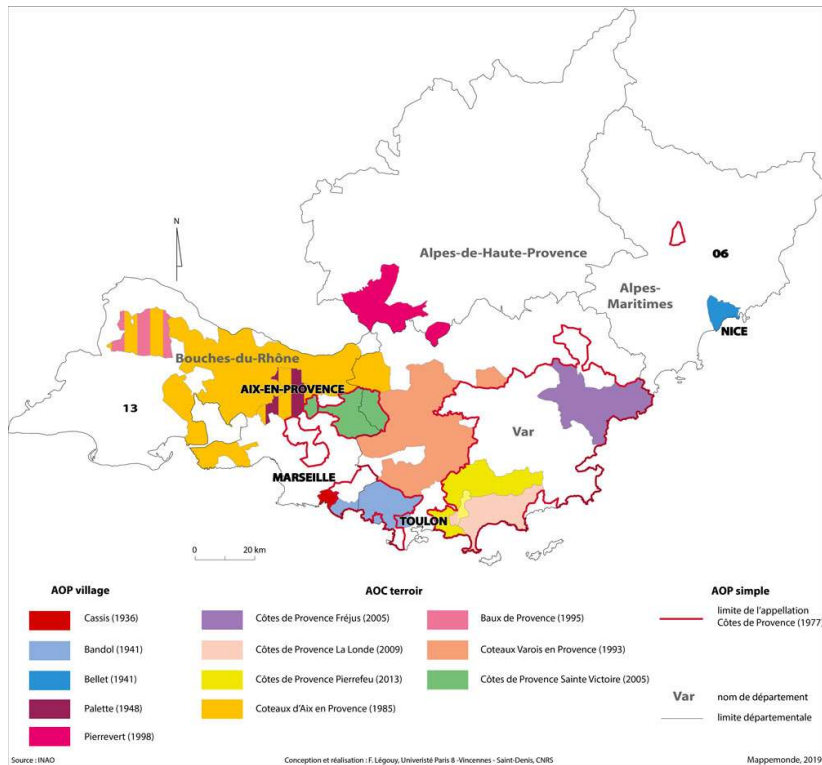
- la rapidité avec laquelle les vignerons de l'AOC Vézelay ont obtenu leur appellation régionale puis communale (cf. supra) doit beaucoup aux ministres ancrés politiquement dans la région J.-P. Soisson et H. Nallet au cours des années 1980 et 1990.

- 28 Les AOC ont connu leur heure de gloire au lendemain de la Seconde Guerre mondiale. Elles ont proliféré depuis cette date au profit de vignobles qui produisaient jusque-là en majorité des vins de consommation courante. Mais, dès les années 1990, le système AOC est remis en cause en raison d'appellations jugées peu qualitatives et d'un laxisme dans la procédure d'agrément. La raison profonde est un nouveau contexte de crise, la baisse de la consommation de vin en France, la concurrence internationale qui fait de l'ombre aux exportations françaises et le besoin de parler d'une seule voix à l'échelle européenne. L'INAO par la loi d'orientation agricole de janvier 2006 sous l'impulsion de l'Europe a réformé les AOC les transformant en appellation d'origine protégée (AOP), en donnant des nouvelles règles aux syndicats appelés désormais Organisme de Défense et de Gestion (ODG) et en confiant le contrôle de l'agrément à un organisme certificateur extérieur.

Les appellations d'origine ou l'éloge de la complexité pour des espaces emboîtés

- 29 Le principe des AOP est la construction d'espaces emboîtés depuis des AOP régionales simples et d'emprise territoriale large jusqu'à des AOP déterminant des crus plus restreints situés plus haut dans la hiérarchie. Il s'agit d'un processus identitaire de découpage territorial par le biais des cahiers des charges des AOP qui en précisent les conditions de production. Pourtant, ce principe n'est pas applicable dans tous les vignobles de la même manière. Trois exemples sont représentatifs de la diversité des situations.
- 30 La Provence est un exemple caractéristique de créations d'appellations emboîtées de manière (presque) parfaite (**figure 2**), il existe cinq AOP bien identifiées correspondant à des appellations village Cassis, Bandol, Bellet, Palette et Pierrevet, dont l'antériorité remonte aux débuts des AOC avec Cassis (1936). L'évolution a été plus récente avec les Côtes de Provence. Cette appellation créée en 1977 se décline en quatre autres AOC plus restreintes et plus tardives de 1985 à 2013 où le nom « Côte de Provence » est déterminé en autant de terroirs distincts (ou de dénominations géographiques) : Côte de Provence Sainte Victoire (2005), Côte de Provence Fréjus (2005), Côte de Provence La Londe (2009) et Côte de Provence Pierrefeu (2013). Le schéma est légèrement compliqué par l'effet de repliement de la simple AOP Côte de Provence qui non seulement joue sur les AOP décrites plus haut, mais aussi sur une partie des communes de l'AOP Bandol (1941).

