Existe-t-il des terroirs viticoles en Champagne ?

Is there vine growing terroir in Champagne?

Gibt es « terroirs » im Weinbau der Champagne ?

Alain Marre

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/rge/994>

DOI : 10.4000/rge.994

ISSN : 2108-6478

Éditeur

Association des géographes de l'Est

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 2004

Pagination : 17-30

ISSN : 0035-3213

Référence électronique

Alain Marre, « Existe-t-il des terroirs viticoles en Champagne ? », *Revue Géographique de l'Est* [En ligne], vol. 44 / 1-2 | 2004, mis en ligne le 10 juin 2009, consulté le 08 septembre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/rge/994> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/rge.994>

Ce document a été généré automatiquement le 8 septembre 2020.

Tous droits réservés

Existe-t-il des terroirs viticoles en Champagne ?

Is there vine growing terroir in Champagne?

Gibt es « terroirs » im Weinbau der Champagne ?

Alain Marre

NOTE DE L'ÉDITEUR

Article reçu le 7 juillet 2004 ; accepté le 20 juillet 2004

Introduction

- ¹ En général, quand un amateur de bonnes choses achète un vin français de qualité, il recherche un produit dont le goût est le résultat d'un travail qui tient compte d'une « tradition » et d'un « terroir ». Il fait ainsi confiance au producteur qui sur son étiquetage, indique le lieu de production, référence au « terroir » mais rarement le (ou les) cépage utilisé et la technique de vinification ; ces deux éléments étant englobés dans la « tradition ». C'est sur ces notions de « tradition » et de « terroir » que la qualité de ces vins a été fondée. On a ainsi délimité des « zones d'appellation contrôlée » qui définissent un espace dans lequel les organisations professionnelles ont fortement réglementé l'utilisation des cépages, des modes de cultures (modes de plantation, techniques de taille de la vigne, rendement, etc.) et des techniques de vinification. C'est ainsi qu'on a vu, sans cesse, la qualité de ces produits s'améliorer et que la notoriété internationale des vins français a été établie.
- ² Mais, on constate qu'en 2003, les exportations des vins de Bordeaux et de Bourgogne ont diminué de 7 et 8 %, pendant que celles des vins d'Australie explosaient à plus de 25 %. Les vins français se vendent moins bien sur le marché international car, depuis une vingtaine d'années, ils connaissent une concurrence croissante de « nouveaux

venus » qui sont les vins de Californie et de l'hémisphère sud (Australie, Nouvelle-Zélande, Chili, etc.). En effet, ces vins sont devenus des produits de qualité, mais, à la différence des vins de France, ils ne sont pas vendus sur des critères de « tradition » et de « terroir ». Ils sont vendus avec un étiquetage qui indique avant tout le nom du cépage et fait rarement référence au lieu de production et donc à ce qu'on peut appeler le « terroir ».

- 3 Face à cette concurrence internationale, il faut se poser la question de la perception étrangère de nos habitudes de production et de commercialisation des vins. Que met-on exactement sous le mot « terroir » ? S'il correspond à un lieu de production, il est parfois facile à identifier comme pour le vin de Châteauneuf-du-Pape dont les vignes sont cultivées sur une haute terrasse du Rhône ; il est parfois moins facile à identifier comme pour le vin de Cahors dont les vignes sont cultivées sur plusieurs terrasses du Lot. Cela donne non pas un terroir mais des terroirs qui ne sont pas indiqués sur l'étiquetage. Enfin, qu'en est-il de la Champagne où le vin est vendu en portant sur l'étiquette le nom d'une Maison de Champagne sans spécifier le lieu exact de culture de la vigne ?

I. Quelle définition donner au mot terroir ?

- 4 Le terme « terroir » est un gallicisme d'origine latine, propre au monde rural français et sans traduction dans les autres langues. Il convient donc de le définir correctement et d'en souligner les divers aspects.
- 5 Pour les vignerons, le terroir se définit souvent par « le sol ». En fait, le mot « sol » peut avoir une signification très large. Il peut désigner :
 - le substratum géologique (des marnes, des calcaires, de la craie, etc.),
 - les formations superficielles qu'elles soient alluviales (« grèves » du Bordelais) ou colluviales (« graveluches » ou « crayons » de Champagne),
 - le sol au sens pédologique du terme,
 - mais aussi la topographie (pente d'un versant, surface plane d'une terrasse alluviale, etc.) et même parfois l'exposition et les conditions climatiques.
- 6 Ces divers éléments constituent un « tout ». Le vigneron, qui connaît bien ses parcelles, appréhende l'ensemble de ces facteurs, sans analyse sélective tout en s'appuyant sur la « tradition ».
- 7 Pour les géographes français, le mot « terroir » a été utilisé pour définir une unité physique considérée sous son rapport à l'agriculture. Ainsi, Max Derruau écrit en 1961 : « *un fond de vallée, un flanc de butte sont des terroirs* ». Les géographes ruralistes français soulignent que le terroir n'est pas que le fruit de la nature mais aussi celui du travail des hommes. Dès 1952, Roger Dion qui n'utilise pas le mot « terroir » écrit « *la qualité du produit de la vigne est le fruit d'un long et délicat travail d'adaptation que l'homme conduit différemment suivant la nature des milieux qui s'offrent à ses entreprises* ». En 1969, René Lebeau définit alors le terroir « *comme une étendue de terrain présentant certains caractères qui l'individualisent au point de vue agronomique dus à ses qualités physiques (relief, climat, exposition, sol) et aux aménagements entrepris par l'homme (terroir irrigué, terroir drainé, terroir en terrasses)*. D'ordinaire, plusieurs terroirs coexistent à l'intérieur d'un finage ». On comprend ici que l'espace vital nécessaire à une communauté villageoise vivant dans

une économie agraire autarcique est le « finage » qui se divise en plusieurs terroirs. Chacun d'entre eux a une vocation particulière et pas forcément viticole.

- 8 Dans le domaine viticole, c'est à partir du XIX^e siècle qu'une réglementation très stricte commence à être établie. Dans chaque région, cette réglementation a codifié les modes traditionnels de production : elle délimite les espaces de production (certains sont étendus, d'autres très réduits comme le terroir bourguignon de la Romanée qui fait moins d'un hectare) ; elle liste les cépages autorisés dans chaque appellation ; elle réglemente les rendements annuels ; elle édicte les méthodes de vinification en interdisant certaines pratiques. L'objectif de cette réglementation est d'améliorer la qualité du produit. C'est donc dans le domaine viticole que le concept de terroir a été, dans un premier temps, le plus finement développé. Mais aujourd'hui il existe des appellations contrôlées pour d'autres productions agricoles, notamment les fromages. Toutes ces réglementations ont pour objectif la qualité du produit.
- 9 Dans cette démarche, la définition du terroir est donc devenue essentielle. Le géologue P. Laville (1990) définit le terroir comme « *un ensemble de critères naturels que le vigneron ne peut ou ne pourra modifier aisément pour des raisons techniques et économiques* ». En 1993, il précise ce concept en définissant l'unité de terroir comme « *un volume de la biosphère terrestre caractérisé par un groupe spécifique de valeurs stables du relief, du climat, du sous-sol et du sol, c'est à dire très peu variables dans ce volume alors que ces valeurs varient brutalement en passant aux unités mitoyennes* ». Cette définition est parfaitement illustrée par l'exemple de la Côte bourguignonne (fig. 1), où la définition des terroirs de chacun des crus est guidée par plusieurs facteurs :
 - la position sur le versant. En effet, la Bourgogne approche la limite septentrionale de l'aire de culture de la vigne et on est amené à planter les vignes sur des pentes fortes exposées au sud-est afin de bénéficier d'une part d'un bon ensoleillement, d'autre part d'un angle d'incidence des rayonnements solaires plus fort qui apporte le maximum d'énergie à la vigne et enfin d'un écoulement de l'air froid toujours plus « lourd » vers le fond des vallons pour limiter les risques de gelées au printemps.
 - la répartition des formations superficielles qui sont soit colluviales soit alluviales. Dans les deux cas, elles sont constituées de fragments ou de graviers calcaires qui apportent une bonne porosité du sol ce qui permet en saison humide d'avoir une bonne évacuation du surplus d'eau et, en saison sèche, d'avoir une bonne réserve hydrique. Enfin, ces débris calcaires jouent aussi le rôle d'un accumulateur thermique qui réchauffe le sol au printemps.

