

Les terroirs français à l'assaut de l'Unesco

04.06.2012

À l'occasion du 10^e anniversaire du salon vinicole Vitiloire qui s'est tenu ce week-end à Tours, un comité a annoncé la candidature de « la tradition française des vins de terroir » au patrimoine de l'humanité.



(Jean-Louis Zimmermann / Flickr)

Pour ses défenseurs, le terroir plonge au plus profond de la culture française.

Le 10 novembre 2010, l'Unesco ajoutait « le repas gastronomique français » à sa liste représentative du patrimoine de l'humanité. Le dossier avait été conçu et porté par un groupe de professionnels, chercheurs, universitaires... réunis à l'initiative de l'Institut européen d'histoire et des cultures de l'alimentation (IEHCA) au sein de l'Université François-Rabelais à Tours.

« UN VIGNERON NE FAIT JAMAIS LE MÊME VIN »

Un an et demi après, ce même Institut repart à l'assaut de l'organisation internationale afin qu'elle ajoute à sa liste une nouvelle spécificité française : celle des vins de terroir.

« Celle qui veut, précise Jean-Robert Pitte, qu'un vigneron ne fait jamais le même vin que son voisin, mais qu'en revanche, chaque vin ressemble à qui le produit, et à l'endroit où il est produit. C'est un phénomène qui plonge au plus profond de notre histoire et de notre culture. En Bourgogne, le clos-vougeot, premier grand cru mondial créé, date du Moyen Âge. Dès le XIII^e siècle, les moines de Cîteaux y ont élaboré un laboratoire de la viticulture de haute qualité en produisant un vin autre que ceux des terroirs proches. Aujourd'hui, 80 vignerons se partagent ses 50 hectares, proposant 80 vins différents. »

SAVOIR-FAIRE VINICOLE ET OENOLOGIQUE

Président de la Mission française du patrimoine et des cultures alimentaires, Jean-Robert Pitte appartient au comité de pilotage scientifique chargé de la rédaction du projet de candidature qui réunit une dizaine de membres.

Comme Francis Chevrier, directeur de l'IEHCA. Comme Emmanuelle Vaudour, maître de conférences à AgroParisTech.

« Il faut savoir, explique cette dernière, que le mot "terroir" est particulier à la France, sans équivalence à l'étranger. Il ne se réduit pas à un produit à boire. Il correspond à tout un ensemble, englobant les savoir-faire vinicole et œnologique, les méthodes de vinification, la prise en compte et l'interaction avec l'environnement, les aménagements des vignobles, la spécificité des terrains et des climats, les paysages qu'il dessine, les métiers d'artisanat qui s'y rattachent... »

DES IDENTITÉS FORTES

À l'heure de la mondialisation, le geste est fort. Face au modèle anglo-saxon qui étiquette volontiers ses bouteilles non en fonction d'un lieu géographique mais en cépage (chardonnay, merlot, grenache...) au risque de la standardisation, cette initiative relève, comme le souligne Francis Chevrier, de la défense et illustration de la diversité culturelle, reposant sur « *des identités fortes* », en lien avec un patrimoine et un art de vivre transmis, par-delà les siècles, de génération en génération.

DIDIER MÉREUZE