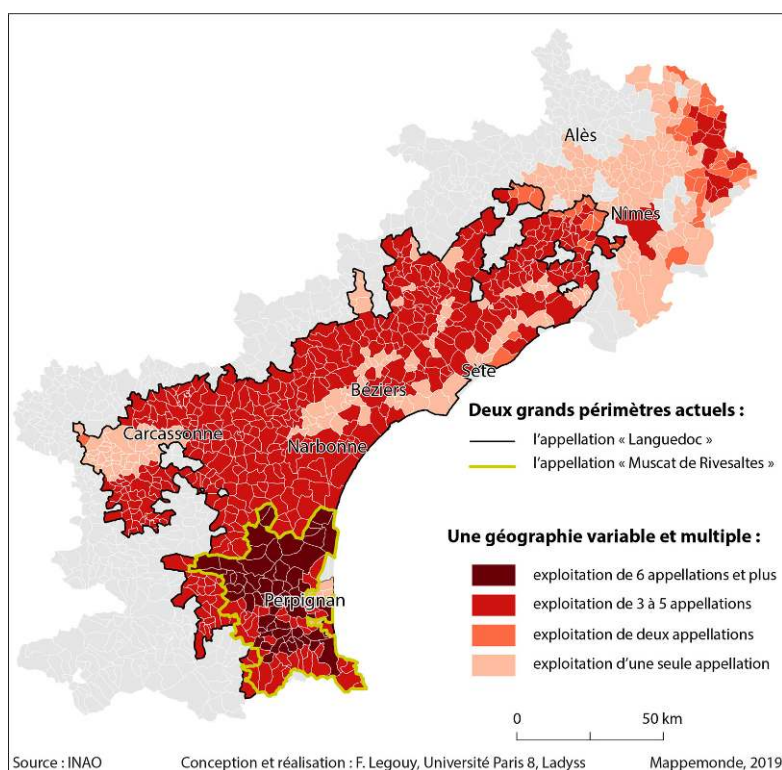
Figure 2. Les appellations d'origine protégée en Provence (2013)



Source : INAO. Réalisation : F. Legouy-LADYSS

- 31 La situation est plus complexe dans la région languedocienne (**figure 3**) où un grand nombre de vins initialement de table sont devenus des vins de pays et même des AOC. La transformation s'est accélérée à partir des années 1970, avec le remplacement de l'encépagement des vignobles produisant des vins de table peu rentables par des cépages plus qualitatifs (Hannin, 2010). Depuis une quinzaine d'années, la production des différentes appellations a évolué au profit des IGP qui détiennent désormais plus des deux tiers de la production au détriment des vins sans IG (moins de 10 %) et s'est stabilisée pour les AOP (environ 20 % de la production).

Figure 3. Les appellations d'origine protégée dans le bassin viticole du Languedoc-Roussillon