Figure 1 : Schéma des terroirs dans le vignoble de la Côte Bourguignonne (d'après Mériaux, Chrétien, Vermi et Leneuf in Pomerol et al. 1990).

La structure de la Côte :

- 1 – calcaire à entroque (Bajocien),
- 2 – marnes à ostrea acumulata (Bajocien supérieur),
- 3 – Pierre de Prémmeaux, 4 – Oolithe blanche, calcaires oolithiques et bioclastiques (Bathonien moyen),
- 5 – calcaire de Comblanchien (Bathonien moyen),
- 6 – dalle nacrée (Callovien),
- 7 – marno-calcaires et marnes de Pernand (Oxfordien moyen),
- 8 – marnes de Pommard (oxfordien supérieur),
- 9 – calcaires de Nantoux (Oxfordien supérieur),
- 13 – intercalations marneuses entre 4 et 5.

Le remplissage du fossé bressan :

- 10 – conglomérats, calcaires et argiles (Oligocène),
- 11 – marnes, sables et cailloutis (Plio-Pléistocène).

Les formations superficielles :

- 12 – alluvions et limons d'épandage,
- 14 – colluvions calcaires.

- 10 C'est ainsi que les appellations « premiers ou grands crus » sont situées à mi-coteau car les vignes y bénéficient de très bonnes conditions d'exposition et de la meilleure couverture de formations superficielles colluviales, les appellations « village » sont situées en haut ou en bas de pente où, soit les formations superficielles soit l'exposition sont de moindre qualité, et enfin, les appellations « bourgogne » sont en bas de versant où les conditions d'exposition et de formations superficielles (alluvions limoneuses à moindre porosité) sont les moins favorables.
- 11 Emmanuelle Vaudour (1995, 2001 et 2003) a donné depuis 1995 plusieurs définitions du mot « terroir ». Elle décrit le terroir comme l'intersection de plusieurs cercles en distinguant :
 - le « terroir-matière » ou « terroir agro-culturel » qui se rapporte à l'aspect technologique et agronomique du terroir. Reprenant les concepts d'Olivier de Serres (1675), il correspond à

l'ensemble des potentialités naturelles d'un milieu donné pour faire naître une production spécifique. On retrouve ici l'idée d'une relation étroite qui unit la qualité d'une production aux aptitudes agronomiques du milieu cultivé ;

- le « terroir-espace » qui se réfère à un espace de production, peuplé, conquis et exploité au cours d'une longue histoire. Il s'inscrit dans le finage, espace vital qu'une communauté rurale a défriché, s'est approprié et a organisé. Le terroir viticole se trouve ainsi juridiquement délimité et organisé suivant un concept de « territorialité ». En France cette « territorialité » est illustrée par les zones d'AOC nettement délimitées ;
 - le « terroir-conscience » ou terroir « identitaire » qui se réfère aux significations ethnologiques, socio-économiques et culturelles d'une communauté humaine qui prend ainsi conscience de son identité. Même si tous les vignerons ont des traditions communes (fête de la Saint Vincent), les vignerons se sentent différents d'une région à l'autre dans leurs traditions locales quotidiennes, leurs traditions professionnelles et leurs confréries ;
 - le « terroir-slogan » est le dernier à être apparu avec force. Il est le terroir publicitaire qui se manifeste par des phrases brèves et frappantes. Il est associé aux formes de commercialisation qui mettent en avant les valeurs communautaires, rurales et écologiques.
- 12 Dans cette définition du terroir, l'homme prend un rôle plus important. Il intervient à la fois dans :
- le « terroir-slogan » qui est le plus récent et totalement lié à l'action humaine avec la commercialisation du produit ;
 - le « terroir-espace ». En effet, tout au long de l'histoire, l'homme est intervenu pour aménager, modifier, améliorer cet espace au départ totalement naturel. Il a disposé, de façon astucieuse, les vignes sur les versants afin qu'elles bénéficient des meilleurs supports (substrat géologique et surtout formations superficielles) et de la meilleure exposition. Il a cherché à améliorer les conditions naturelles en aménageant la topographie des pentes, par des constructions de terrasses, en complétant les formations superficielles par des apports nouveaux. Dans certains cas, ces améliorations ont été acquises grâce à des travaux longs et pénibles qui ont eu pour effet de créer quasiment complètement le terroir. C'est le cas en Haute-Marne, où la Côte de Meuse se prolonge jusque dans la région de Bologne pour offrir une bonne exposition sud. Au-dessus de l'ancienne Abbaye de Sept-Fontaines près d'Andelot-Blancheville, le front de la cuesta a été planté de vignes. Afin d'améliorer ce terroir froid, on a ramassé tous les blocs calcaires épars sur le versant, on les a réunis pour construire des gros murs de pierres sèches qui compartimentent le parcellaire. L'objectif de ce dur labeur était d'accumuler dans ces pierres la chaleur diurne afin de la rayonner la nuit et d'éviter les gelées matinales. Aujourd'hui, ce vignoble a totalement disparu et seuls restent sur un versant forestier, des noms de lieux et ces gros murs, maintenant inutiles. Cette technique d'accumulateur de chaleur est toujours utilisée dans des vignobles froids comme celui du Val d'Aoste (Photo 1) ;
 - le « terroir-conscience » qui reflète une identité régionale fondée à la fois sur les traditions propres à ce vignoble (histoire locale, conditions socio-économiques, etc.) mais aussi sur l'adaptation des vignerons à certaines conditions naturelles qui les ont obligé à mettre en avant certains travaux. C'est ainsi que dans les vignobles où les risques de gelées printanières sont forts, les vignerons ont été conduits à inventer des techniques pour s'en prémunir (règles de taille de la vigne, chaufferettes, brassage de l'air, aspersion, etc.).

Photo 1 : Vignoble de Donnas dans le Val d'Aoste.

Sur un gros mur de pierres sèches ramassées dans les champs voisins, la vigne est plantée. Elle bénéficie ainsi d'une accumulation thermique qui évite les gelées printanières.

13 La notion de terroir est donc éminemment géographique. Elle réunit tous les objets d'une étude géographique :

- elle correspond à un espace qui est nettement délimité. Dans cet espace, les conditions naturelles sont fondamentales, car c'est elles qui autorisent ou pas la culture de la vigne. Dans cet espace aussi, le travail des hommes est très important car c'est grâce à lui que les conditions naturelles ont parfois été aménagées afin d'améliorer les conditions de production ;
- elle est le résultat d'une évolution temporelle qui n'est certainement pas finie. Le déroulement de ce temps a pu être très long quand il s'est agi de l'histoire géologique qui a mis en place les éléments de géomorphologie structurale responsables des reliefs qui définissent les pentes et les expositions ; il peut être long quand il s'agit de la dynamique géomorphologique, passée et actuelle, des versants (ruissellement, mouvements de terrain, etc.) qui a des conséquences sur les types et les coûts des modes de cultures des parcelles ; il peut être rapide quand il s'agit de l'histoire des hommes qui ont apporté des évolutions techniques dans les modes de culture, de vinification et de commercialisation du produit ;
- elle est enfin dépendante de l'échelle choisie. On peut considérer chacun des grands vignobles comme un terroir (la Bourgogne, la Champagne, etc.) mais à l'intérieur de ces grands espaces, on doit définir des espaces plus réduits (un versant entier, une partie d'un versant, une parcelle, etc.) qui vont définir autant de terroirs sur lesquels les conditions naturelles et humaines ont pu évoluer différemment. Cet emboîtement d'échelle doit toujours être pris en compte dans toutes les études qui ont pour objectif d'affiner la qualité du produit.

II. Peut-on parler d'un terroir viticole champenois ?

- 14 Le vignoble champenois se divise en trois ensembles. Aux deux principaux qui sont les vignobles appelés « marnais » et « aubois », on doit ajouter une série de parcelles isolées dans les régions de Vitry-le-François et de Troyes (fig. 2). La localisation de ces vignobles peut être expliquée par des conditions naturelles et des conditions humaines.

Figure 2 : Localisation du vignoble champenois.

A. Une localisation du vignoble guidée par le climat et la géomorphologie structurale

- 15 C'est dans les régions de climat de type méditerranéen que la vigne semble trouver les conditions optimales à son développement. Dès qu'elle sort de cette aire, elle souffre d'une humidité trop permanente tout au long de l'année, d'un manque d'énergie solaire et de risques de gelées printanières. C'est ainsi qu'on peut distinguer des vignobles « chauds » et des vignobles « froids ». On désigne sous le nom de vignobles « chauds » ceux dont les conditions de culture de la vigne sont optimales. En revanche, les vignobles « froids » se trouvent dans des régions où la moyenne thermique annuelle avoisine les 10° Celsius ; ce qui donne à la vigne des conditions hydriques et thermiques plus difficiles. Ces régions se trouvent soit à des latitudes élevées ; ce sont les vignobles septentrionaux à plus de 40° de latitude nord), soit à des altitudes élevées (ce sont les vignobles de montagnes à plus de 400 à 500 m d'altitude). Afin de compenser ces handicaps thermiques, la vigne est ainsi plantée sur des pentes fortes qui permettent à la fois une exposition favorable à l'ensoleillement, une augmentation de la valeur de

l'énergie solaire au sol, grâce à un angle d'incidence des rayons du soleil plus fort, et une descente des coulées d'air froid vers les bas-fonds. Enfin, c'est sur des roches poreuses qui facilitent l'infiltration des eaux que les racines des plants de vigne trouvent à la fois un bon support et les meilleures conditions hydriques.

- 16 La Champagne est un exemple de vignoble « froid » septentrional, c'est donc sur des pentes bien exposées et au substratum poreux que les vignes devaient être implantées. C'est sur les fronts des cuestas du bassin sédimentaire de Paris que ces conditions favorables à la viticulture ont été trouvées. De ce fait, comme le montre la figure 3, la répartition du vignoble champenois se fait sur trois fronts de cuesta : la Côte de l'Ile-de-France, la Côte du Barrois et la Côte de Champagne pour quelques parcelles isolées.

Le vignoble de la Côte de L'Ile-de-France

- 17 La Côte de l'Ile-de-France correspond à la cuesta qui met en superposition les formations du Tertiaire du centre du Bassin parisien sur les formations du Crétacé. Les formations tertiaires sont constituées par un empilement de roches meubles (sables et argiles) dominé par une roche résistante (calcaires du Lutétien, du Bartonien ou meulière, suivant les lieux). Elles reposent sur la craie, roche cohérente mais peu résistante, poreuse et très fortement carbonatée. Située à l'extrémité est de la Montagne de Reims, la région de Bouzy donne un exemple de cette structure (fig. 3). Percée par des rivières cataclinales (La Marne ; La Vesle) le front de cette cuesta présente toujours des dénivellations notables (70 à 150 m), des pentes fortes (jusqu'à 40°).

Figure 3 : Coupe stratigraphique et lithologique de la Côte de l'Ile-de-France dans la région de Bouzy-Ambonnay, à l'extrémité est de la Montagne de Reims (Marre, 1995).

- 18 Cette cuesta apporte ainsi de bonnes conditions à la culture de la vigne : une orientation prédominante vers l'est et le sud-est, des pentes bien exposées au soleil et recueillant le maximum d'énergie, une lithologie carbonatée et poreuse qui permet une

bon drainage des sols en hiver, un bon réchauffement au printemps et une alimentation en eau depuis la nappe en été. Ces conditions naturelles expliquent la localisation de cette partie du vignoble qui est le plus étendu de la Champagne. C'est le vignoble dit « marnais », qui s'étend dans la vallée de la Marne jusqu'en Seine et Marne.

Le vignoble de la Côte du Barrois

- 19 La partie de la Côte du Barrois qui porte le vignoble est située dans le département de l'Aube et est appelée le vignoble auboïs. Elle correspond aussi à une cuesta qui met en superposition les calcaires du Portlandien (ou Tithonien) sur les marnes et calcaires du Kimméridgien. Il s'agit, dans cette région, d'une belle cuesta qui présente des formes bien dégagées et des replats structuraux. (fig. 4), une exposition générale au sud-est, des pentes fortes et une dénivellation d'une centaine de mètres.

Figure 4 : Coupe schématique des versants de la Côte du Barrois dans la région de Colombé-le-Sec (Laurain, 1995).

- 20 La vigne peut trouver là de bonnes conditions pour son implantation. Cependant, les marnes kimméridgiennes qui affleurent sur une grande partie des versants sont peu poreuses. Ce handicap est compensé par une couverture de colluvions constitués de fragments calcaires du Portlandien, dont la mise en place est héritée des périodes froides du Quaternaire.

Les parcelles isolées de la Côte de Champagne

- 21 C'est la superposition de la craie blanche sur la craie marneuse qui est responsable de la Côte de Champagne (fig. 5). La faible différence de résistance entre ces deux roches ne donne pas un beau front de cuesta : la forme est convexo-concave, la dénivellation faible (quelques dizaines de mètres) et la pente douce. De plus, une grande partie du versant correspond aux affleurements de la craie marneuse peu poreuse et non recouverte par des fragments calcaires comme la Côte du Barrois. Ce ne sont donc pas là d'excellentes conditions pour l'installation du vignoble qui reste localisé sur les seuls espaces où l'on trouve les plus fortes valeurs de pentes et les affleurements de craie poreuse. Ce vignoble de la région de Vitry-le-François reste donc limité à quelques parcelles bien situées.

Figure 5 : Coupe de la Côte de Champagne dans la région de Bassuet (Guérémy et Guérin, 1994).