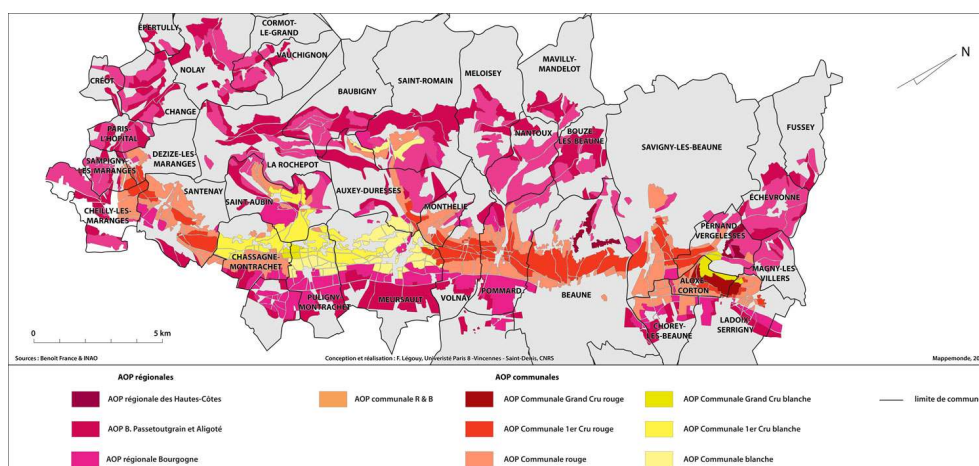


Source : INAO. Réalisation : F. Legouy-LADYSS

- 32 L'originalité de la région tient aussi au fait que deux AOP régionales sont dominantes, l'une l'AOP Languedoc couvrant la très grande majorité des autres AOP de la région et la seconde, côte-du-roussillon étant présente uniquement dans le département des Pyrénées orientales. Or, l'appellation Languedoc (2007) couvre d'autres appellations régionales distinctes plus anciennes, mais au nom composé avec le même mot Languedoc, selon l'application du repli d'une appellation dans une appellation de niveau hiérarchique inférieur. L'objectif de cette opération « à l'envers dans le temps » est de gommer la complexité et l'émiettement des vins languedociens mal compris à l'étranger et d'affirmer une meilleure visibilité à l'exportation.
- 33 Derrière cette réidentification régionale avec une appellation « ombrelle », il y a une volonté de lutter face au marché international en recréant une masse critique en termes de volumes censée faciliter les négociations face aux multinationales étrangères, capables d'aligner d'énormes volumes à bas coût de production. Il s'agit donc d'un réflexe de défense de la part des négociants français assurant 80 % des exportations des vins depuis le territoire national.
- 34 Il y a également le souhait de commercialiser des vins avec des appellations génériques peu coûteuses à produire afin de concurrencer les vins étrangers. Ce principe va à l'encontre de la création de nouvelles AOP et d'une qualité sans cesse améliorée. L'INAO a donné la possibilité d'adjoindre la mention de cépage sur les étiquettes des vins sans IG pour favoriser les exportations. Le nom de cépage considéré « plus parlant » à l'international marque le triomphe des vins de cépages des pays du Nouveau Monde face aux appellations d'origine de la vieille Europe.

- 35 Les exemples provençaux et languedociens abordent le principe de repliement d'une appellation. Un producteur ou un négociant de vin peut replier un vin bénéficiant d'une appellation d'origine en une appellation d'une classe inférieure s'il estime que le vin ne répond pas aux exigences minimales de l'appellation ou si la valorisation économique est plus satisfaisante dans la catégorie inférieure. Cependant, il peut arriver que le repli soit impossible quand les cépages utilisés ne correspondent pas à l'appellation de repli. L'AOP Saint-Bris produite avec du sauvignon blanc et qui ne peut se replier en AOC Bourgogne exigeant du chardonnay pour les vins blancs en est un bon exemple. L'emboîtement spatial atteint ici ses limites.
- 36 Le sommet de la complexité est atteint avec les dénominations géographiques complémentaires (DGC) qui correspondent souvent à un nom de lieu-dit ajouté à une AOP. Une même commune peut abriter sur son territoire plusieurs appellations. En Bourgogne, la hiérarchisation des appellations est poussée à l'extrême dans l'espace et dans le temps avec les climats. Il faut entendre par climat une parcelle de vigne ou un groupe de parcelles précisément délimitées, bénéficiant de conditions géologiques et climatiques spécifiques. Combinés au travail des hommes et avec des cépages produisant des vins fins, ils ont acquis une forte renommée internationale et présentent une véritable mosaïque parcellaire unique au monde reconnue au patrimoine mondial de l'humanité en 2015. À elle seule, la Bourgogne possède 20 % des AOP françaises, avec 9 AOP régionales, 45 AOP villages et 33 AOP Grands Crus. À l'intérieur des AOP régionales, on dénombre 14 dénominations géographiques. Les AOP villages sont complétées par plus de 560 dénominations géographiques 1er Cru. En Côte-d'Or (figure 4), les AOP villages, les Premiers Crus et les Grands Crus combinés aux noms de lieux déterminent plus de 1240 climats.