- 22 La répartition des espaces couverts en vigne est donc étroitement guidée par les conditions de la géomorphologie structurale qui sont à l'origine des meilleures formes de relief (hauteur et valeur des pentes) et de l'exposition orientale. On doit ajouter à ces données l'organisation du réseau hydrographique. En effet, pendant longtemps, c'est par les cours d'eau que le transport des vins pouvait se faire. Le réseau hydrographique du bassin de Paris est donc aussi un des facteurs de localisation des vignobles centrés autour des entonnnoirs de percée cataclinale de la Seine (région de Bar sur Seine), de l'Aube (région de Bar sur Aube), de la Marne (régions de Vitry-le-François et d'Épernay) et à un moindre titre de la Vesle à Reims. Mais, cette localisation sur des pentes fortes, a aussi des inconvénients : elle est à l'origine d'un déséquilibre sur les versants qui sont sensibles à la fois à des mouvements de terrain et à un intense ruissellement. Ce sont là des risques naturels que les producteurs de vin de Champagne ne peuvent ignorer car ils induisent des coûts supplémentaires.

B. Une longue histoire de la vigne et du vin sur ces versants

- 23 La construction par l'homme du terroir viticole champenois est une longue histoire qui a été marquée par des conflits et des luttes qui ont précisé le « terroir-espace », développé le « terroir-conscience » pour enfin créer le « terroir-slogan ».

Les origines de la vigne et la naissance des premiers terroirs en Champagne

- 24 C'est en 1880 que le géologue E. Munier-Chalmas découvre, dans un dépôt de source daté du début du Tertiaire (travertins de Sézanne), le premier témoignage de la présence de la vigne en Champagne. Mais cette vigne dénommée *vitis sezannensis* par G. de Saporta est une variété de climat subtropical qui est distincte de la vigne cultivée *vitis vinifera*, dont l'origine est *vitis vinifera caucasia* qui prospère de la Mer Noire à l'Indus.
- 25 La véritable apparition de vignobles producteurs en Champagne a lieu entre le III^e et le IV^e siècle de notre ère par extension des vignes implantées dans le Midi de la France par les Grecs et les Romains. Les restes des bas reliefs romains de la porte Bazée à Reims attestent de cette viticulture.
- 26 Plus tard c'est le clergé et les ordres religieux qui sont à l'origine du développement du vignoble. L'histoire de la vie de Saint Remi fait déjà de nombreuses allusions vitivinicoles et, aux siècles suivants, les abbayes sont devenues les principaux vecteurs du développement d'une économie fondée sur la culture de la vigne.

Du X^e au XV^e siècle : « les vins de la Montagne » et « les vins de la Rivière »

- 27 Au X^e siècle, les vins de Champagne sont des vins calmes et généralement rouges qui sont produits dans les régions de Reims, de Vitry-le-François et à moindre titre, dans la région d'Épernay. Ils connaissent une période prospère car ils sont exportés soit par voie d'eau vers Paris, la Normandie et ensuite par mer en Flandre et en Angleterre, soit par les anciennes voies romaines vers les Foires de Champagnes. C'est alors qu'on distingue « les vins de la Montagne » et « les vins de la Rivière ».
- 28 Dans ces terroirs, le statut des vigneronns évolue : ils passent de la situation de serf à celle de métayer qui doivent payer une « tenure à vinage » annuelle en vin. C'est ainsi que se développe successivement une viticulture abbatiale, noble et enfin populaire. La Guerre de Cent Ans va mettre un frein à ce développement avant que l'ouverture des routes du Nord ne donne un nouvel essor à ces vins exportés vers Liège, la Flandre et le Hainaut. C'est ainsi qu'au XV^e siècle, Reims devient le centre du commerce du vin de Champagne dont la réputation ne cesse de grandir et déjà un contrôle de la qualité commence à se mettre en place. Les vins de la Montagne semblent avoir une meilleure réputation.

Naissance du « Champagne » aux XVI^e et XVII^e siècles

- 29 Aux XVI^e et XVII^e siècles des troubles provoquent une réduction de la surface du vignoble champenois, mais la qualité de certains vins leur vaut la clientèle régulière des cours de France et d'Angleterre. Parmi les meilleurs produits, on voit se dégager les « vins d'Aÿ », terroir sur substrat crayeux et bien exposé aux environs d'Épernay.
- 30 Dans la deuxième partie du XVII^e siècle, l'addition de plusieurs nouveautés techniques permet la naissance du vin effervescent de Champagne. Tout d'abord, on se met à produire un vin blanc à partir de raisins noirs, puis Dom Pérignon, procureur de l'abbaye d'Hautvillers, a l'idée d'assembler des raisins avant le pressurage. Simultanément, on s'aperçoit que le vin voyage mieux en bouteilles qu'en tonneaux, et que si la fermentation a été incomplète, elle reprend avec la chaleur du printemps et produit du gaz carbonique qui rend le vin effervescent. Le phénomène est perçu collectivement ; certains luttent contre cette deuxième fermentation qui fait souvent exploser les bouteilles et produit plus de 30 % de « casse », d'autres cherchent à la cultiver et produisent délibérément, à la fin du XVII^e siècle, ce nouveau type de vin qui va révolutionner la production champenoise.

Aux XVIII^e et XIX^e siècles le « terroir-conscience » apparaît avec la création des « Maisons » de Champagne et le développement économique

- 31 C'est après un arrêté royal de 1728 qui autorise le transport du vin de Champagne en paniers de 50 à 100 bouteilles et non plus en tonneaux que commencent à se créer à Reims et à Épernay les premières Maisons de Champagne. La vogue du Champagne est immédiate à la Cour de France, mais, en même temps, s'ouvre une longue période de difficultés climatiques et politiques pour le vignoble champenois. Elle durera jusqu'en 1815-1818. La surface du vignoble se réduit et se limite aux versants où les conditions naturelles sont les meilleures : les Côtes de l'Ile-de-France et du Barrois. Simultanément, les vins de seconde qualité se vendent mal, subissent la concurrence de

ceux du Midi qui commencent à arriver avec le chemin de fer, et finiront par disparaître.

- 32 Le XIX^e siècle représente une ère de progrès considérables pour l'élaboration des vins effervescents de Champagne. De nouveaux procédés pour la prise de mousse, pour la fabrication des bouteilles, pour leur bouchage, permettent de contrôler la champagnisation et de réduire la « casse » à 8 % à la fin du siècle. En même temps, le commerce s'organise et prospère : les Maisons de Champagne se multiplient dans le vignoble marnais ; la vente passe de quelques centaines de milliers en 1785 à 6 millions et demi en 1845, 17 millions en 1870, et approche 30 millions à la fin du siècle.
- 33 La fin du XIX^e siècle apparaît comme une période prospère : les Maisons de Champagne qui achètent le raisin aux vigneronnes sont nombreuses et solides, la qualité s'améliore, les ventes vont bon train et la profession s'organise. C'est ainsi qu'on voit apparaître la première délimitation spatiale du terroir champenois : en 1887, le syndicat des Grandes Marques de Champagne obtient de la cour d'appel d'Angers un arrêt reconnaissant la propriété du mot « Champagne » exclusivement aux vins issus de la Champagne. Mais de quelle Champagne ? Le « terroir-conscience » naissant s'appuie sur un « terroir-espace » mal défini.
- 34 En même temps on voit aussi apparaître des signes de faiblesse : la crise du phylloxera se développe, ce qui amène en 1898 la création de l'Association Viticole Champenoise (AVC) qui œuvre pour l'amélioration du vignoble en coordonnant les efforts des hommes de science et des grandes maisons de Champagne.

Au XX^e siècle, on délimite précisément le terroir champenois

- 35 Dans l'esprit de l'arrêté de 1887, une action commune des vigneronnes et des Maisons de Champagne obtient, en 1908, la signature d'un décret créant la zone de la « Champagne délimitée », fondée sur le critère de la tradition viticole. Elle comporte 15 000 ha localisés exclusivement dans le vignoble dit « marnais » (régions de Vitry-le-François, Reims, Épernay, et vallée de la Marne en aval de cette ville).
- 36 Cet arrêté, la crise phylloxérique et des mauvaises conditions climatiques (la vendange de 1910 est inexistante) vont déclencher, en 1911, de très graves troubles qui nécessitent l'intervention vigoureuse de l'armée. Dans l'Aube, les vigneronnes manifestent car ils sont exclus de la « Champagne délimitée » ; dans la Marne les vigneronnes manifestent contre les venues de vins extérieurs à la région et pour le strict maintien de la « Champagne délimitée ». On cherche donc un compromis tout en précisant les terroirs en se dotant d'une échelle des crus qui fixe les prix des raisins à la vendange et d'une appellation particulière pour l'Aube où figure le mot « Champagne ». La dessus, la guerre de 1914-1918 survient et touche le vignoble dans ses fils et dans sa terre : quasiment tout est à reconstruire en 1919.
- 37 Cette reconstruction apporte des perfectionnements techniques afin de développer la qualité (réorganisation spatiale sur les parcelles aux meilleures conditions naturelles, enrichissement des sols, abandon des plantations « en foule » et développement des plantations en « ligne » qui permettent le passage des chevaux et plus tard, celui des tracteurs-enjambeurs inventés en Champagne en 1950), et un développement du mouvement coopératif.
- 38 Le 22 juillet 1927 est proclamée la loi qui fixe dans ses principes actuels la délimitation de la Champagne viticole. A la suite de déclarations communes par communes et d'une

enquête, il est réalisé un recensement des communes aptes à produire le vin d'appellation. Le vignoble de l'Aube est intégré dans cette zone d'appellation qui atteint 34 000 ha. En accompagnement de cette délimitation spatiale, on réglemente les cépages, les systèmes de taille, les conditions de récolte, de manipulation et la méthode de fermentation naturelle en bouteille. Ainsi crée-t-on clairement le « terroir-espace » mais aussi le « terroir-conscience » qui marque bien l'identité champenoise. Ces règles sont toujours en application.

- 39 En 1941, le Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne (CIVC) est créé. Cet organisme semi-public est destiné d'une part, à gérer les intérêts communs des vignerons et des négociants (Maisons de Champagne), ce qui passe par le respect de la loi de 1927 et, d'autre part, à garantir le respect des règles qui justifient l'appellation « Champagne », ce qui passe, entre autre, par une recherche permanente de l'amélioration de la qualité du produit. Enfin, depuis 1959, l'INAO procède à une révision des terrains à l'intérieur de la zone délimitée, en se basant sur les critères d'antériorité, auxquels s'ajoutent depuis 1984 des critères plus scientifiques, comme la nature des sols et du sous-sol et l'exposition des versants.
- 40 Si on parle d'un terroir champenois à l'échelle de la totalité de la zone d'appellation Champagne, on voit clairement que cette délimitation est le résultat d'une longue histoire évolutive, dans laquelle se sont combinés des critères scientifiques fondés sur les conditions naturelles et des critères sociologiques fondés sur une tradition et une identité régionale. Aujourd'hui, l'élaboration d'un vin de Champagne est faite en plusieurs étapes : peu de temps après la vendange, on produit un vin calme qui connaîtra ensuite une deuxième fermentation au printemps. Avant cette deuxième fermentation, le chef de cave de chacune des Maisons de Champagne élabore un produit dont le goût est le résultat d'un subtil assemblage de divers vins issus de plusieurs lieux du vignoble champenois. C'est ce vin qui est mis en bouteille pour la deuxième fermentation. Le choix de ces divers vins est effectué en tenant compte des qualités gustatives apportées par les différents cépages et les différentes parcelles du vignoble. Il y a donc là la recherche d'un autre terroir plus précis et donc examiné à une autre échelle.

III. Peut-on parler de plusieurs terroirs viticoles champenois ?

- 41 C'est donc grâce à une réflexion fondée sur les emboîtements d'échelle qu'on doit se poser la question de la définition de terroirs locaux qu'on appelle aussi micro-terroirs, ou unité homogène de terroir. Plusieurs travaux ont abordé ce thème (Doledec 1995, Marre et Laurain 1996, Schleifer 1998, Legal 2002, Kaczmarek 2002). Ce type d'étude sur les terroirs est devenu envisageable depuis l'apparition des systèmes d'informations géographiques (SIG) qui permettent de gérer de nombreuses données cartographiques. On a ainsi réalisé des cartes des données naturelles (cartes géologiques, cartes géomorphologiques, cartes des formations superficielles, cartes pédologiques, cartes des données climatiques, etc.) qui sont superposées afin de faire apparaître des unités homogènes de terroirs. Les facteurs naturels mis en avant sont ensuite complétés par les réponses que les viticulteurs leur apportent et qui se trouvent dans le choix du matériel végétal, des pratiques culturales et des aménagements.

A. Les critères naturels de définition des unités homogènes de terroir

- 42 Les données naturelles des unités homogènes de terroirs peuvent être regroupées en trois grandes catégories : le relief et les formes de terrains, le support sur lequel pousse la vigne et la micro-climatologie.

Le relief et les pentes

- 43 Comme cela a été dit plus haut, l'installation du vignoble sur des pentes est une nécessité dans ce vignoble septentrional. Des cartes des pentes ont été réalisées sur l'ensemble du vignoble champenois. Elles font apparaître que ce vignoble est installé sur des pentes moyennes de 12 %. Mais les plus fortes peuvent atteindre 59 %.
- 44 Dans le cas de la vallée de la Marne (Legal, 2002), la carte des pentes distingue le haut des versants où les pentes sont toujours supérieures à 14 %, la partie médiane des versants avec des valeurs comprises entre 8 et 14 %, et la partie basse des versants avec des pentes inférieures à 8 %. Cette répartition de valeur laisse apparaître un versant régulier et fort pentu en haut du coteau ; il se prolonge par une concavité avant de rejoindre le fond de la vallée de la Marne. Mais, fréquemment, la répartition des pentes est plus complexe et montre des abrupts et des replats que l'étude géomorphologique peut expliquer (replats structuraux et/ou replats de glissements de terrain).
- 45 Ces fortes pentes qui permettent un meilleur ensoleillement des vignes, sont aussi à l'origine du déclenchement de nombreux processus d'érosion qui augmentent les coûts d'exploitation viticole (Marre, 2002 et 2003).

Les formations géologiques, les formations superficielles, les sols

- 46 L'examen des seules données géologiques donne une vision incomplète des supports sur lesquels poussent les vignes ; il faut le compléter par celui des formations superficielles.
- 47 *Les formations géologiques* du vignoble sont, à plus de 75 %, carbonatées (Laurain, 2002). Ce matériel se fragmente et favorise le drainage des sols, ce qui est bon pour la vigne et la maturation des raisins. Parmi ces formations, c'est la craie qui est la plus favorable. Constituée de granules de calcite issus de squelettes de micro-organismes marins, elle a une forte porosité (40 %) qui en fait un réservoir d'eau (300 à 400 litres par m³) qui assure à la plante une alimentation en eau suffisante, même au plus fort de l'été. Cette craie affleure largement sur les parties moyennes et inférieures des versants orientaux de la Côte l'Ile-de-France. Là se combinent pente forte et bonne lithologie, ce qui donne de bonnes conditions à la vigne. Sur la Côte de Champagne, la craie est présente mais les pentes sont plus faibles et les conditions sont moins favorables.
- 48 Sur la partie supérieure des versants de la Côte de l'Ile-de-France et sur les versants de la vallée de la Marne, des formations tertiaires affleurent. Là alternent des calcaires moins poreux que la craie, des marnes et des argiles. Ces formations, peu drainantes à imperméables et très plastiques, sont moins favorables à la vigne. Enfin, sur la Côte du Barrois, les calcaires alternent avec des marnes qui constituent la majeure partie du versant.