Figure 4. Les AOP dans le vignoble de la côte de Beaune et des Hautes-Côtes de Beaune (2015)



Source : Benoît France/INAO. Réalisation : F. Legouy-LADYSS

- 37 La palette des possibilités est donc large, notamment pour les communes de la côte de Beaune (**figure 4**) qui abritent toute la gamme des appellations et des dénominations géographiques : 2 AOP Grands Crus, 56 dénominations géographiques Premiers Crus, 3 AOP communales et 6 AOP régionales sont localisées dans la seule commune de Chassagne-Montrachet !

Les AOC/AOP, entre oligopoles, centres, périphéries et marges : leur rôle dans les exportations

- 38 Si les appellations d'origine sont difficiles d'accès pour le profane, elles peuvent néanmoins donner lieu à une typologie grâce aux données provenant des douanes. Ces dernières apportent plusieurs informations sur les volumes et les valeurs des exportations. Il est rare d'avoir une information pour une seule appellation, mais plus souvent sur une agrégation d'appellations regroupées par vignobles et en fonction de la hiérarchie à l'intérieur d'une appellation.⁴ Trois approches sont possibles en abordant d'abord les appellations par grands vignobles régionaux, puis par les pourcentages rapportés aux valeurs totales des exportations, enfin avec le ratio valeur sur volume pour déterminer la qualité des vins indépendamment des volumes. Dans les deux derniers graphiques, la typologie distingue entre oligopole, centre, périphérie et marges. Les marges sont délimitées par le premier quartile de la série.

Appellations, exportations et qualité : une première approche

- 39 La qualité d'un vin dépend de critères à la fois quantitatifs, qualitatifs et subjectifs. Elle se concrétise dans le prix final, résultant de l'accord entre l'offre et la demande. Elle prend ainsi nécessairement en compte la rareté du produit acheté, sa notoriété, sa qualité, l'évolution des « tendances » du marché sur le moyen terme ainsi que la conjoncture économique globale et les aléas météorologiques sur le court terme (Legouy, 2007). Les contraintes de viticulture et de vinification fixées dans les cahiers des charges des appellations sont un autre moyen d'imposer une qualité optimale. La qualité d'un vin est donc la résultante d'une série de plusieurs facteurs. Le ratio valeur sur volume est un moyen de cerner objectivement cette qualité (Legouy, 2015).
- 40 Une première approche est apportée par le **tableau 1** qui présente une hiérarchie relativement classique des principaux vignobles français et de quelques appellations. Sont mis en valeur les vins de Champagne, de Bordeaux et de Languedoc-Roussillon. Les vins de Bourgogne ne sont qu'en 4^e position, en raison de la mauvaise série des récoltes depuis 2010 et des grandes quantités de vins produites dans le Languedoc-Roussillon.

Tableau 1. Les exportations de vins par grands types d'appellations et de vignobles depuis la France en 2015

Appellations	Exportations en valeur %	Exportations (€)	Exportations (kg)
Champagne	32,54	2 693 349 552	126 944 677
Bordeaux	22,07	1 826 985 248	211 529 853
Languedoc-Roussillon	9,92	820 942 278	342 666 185
Bourgogne	9,41	778 561 580	60 390 443
Vallée du Rhône	5,12	423 639 189	86 553 008