- 49 Les formations superficielles modifient les conditions lithologiques de ces terroirs. Certaines, issues de la fragmentation des calcaires sommitaux du versant, tapissent ce dernier de débris qui donnent une bonne porosité et une réserve en eau aux vignes. C'est le cas de la Côte du Barrois où les marnes et calcaires du Kimméridgien sont recouverts par de tels dépôts de pentes (fig. 5) D'autres issus à la suite de mouvements de terrains, des formations sablo-argileuses tertiaires, donnent des coulées boueuses qui viennent colmater les fonds des vallons creusés dans la craie, en donnant des milieux à la fois humides et instables où les vignes trouvent des conditions précaires (fig. 6).

Figure 6 : Les formations superficielles dans la région de Vauciennes sur le versant sud de la vallée de la Marne : une coulée issue des formations tertiaires descend jusqu'au fond de la vallée et recouvre les affleurements de craie.

- 50 Les sols de la Champagne viticole sont en majorité carbonatés. Ils sont du type Rendosol et Calcosol selon le référentiel pédologique de 1992. Cependant, il existe aussi des sols non carbonatés du type Brunisol. Depuis 1991, une cartographie complète des sols du vignoble a été réalisée par les services des Chambres d'Agriculture de la Marne et de l'Aube. Il apparaît que la répartition de ces sols se calque bien sur la carte géomorphologique. En effet, les processus d'érosion comme les mouvements de terrain sont responsables du déplacement de grandes masses de matériaux qui apportent des formations non carbonatées, au dessus d'affleurements de roches carbonatées, ce qui modifie la répartition des sols.
- 51 La cartographie géologique doit donc être obligatoirement complétée par une cartographie géomorphologique qui montre des formes de terrains et des formations superficielles mises en place par des processus plus ou moins anciens qui modifient les données géologiques initiales. Le croisement des données des valeurs des pentes et des données géomorphologiques permet de déterminer des unités naturelles qui guident souvent la répartition des sols et des types de processus d'érosion (Marre *et al.* 1997).

L'orientation des versants et le climat

- 52 Si les Côtes de l'Île-de-France, de Champagne et du Barrois sont grossièrement orientées vers l'est, dans le détail ces orientations peuvent être plus diversifiées. C'est pour cela que la carte des orientations des coteaux a été dressée. Elle met en évidence des orientations fort diverses.
- 53 Dans le cas de la vallée de la Marne en aval d'Épernay (Legal 2002), on peut opposer la rive gauche exposée essentiellement au nord et à l'est, à la rive droite dont les

expositions sont ouest et sud. Or, on sait que la quantité d'énergie solaire arrivée au sol est inégale tout au long de la journée. Ainsi, les expositions vers l'est, limitent les risques de gelée matinale.

- 54 De plus, l'air froid plus « lourd » s'écoule le long des versants pour venir s'accumuler en fond de vallon où les risques de gelée printanière sont donc plus forts. Les vignerons évitent les plantations dans ces fonds de vallées ainsi que tout barrage à cet écoulement de l'air.
- 55 Des études de micro-climatologie ont été menées pour déterminer, avec précision, les données climatiques de ces versants. Un réseau d'une trentaine de stations automatiques a été mis en place dans le vignoble, ce qui constitue une densité d'observations d'environ une station pour 1 000 ha (Langellier *et al.*, 1995). Il permet d'établir une caractérisation et une spatialisation du climat à l'échelle locale et d'avoir une quantité importante de données climatiques (15 000 par jour) utilisables pour une modélisation agroviticoles (maladies et parasites, physiologie de la vigne, etc.)

B. Les réponses apportées par les vignerons à ces différents facteurs naturels

Le choix du matériel végétal (les cépages, les porte-greffes et leur répartition)

- 56 On dénombre trois cépages autorisés en Champagne : deux de raisins noirs, le Pinot noir et le Pinot meunier et un de raisins blancs, le Chardonnay (Galat, 2000).
- 57 Le Chardonnay couvre en Champagne 8 426 ha. Il représente 36 % de l'encépagement total. Ses qualités sont la finesse accompagnée d'une grande puissance aromatique et d'une bonne prise de mousse. Mais il est relativement fragile et ne se trouve que sur les versants où les conditions naturelles sont optimales. C'est le cas de la Côte de l'Ile-de-France au sud d'Épernay qui présente une bonne orientation est, une pente forte et un substrat de craie. Là le Chardonnay est roi, il couvre 96 % de la surface et donne à ce versant le nom de Côte des Blancs.
- 58 Le Pinot noir couvre 10 407 ha. On le trouve dans l'ensemble du vignoble champenois : la Marne (5 576 ha), l'Aube (4 620 ha), l'Aisne (209 ha) et la Seine-et-Marne (2 ha) Il donne un vin qui a plus de corps. S'il est un peu moins fragile que le Chardonnay, il a aussi besoin de bonnes conditions pour obtenir une bonne maturation des raisins.
- 59 Le Pinot meunier doit son nom à l'aspect blanchâtre de ses feuilles comme si un meunier y avait jeté de la farine. Il occupe 11 041 ha. On le trouve dans toutes les parties du vignoble : Marne (8 535 ha), Aisne (1 795 ha), Aube (299 ha) et Seine-et-Marne (12 ha). Une de ses caractéristiques est de mieux résister aux gelées printanières que les deux autres cépages. Il règne donc sur 83 % du vignoble du Massif de Saint Thierry, le plus septentrional de la Champagne et se fait plus rare dans l'Aube (14 %), en position plus méridionale. De plus, sur un même versant, il occupe surtout le bas des pentes et les fonds de vallon comme le montre la photo 2.

Photo 2 : Le vignoble de Colombé-le-Sec sur la Côte du Barrois.

Le fond du vallon où les risques de gelée sont plus grands, est planté en Pinot meunier au feuillage blanchâtre alors que le sommet du versant est planté en Pinot noir aux feuilles d'un vert franc.

- 60 Depuis la crise du phylloxéra, ces cépages sont greffés sur des plants américains qui supportent ce puceron. Ces porte-greffes présentent chacun des caractéristiques particulières. On cherche donc à dresser une carte d'aptitude des porte-greffes pour localiser des secteurs où les risques d'inadaptation sont forts pour certains d'entre eux. La méthode consiste à dresser un bilan des connaissances et des résultats d'expérimentations, de mobiliser les connaissances des viticulteurs, de déterminer des relations entre porte-greffe et milieu naturel du terroir, à modéliser et à cartographier l'adaptation de chacun des porte greffes.

Le choix des pratiques culturales

- 61 Jusqu'à la crise du phylloxéra, *les plantations des vignes* se faisaient en « foule » car on utilisait le marcottage pour créer de nouveaux plants. L'obligation du greffage sur des plants américains a provoqué la plantation en ligne avec un écartement et une distance réglementés entre chaque plant. Cela a pour objectif de mieux répartir la récolte sur toutes les souches et de provoquer, sous le climat champenois, une meilleure maturité des raisins et donc une qualité accrue.
- 62 *La taille* est aussi clairement réglementée : seuls ont droit à l'Appellation d'Origine Contrôlée « Champagne » les vins issus de raisins provenant de vignes taillées en Chablis, en Cordon de Royat, en Taille Guyot et en Taille de la Vallée de la Marne. Ces diverses méthodes sont aussi réglementées en fonction des classements des terroirs et des cépages utilisés.
- 63 *L'enherbement* est une pratique qui prête à controverse. Il est un excellent moyen de limiter les processus d'érosion dus au ruissellement. Mais il semble aussi qu'il limiterait

l'écoulement de l'air froid vers les fonds des vallons, et qu'il puiserait de l'énergie dans le sol au détriment de la vigne. Plusieurs expérimentations sont donc en cours.

- 64 Dans ces expérimentations on mesure la capacité de croissance et la vigueur des vignes en pratiquant des pesées des bois de taille, on note les stades phénologiques, on estime le rendement potentiel en dénombrant les grappes au m² et on surveille les attaques des maladies cryptogamiques. Toutes ces informations peuvent être cartographiées chaque année.

Les choix des aménagements

- 65 Sur les fortes pentes du vignoble, les déclenchements de processus d'érosion sont nombreux. Parmi ces processus, deux sont particulièrement développés : les mouvements de terrain et le ruissellement. De plus, depuis une vingtaine d'années, les plantations ont été étendues dans la zone d'appellation et ont conquis les versants les plus escarpés. Le nombre de manifestations d'érosion s'est donc accru. Les études et les cartographies géomorphologiques ont été nécessaires pour comprendre ces mécanismes (Barbier 1991, Guérémy et Marre, 1991, Rousseau, 1991, Ballif, 1999, Simon 2000, Marre 2002, Marre *et al.* 2002). L'université de Reims, le BRGM et le CIVC. ont réalisé ensemble deux cartographies : celle des aléas dus aux mouvements de terrain et celle des aléas dus au ruissellement. Les aménagements réalisés sur les versants ont pour objectif de diminuer les coûts d'exploitation sur les parcelles mais aussi sur les infrastructures car ce sont les collectivités publiques qui doivent prendre en charge les nettoyages après les gros orages.
- 66 Pour lutter contre *le ruissellement*, on peut intervenir dans les pratiques culturales (enherbement, dépôts de mulch d'écorces, etc.), dans la construction du réseau de chemin (chemins bétonnés en forme de « v » ce qui permet une bonne évacuation des débris) et dans la construction de bassins d'infiltration des eaux dans lesquels on peut aussi mesurer le niveau de pollution dus aux produits phytosanitaires. (Lombart 1997, Sebbab, 2000).
- 67 Pour lutter contre *les mouvements de terrain*, il faut veiller à l'équilibre des versants en évitant toute surcharge, tout changement de valeur des pentes et toute accumulation d'eau en pratiquant un drainage organisé dans chaque petit bassin versant.

Conclusion

- 68 La notion de « terroir » fut, dans les premiers travaux des géographes français, exclusivement descriptive. Elle est devenue aujourd'hui une notion spatiale qui permet de comprendre le fonctionnement d'un milieu et, dans le domaine viticole, de produire un vin stylé propre à chaque unité homogène. Plusieurs approches sont donc possibles : l'approche du contexte naturel (géomorphologie, climatologie, etc.), l'approche agronomique (stades phénologiques des différents cépages, croissance des organes végétaux, etc.) et l'approche œnologique (vinification séparée des lots de vendange issus des unités de terroirs, suivi analytique pour mieux apprécier l'évolution du produit, etc.).
- 69 Le vin de Champagne n'est pas vendu avec un étiquetage qui porte des noms de terroir. Il n'y a pas de « Château » en Champagne comme dans d'autres régions viticoles, mais des « Maisons de Champagne » qui élaborent un produit grâce à des assemblages de

vins issus de diverses unités homogènes de terroirs champenois. Grâce à une bonne connaissance de ces unités de terroir, on peut obtenir une plus grande finesse des assemblages, une amélioration constante de la qualité du produit et une maîtrise des coûts de production. Actuellement, des études fondées sur un croisement de données, ont déjà permis de définir vingt unités homogènes de terroirs, appelées aussi les petites régions du vignoble. Le CIVC les met à la disposition des vignerons qui cherchent à améliorer leurs pratiques. Elles ont été élaborées à l'échelle du 1/25.000 ; jouer sur l'emboîtement des échelles permettrait d'affiner encore plus ces unités homogènes de terroir afin d'optimiser encore mieux les pratiques culturales.

BIBLIOGRAPHIE

- BALLIF J.L. (1999). — *Ruissellement et érosion en Champagne sur sols de vignes et de cultures, Observations, mesures, prévisions et remèdes*, Editions Johanet, Paris, 158 pages.
- BARBIER I. (1991). — *Essai de recensement et mise en relation avec les conditions climatiques des mouvements de terrain et des phénomènes d'érosion hydrique dans les départements de la Marne et de l'Aisne de 1900 à 1945*, Mémoire de maîtrise, département de géographie, université de Reims, 82 pages.
- DERRUAU M.(1961). — *Précis de Géographie humaine*, Masson, Paris.
- DION R. (1952). — Querelle des anciens et des modernes sur les facteurs de la qualité du vin, *Annales de Géographie*, tome LXI, n° 328, pp. 417-431.
- DION R. (1959). — *Histoire de la vigne et du vin en France, des origines au XIX^e siècle*, Flammarion édit., Paris.
- DOLEDEC A. F. (1995). — *Recherche des composantes principales des terroirs viticoles afin d'élaborer un outil d'aide à la gestion au moyen d'observatoires et de traitements statistiques de données spatiales. Application au vignoble champenois*, Thèse INA-PG, 218 pages.
- GALAT P. (2000). — *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, Hachette, 935 pages.
- GADILLE R. (1967). — *Le vignoble de la Côte bourguignonne, fondements physiques et humains d'un vignoble de qualité*, Les Belles Lettres, Paris, 687 pages.
- GUEREMY P., MARRE A. (1991). — Les mouvements de terrain dans le vignoble champenois. *La Champagne Viticole*, numéro spécial « Environnement et aménagement du vignoble », pp. 8-16, Épernay.
- GUEREMY P. et GUERIN H. (1994). — *Recherche de mouvements de terrain sur la Côte de Champagne : le vignoble de Bassuet*. Groupe de recherche sur l'Érosion de Champagne-Ardenne (GRECA). Rapport destiné au Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC). 13 pages.
- KACZMARECK A. (2002). — *Détermination des terroirs viticoles en Champagne : facteurs physiques et humains. L'exemple des vignobles situés de part et d'autre de la vallée de la Vesle*, Mémoire de DEA, Département de géographie, Université de Reims Champagne-Ardenne, 90 pages.