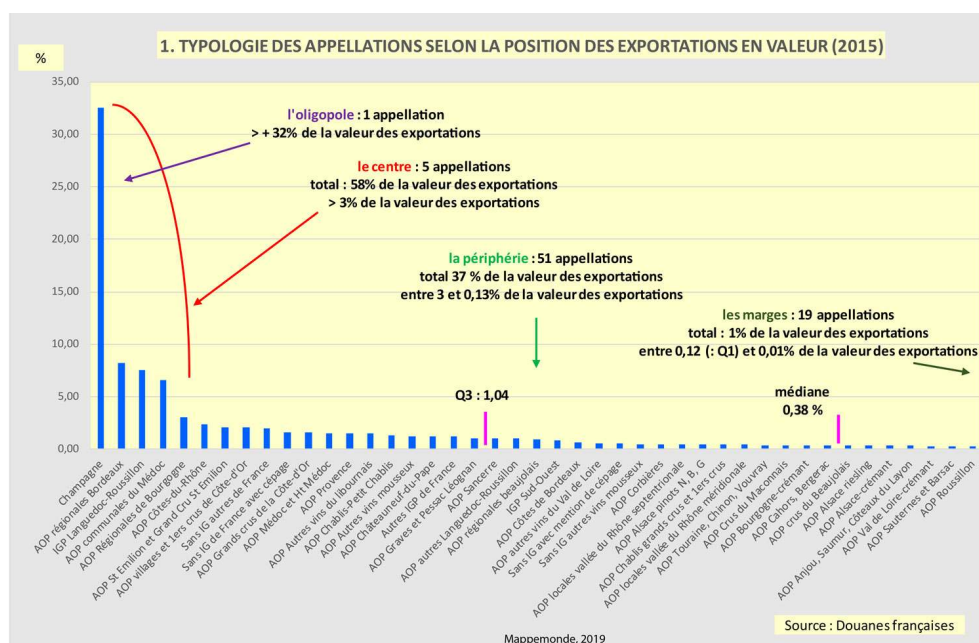
Vallée de la Loire	3,03	251 020 519	48 990 318
Sans IG avec mention de cépage	2,59	214 694 149	95 401 409
Autres vins mousseux	2,00	165 162 709	48 275 399
Autres sans IG de France	1,97	163 340 382	107 215 461
Alsace	1,57	130 120 543	25 402 320
Provence	1,53	126 859 876	22 730 534
Sud-Ouest	1,41	116 442 547	49 052 624
Autres IGP de France	1,22	101 358 468	38 638 673
Beaujolais	1,21	100 531 629	21 570 236
Autres AOP de France	0,32	26 558 535	4 923 411
Autres vins	0,06	4 690 431	1 169 423
Moûts	0,02	1 520 699	281 238
Vins étrangers	4,00	331 344 443	163 119 933
Total	100,00	8 277 122 777	1 454 855 145

- 41 Le rang des autres vignobles est sans surprise, avec les vins de la vallée du Rhône, de la vallée de la Loire, la faiblesse relative des vins d'Alsace, de Provence, du Sud-Ouest et du Beaujolais comparée aux volumes imposants des vins sans IG avec la mention de cépage.
- 42 Les deux graphiques suivants apportent un éclairage plus détaillé et contrasté.

Oligopoles, centres, périphéries et marges à partir de la valeur des exportations des vins

- 43 Dans le **graphique 1**, les appellations correspondent aux codes NGP à 9 chiffres des douanes françaises pour distinguer les vins les uns des autres. Certaines appellations ont été regroupées pour éviter un trop grand éparpillement de l'information.

Graphique 1. Typologie des appellations selon la position des exportations en valeur (2015)



Source : Douanes françaises

- 44 **La situation oligopolistique** de l'appellation champagne représentant le tiers en valeur des exportations de vins est exceptionnelle en Europe, soit près de 2,7 milliards d'euros pour une grande quantité de vin vendue (110 000 hl) durant l'année 2015. Chacune des autres appellations n'atteint pas 10 % du total des exportations. L'appellation champagne correspond logiquement à l'oligopole des négociants, des caves coopératives et des multinationales localisées en Champagne (LVMH, Vranken-Pommery, Laurent-Perrier, Nicolas Feuillate...) et aux pôles d'exportations des vins de Champagne, Épernay, Reims, Aÿ, etc. (Legouy, 2015).
- 45 **Le centre** est réduit avec 5 groupes d'appellations, pour 58 % de la valeur des exportations. En plus des champagnes, sont présents les vins de Bordeaux par les meilleurs crus du Médoc (Margaux, Pauillac, St Julien...) et de Bourgogne par ses AOP régionales. La surprise est ici incontestablement les IGP du Languedoc-Roussillon à la 3^e place et avec des volumes considérables. Cette région continue à former un océan de vignes où la production des IGP est pléthorique, parallèlement à la restructuration de la filière de production et de commercialisation, la disparition de nombreuses caves coopératives, par leur fusion ou par des alliances avec les négociants.
- 46 **La périphérie** comprend 51 groupes d'appellations représentant plus du tiers des exportations. Chaque appellation est inférieure à 3 % de la valeur totale des exportations. Sont représentées en début de liste les appellations de Bourgogne, de Bordeaux et d'autres appellations, de Provence, du Val de Loire (Sancerre), de la vallée du Rhône (Châteauneuf-du-Pape) ou de Languedoc-Roussillon dont la valorisation est forte en raison de leurs volumes. Les dernières appellations de cette catégorie sont les vins du Val de Loire et de la vallée du Rhône à faible notoriété et aux faibles volumes (Muscadet, Saumur, Luberon, Ventoux...).
- 47 **Les marges** sont caractérisées par des appellations dont la valeur individuelle des exportations est inférieure à 10 millions €. L'ensemble pèse 1 % réparti sur 19

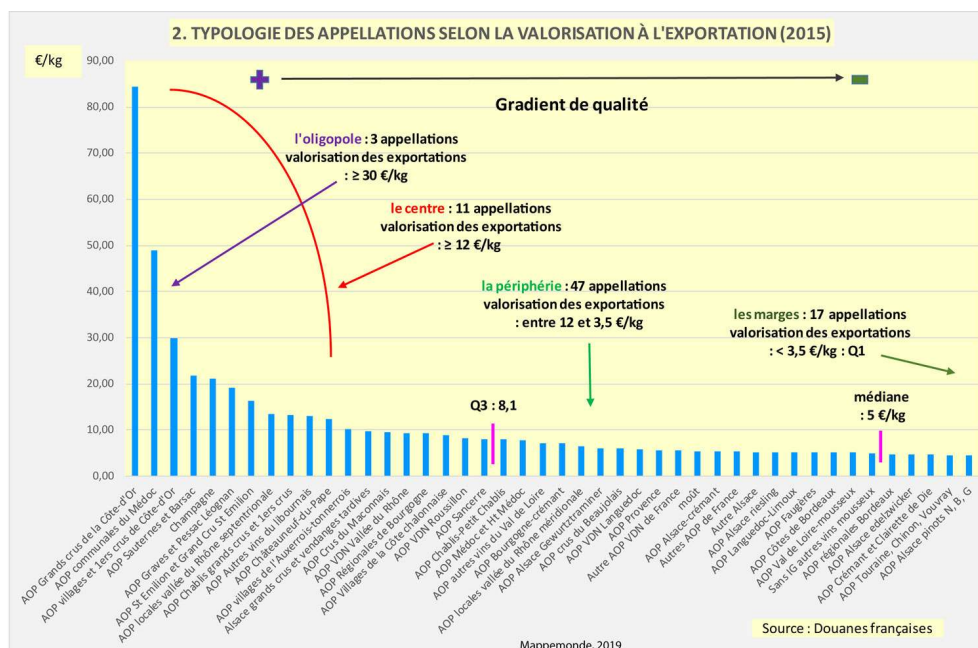
appellations. Les faibles volumes et/ou la faible notoriété de ces vins (diverses AOP alsaciennes, les vins doux naturels, des AOP du Languedoc-Roussillon) sont dans cette situation.

- 48 Pourtant, cette classification n'est pas totalement satisfaisante. La grande variabilité des volumes cache une réalité plus complexe où la qualité et la notoriété des appellations sont plus fondamentales.

Oligopole, centre, périphérie et marges des appellations à l'épreuve du ratio valeur sur volume

- 49 Dans cette nouvelle hiérarchie (**graphique 2**), les vins de Bordeaux, de Bourgogne et de Champagne gardent les meilleures places, mais avec un classement différent du précédent.

Graphique 2. Typologie des appellations selon la valorisation à l'exportation (2015)



Source : Douanes françaises

- 50 **L'oligopole** est constitué de 3 appellations où les meilleurs crus de Bourgogne et du Médoc dominant. Les grands crus de la Côte-d'Or sont en 1^{re} position avec une forte valorisation de plus de 80 €/kg, soit près de 2 fois supérieure aux AOP communales du Médoc en 2^e position. La valorisation de cet oligopole est supérieure à 30 €/kg. Les faibles volumes expliquent leur position dominante, en relation avec la qualité de ces vins de garde à la très forte notoriété internationale.
- 51 **Le centre** rassemble 11 appellations où la valorisation est comprise entre 30 et 12 €/kg. À côté des AOP de Champagne, des crus de Bourgogne et de Bordeaux, les vins de la vallée septentrionale du Rhône (côte-Rôtie, cornas, saint-joseph...) qui sont les plus réputées s'invitent avec l'AOP châteauneuf-du-pape. Si les faibles volumes expliquent partiellement une valorisation élevée, la notoriété de ces zones d'élite reste l'élément primordial.