- KOSSURA C. (1995). — *Les sols viticoles du département de l'Aube*, Document pour la formation FAFE, Chambre d'Agriculture de l'Aube, 44 pages.
- LANGELLIER F., MONCOMBLE D., PANIGAI L. (1995). — Le réseau météo du vignoble et l'analyse d'une année climatique : 1994, *Le Vigneron Champenois*, n° 7/8, pp. 24-29.
- LAURAIN M. (1995). — *Étude des mouvements de terrains dans le vignoble champenois : les communes de Colombé-la-Fosse et de Colombé-le-Sec*. Groupe de recherche sur l'Erosion de Champagne-Ardenne (GRECA). Rapport destiné au Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC). 12 pages
- LAURAIN M. (2002). — Les terroirs de la Champagne viticole, *Géologues*, n° 133-134, pp. 150-155.
- LAVILLE P. (1990). — Le terroir, un concept indispensable à l'élaboration et à la gestion des vignobles : le cas de la France, *Bulletin OIV*, n° 709-710, pp. 217-241.
- LAVILLE P. (1993). — Unités de terroir naturel et terroir. Une distinction nécessaire pour redonner plus de cohérence au système d'appellation d'origine, *Bulletin OIV*, n° 745-746, pp. 227-251.
- LEBEAU R. (1969). — *Les paysages agraires*, A. Colin, Paris.
- LEGAL C. (2002). — *Définition des terroirs viticoles : facteurs naturels et facteurs anthropiques. L'exemple du vignoble champenois dans la vallée de la Marne*. Mémoire de DEA, Département de géographie, Université de Reims Champagne-Ardenne, 89 pages.
- LOMBART O. (1997). — *Étude des processus et quantification de l'érosion hydrique dans la partie marnaise du vignoble champenois*, Thèse de l'Université de Reims Champagne-Ardenne, 296 pages.
- MARRE A. (1995). — *Les mouvements de terrain sur les communes de Bouzy et Ambonnay (Marne)*. Groupe de recherche sur l'Erosion de Champagne-Ardenne (GRECA). Rapport destiné au Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC). 18 pages.
- MARRE A. (2002). — Vignoble de Champagne, géomorphologie et risques naturels, *Géologues*, n° 133-134, pp. 156-164.
- MARRE A. (2003). — Les terroirs vitivinicoles : concepts généraux et application à la Champagne. *Spaces, environments and landscapes of terroirs*, Coll. World in Progress, Edition BEM, Milan, pp. 55-65.
- MARRE A., LAURAIN M. (1996). — Recherches en vue de la cartographie à 1/25.000 de l'érosion due à l'érosion hydrique : le cas du vignoble champenois. *Trav. Inst. Géogr. Reims*, n° 93-94, pp. 41-58.
- MARRE A., LAURAIN M., GUEREMY P. (1997). — Étude des relations spatiales et temporelles entre les formations superficielles et les mouvements de terrain sur la Cote de l'Île-de-France. Un moyen de préparer les cartes d'aléas. *Géol. de la France*, n° 2, pp. 39-49.
- MARRE A., SIMON F., COULON M. (2002). — Un exemple de mouvement de terrain actif : le glissement de terrain de Boursault (Marne, France). In « *Geomorphology : from expert opinion to modelling* » Strasbourg 26 et 27 avril 2002, Editions du CERG Strasbourg ISBN : 2-9518317-0-6, pp. 123-130.
- POMEROL C. (1990). — *Terroirs et vins de France*, éditions du B.R.G.M., Orléans, 350 pages.
- ROUSSEAU S. (1991). — *Essai de recensement et mise en relation avec les conditions climatiques des mouvements de terrain et des phénomènes d'érosion hydrique dans les départements de la Marne et les régions limitrophes pendant la période 1946-1989*, Mémoire de maîtrise, département de géographie, université de Reims, 89 pages.

- SEBBAB H. (2000). — *Application des SIG à l'étude de l'impact de la voirie et des structures lineaires sur l'écoulement et l'érosion hydrique des sols viticoles de Champagne*, Thèse de l'Université de Rennes II, Haute Bretagne, 300 pages.
- SIMON F. (2000). — *Les glissements de terrain affectant le versant nord de la vallée de la Marne entre Ambonnay et Barzy : synthèse*, Mémoire de DEA, GREURCA, Université de Reims et Université des Sciences et technologie de Lille, 262 pages.
- SCHLEIFER B. (1998). — *Les terroirs viticoles champenois : contribution à l'élaboration d'une méthode d'étude du comportement de la vigne en fonction des terroirs*, Mémoire de DESS, Université de Franche-Comté, de Provence et du Vin de Suze-La-Rousse, 160 pages.
- SERRES (de) O. (1675). — *Théâtre d'agriculture et mesnage des champs*, Pierre and laques Chouet, Genève.
- VAUDOUR E. (1995). — *Le terroir, concept, effet, valorisation*. Mémoire de DEA, École Nationale Supérieure Agronomique de Montpellier, 54 pages.
- VAUDOUR E. (2001). — *Les terroirs viticoles : analyse spatiale et relation avec la qualité du raisin. Application au vignoble AOC des Côtes-du-Rhône méridionales*, Thèse INA-PG, 340 pages.
- VAUDOUR E. (2003). — *Analyse spatiale des terroirs viticoles : application en AOC Côtes-du-rhône, Spaces, environments and landscapes of terroirs*, Coll. World in Progress, Edition BEM, Milan, pp. 9-19.

RÉSUMÉS

La notion de terroir est typiquement française. Ce mot n'a pas de traduction dans d'autres langues. Il a été défini par les géographes ruralistes dès le début du XX^e siècle. Depuis cette date, ce concept a été affiné : on distingue aujourd'hui nettement la composante issue des données physiques de celle issue des données humaines. De plus, son approche peut être effectuée à des échelles différentes. On a donc distingué des « terroirs » composés par plusieurs « unités homogènes de terroirs ». En Champagne ces deux notions peuvent être différenciées. Le « terroir » champenois correspond à l'ensemble du vignoble dont la localisation s'explique par des conditions naturelles et des conditions historiques. Il est composé d'une multitude « d'unités homogènes de terroirs » dont la distinction est indispensable pour le choix du matériel végétal, le choix des pratiques culturelles et des aménagements.

The "terroir" is a typically French notion. There is no translation of this word in an other language. It was defined by the French geographers in the beginning of the XXth century. After, this concept was refined: today, the natural conditions and the human conditions were distinguished. It's also possible to study this concept with different scales and we distinguish "terroir" and "homogenous unites of terroir". The example of Champagne show the two notions. The "terroir" is corresponding at the whole vineyard and is explained by the naturals conditions and the history. The vast number of "homogenous units of terroir" can be used as a guide for the choice of vegetable material, of agricultural practice, and planning of the slopes.

« Terroir » ist ein typisch französischer Begriff. Es gibt keine Übersetzung dieses Wortes in andere Sprachen. Dieser Begriff wurde am Anfang des 20. Jhs. von den Kulturlandschaftsforschern definiert. Seit dieser Zeit wurde er erläutert. Er besteht aus einer physischen Seite und einer kulturgeographischen Seite. Er kann an unterschiedlichen Maßstäben charakterisiert werden. « Terroirs », die aus mehreren homogenen « unités de terroirs » bestehen, werden unterschieden. In der Champagne können diese beiden Begriffe unterschieden

werden. Der so genannte « terroir » der Champagne entspricht dem gesamten Weingebiet, dessen Lage in Verbindung mit den Naturverhältnissen und der Geschichte steht. Er besteht aus einer großen Anzahl homogenen unités de terroirs, die sehr wichtig für die Wahl der Rebsorten, der Weinbautechnik und der Ausstattung sind.

INDEX

Schlüsselwörter : Champagne, France, terroir im Weinbau

Mots-clés : Champagne, France, terroir viticole

Keywords : Champagne, France, vine growing terroir

AUTEUR

ALAIN MARRE

Professeur, laboratoire GEGENA, Bâtiment de Recherche du Campus Croix Rouge, Université de Reims, 57 rue Pierre Taittinger, 51096 Reims Cedex, France, alain.marre@univ-reims.fr