- 52 **La périphérie** regroupe 47 d'appellations où la valorisation est positionnée entre 3,5 et 12 €/kg. Les AOP proviennent de toutes les régions viticoles. Les bourgognes et les bordeaux sont présents dans leurs AOP régionales. Les vins de la vallée de la Loire et d'Alsace font leur apparition, dans leurs plus belles appellations (sancerre, alsace gewurztraminer par exemple). Les AOP du Languedoc les plus anciennes (faugères, limoux) émergent ainsi que les vins doux naturels de cette même région.
- 53 **Les marges** forment un groupement de 17 appellations où la valorisation par volume est inférieure à 3,5 €/kg. Il s'agit des appellations les moins recherchées par le marché international où elles doivent encore passer l'épreuve du temps qui les confortera, ou non, dans une réputation plus solide. Les appellations de la vallée de la Loire (anjou, muscadet), d'Alsace (sylvaner), du Sud-Ouest (cahors, bergerac), de la vallée du Rhône (luberon, grignan, les adhémar), du Languedoc-Roussillon (fitou, corbières), des appellations régionales « ombrelles », englobant plusieurs appellations anciennes dont la qualité s'améliore peu à peu expliquent l'essentiel de cette marginalité.
- 54 On retient de ces typologies que les trois appellations de champagne, bordeaux et bourgogne forment un oligopole vinicole. Les centres des appellations rassemblent près de la moitié des exportations en valeur. Les périphéries qui regroupent les deux tiers des appellations ne constituent qu'un tiers de la valeur des exportations. Les marges intégrant les IGP et les sans IG se partagent le reste. La qualité des vins forme un gradient dégressif de l'oligopole aux marges mieux appréhendé par le ratio valeur sur volume.

Conclusion

- 55 Les appellations d'origine contrôlée ont évolué en appellation d'origine protégée au début du XXI^e siècle, soit près d'un siècle plus tard après la mise en réflexion démarrée par les professionnels de la vigne et du vin appuyés par l'État français. Désormais et à l'échelle européenne, l'accent est mis sur la qualité et l'origine est protégée contre les usurpations.
- 56 La logique spatiale des AOP en France reflète les contingences du milieu et l'épaisseur historique de leur enfantement technique, politique et socio-économique où le rôle des acteurs a été déterminant. La hiérarchie des vins parfois obscure à l'échelle régionale et indéchiffrable à l'échelon national révèle cet esprit bien français à la complexification des découpages territoriaux.
- 57 Les exportations font apparaître une hiérarchie établie au profit des appellations les plus anciennes et les plus réputées. Elles démontrent aussi en creux le retard et le déficit de notoriété de certaines d'entre elles.

BIBLIOGRAPHIE

BERCHE G. (2016). *Le vin liquoreux, un produit de terroir en marge dans la hiérarchie vitivinicole française : étude comparée des petits vignobles de vins liquoreux de Bergerac, Jurançon, Jura et Corrèze*. Géographie d'une distinction. Thèse de doctorat en géographie, 582 p.

BOULANGER S. (2008). « La viticulture durable en France : en route vers une mutation des pratiques culturelles et des mentalités ». In BOULANGER S., LEGOUY F. (dir.). « Vins, vignes et vigneron en France et dans le monde », *Historiens & Géographes*, n° 404, p. 125-134.

CHAPUIS R. (2016). *La renaissance d'anciens vignobles français disparus*. Paris : L'Harmattan, 292 p. ISBN 978-2-343-09729-9

DION R. (2010). *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*. Paris : CNRS éditions, 768 p. ISBN 978-2-271-06952-8

FRANCEAGRIMER VITICULTURE : <http://www.franceagrimer.fr/filiere-vin-et-cidriculture/Vin>

GARRIER G. (1989). *Le phylloxéra, une guerre de trente ans, 1870-1900*. Paris : Albin Michel, 197 p. ISBN 978-2226038791

HANNIN H., COUDERC J.-P., D'HAUTEVILLE, MONTAIGNE E., dir. (2010). *La vigne et le vin*. Paris : La documentation française, coll. « Les études », 233 p.

HINNEWINKEL J.-C. (2004). *Les terroirs viticoles. Origines et devenir*. Bordeaux : Féret, 228 p. ISBN 978-2902416912

INAO : <http://www.inao.gouv.fr/>

JACQUET O. (2009). *Un siècle de construction du vignoble bourguignon : les organisations vitiviniholes de 1884 aux AOC*. Dijon : Éditions de l'Université de Dijon, 298 p. ISBN 9782915611212

LACHIVER M. (1988). *Vins, vignes et vigneron, histoire du vignoble français*. Paris : Fayard, 714 p.

LEGOUY F. (2002). *La renaissance du vignoble des Hautes-Côtes de Beaune et de Nuits*. Thèse de géographie de l'Université de Paris IV-Sorbonne, 710 p.

LEGOUY F. (2007). « Terroirs, AOC et qualité ». *Actes du colloque international d'Aix-en-Provence, 9-12 mai 2007, Terroirs : caractérisation, gouvernance et développement territorial*. Aix-en-Provence : Université de Provence, p. 63-68.

LEGOUY F. (2014). « La géohistoire de l'espace viticole français sur deux siècles : 1808-2010 : plusieurs cycles viticoles décryptés ». *Espace-Temps*. En ligne : <http://www.espacestemp.net/articles/la-geohistoire-de-lespace-viticoles-francais-sur-deux-siecles-1808-2010-plusieurs-cycles-viticoles-decryptes/>

LEGOUY F. (2015). *Les territoires du vin dans la mondialisation : analyses multivariées, multiscalaires et représentations cartographiques*. HDR soutenue à l'université d'Orléans, vol. 1, Les exportations de vins, ouverture au monde et indicateurs de qualité, 300 p.

RÉJALOT M. (2013). « Le vignoble de Bordeaux dans l'interface viticole atlantique du Sud-Ouest européen : un paradoxe identitaire ». *Sud-Ouest européen*, n° 36, p. 41-55. En ligne : <https://journals.openedition.org/soe/418>

ROUDIÉ P. (1988). *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*. Paris : Éditions du CNRS, 436 p.

ROUDIÉ P. (2000). « Vignobles et vins de France : élitisme et diversité ». *Historiens & Géographes*, n° 370, p. 341-346.

NOTES

1. FranceAgrimer (2017). *Les chiffres de la filière viti-vinicole 2006-2016. Données et bilans vin*, 167 p.

2. Nous avons pris le parti de mettre une minuscule au début des noms des vins qui doivent être considérés comme communs. Cf. <http://www.question-orthographe.fr/question/un-peu-doenologie/>
 3. Encore appelée la révolte des gueux.
 4. Nous avons inclus dans la typologie les appellations, AOP, IGP et Sans IG, pour mieux se rendre compte de l'éventail des appellations. Dans les calculs, il a été aussi tenu compte des exportations de vins étrangers qui représentent 4% en valeur des exportations.
-

RÉSUMÉS

Les appellations françaises d'origine contrôlée devenues appellations d'origine protégée forment un découpage territorial axé sur les grandes vallées fluviales, lieux historiques favorables aux exportations de vins. La complexité spatiale et de leur hiérarchie en fait un vrai labyrinthe pour les non-initiés, en raison d'une construction séculaire qui a eu pour origine une grave crise économique au début du XX^e siècle. Une typologie basée sur la valeur des exportations met en lumière un gradient de qualité dégressive entre oligopoles, centres, périphéries et marges de ces appellations.

The Appellations Françaises d'Origine Contrôlée, which have become Appellations d'Origine Protégée, divide France according to its large river valleys, areas that have historically been favorable to exporting wine. The spatial complexity and their hierarchy make the system impenetrable for the un-initiated due to a secular construction that resulted from a profound economic crisis at the beginning of the 20th century. A typology based on the value of exports reveals a steady drop in between oligopolies, the centers, the peripheries, and the margins of these appellations.

Las denominaciones de origen controladas francesas (AOC) se han transformado en denominaciones de origen protegido (AOP), y componen una división territorial que se apoyan en los valles fluviales, y en espacios históricos tradicionales para la exportación de vinos. Producto de la grave crisis económica en los inicios del siglo XX, su complejidad espacial y jerárquica suponen un laberinto inextricable para los legos. Una tipología que considera el valor de las exportaciones y visibiliza un gradiente de calidad decreciente entre oligopolios, centros, periferias y áreas marginales de estas denominaciones.

INDEX

Mots-clés : AOC/AOP, configuration spatiale, crise économique, complexité, exportations

Palabras claves : Denominación de Origen Controlada (DO) Denominación de Origen Protegida (DOP), configuración espacial, crisis económica, complejidad, exportaciones

Keywords : AOC/AOP, spatial configuration, economic crisis, exports

AUTEURS

FRANÇOIS LEGOUY

Paris 8 – LADYSS, Professeur des universités

SÉBASTIEN DALLOT

Professeur certifié, Lycée J. Giraudoux – Châteauroux/Université d'Orléans – CEDETE