

Vins de pays et renaissance de petits vignobles en Franche-Comté

Robert Chapuis

2008 – revue Historiens et géographes 2008/05

Les départements du Doubs et de Haute-Saône ont détenu vers le milieu du XIX^{ème} siècle des surfaces viticoles non négligeables mais qui ont quasiment disparu entre 1850 et 1930, tombant ainsi dans l'oubli. Et si les vins de Franche-Comté connaissent toujours une certaine notoriété, c'est presque exclusivement grâce aux vignobles du département du Jura qui, bien que très touchés par les crises de la fin du XIX^{ème} et du début du XX^{ème} siècle, ont réussi à se maintenir et à obtenir une reconnaissance officielle précoce de leurs appellations. Pourtant, depuis les années 1970, une dizaine de petits vignobles renaissent, sous l'appellation vins de pays, dans le Doubs et la Haute-Saône, impulsant dans ces deux départements une nouvelle petite aventure viticole dont il sera question ici.

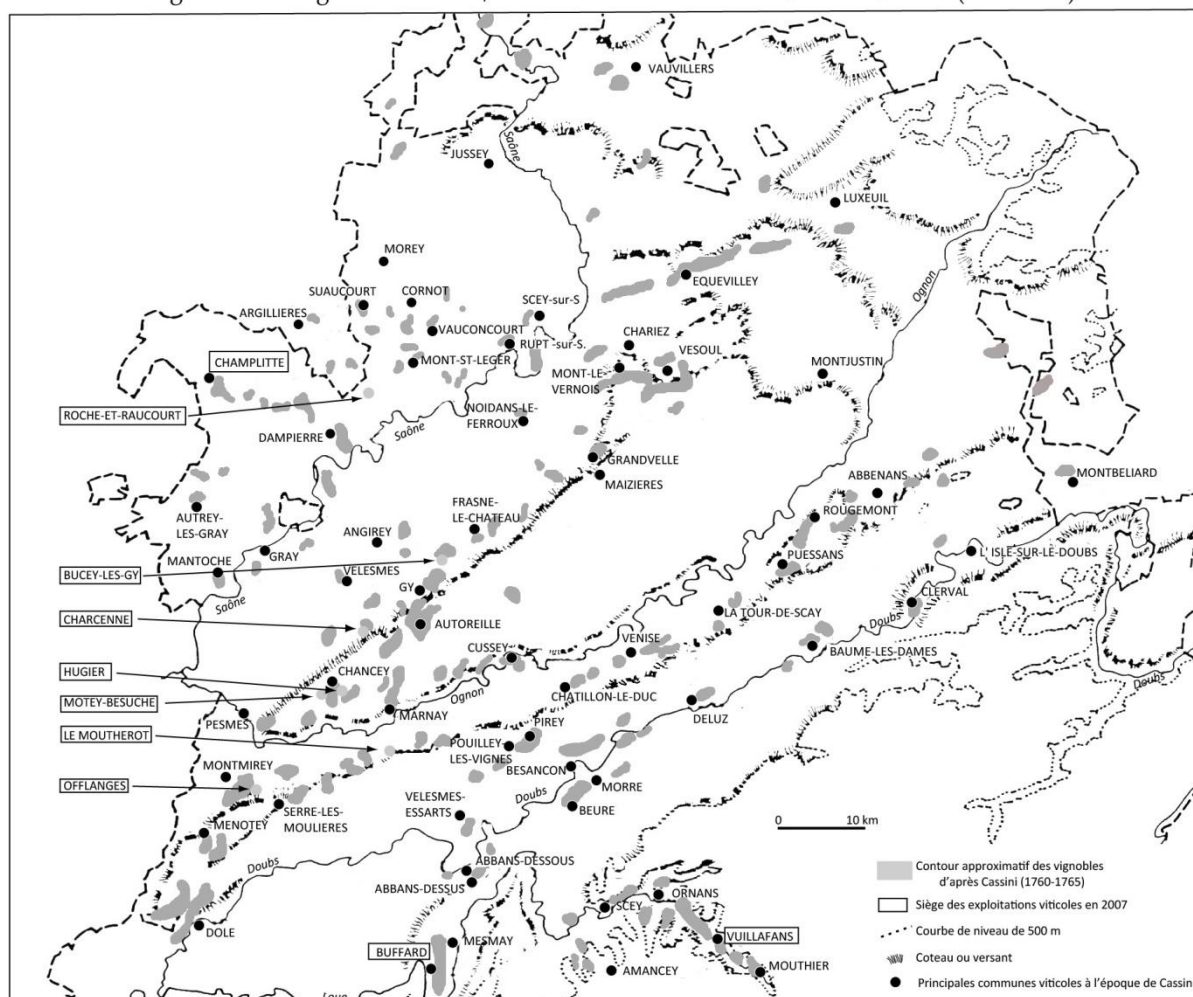
Doubs et Haute-Saône, deux départements viticoles jusqu'au milieu du XIX^e siècle

Vers 1760, la carte de Cassini indique que la vigne est largement répandue en dessous de 500 m d'altitude. Elle occupe alors les basses pentes les mieux exposées : front des petites cuestas de Haute-Saône et des collines préjurassiennes, retombée sur la plaine des chaînons qui bordent les plateaux jurassiens dans le Doubs (continué plus au sud par le Vignoble puis le Revermont), versants de certaines vallées (Loue, Saône, Ognon, Salon) (fig. 1).

Vers le milieu du XIX^e siècle, les surfaces ayant encore un peu augmenté, la Haute-Saône et le Doubs détiennent environ 21 000 ha de vigne, l'équivalent des deux tiers du vignoble bourguignon actuel et plus de dix fois celui du Jura. Dans le Doubs, hors chaîne du Jura, la vigne s'étend alors généralement entre 3 et 7% de la surface agricole, soit environ 8 000 ha (1979, *Mayaud*). Dans six cantons les surfaces dépassent 900 ha et la vaste commune de Besançon en détient à elle seule 600 ha. Dans quelques communes très spécialisées, comme celles de la Haute vallée de la Loue, le vignoble occupe plus de 10% des surfaces agricoles (2006, *Chapuis*). En Haute-Saône, située surtout en plaine, le vignoble tient plus de place encore, à la fois en surface (14 000 ha) et en proportion (environ 10%), au point de constituer la troisième richesse du département (1997, *Vadot*). Certains de ces vignobles sont anciens, la première mention datant du IX^e siècle, mais c'est, semble-t-il, à partir des XI^e, XII^e et XIII^e siècles qu'ils prennent de l'ampleur sous l'impulsion des institutions religieuses puis de la noblesse. L'évêché de Langres possède des vignes à Champlitte

(Haute-Saône) et celui de Besançon à Gy (idem) ; plus tard, dans la vallée de la Loue, Granvelle, gouverneur des Pays-Bas sous Charles Quint, détient plusieurs vignes.

Figure 1. Les vignobles en 1760/65 et en 2007 - Extrait de la Carte de Cassini (1760-1765)



Source : Cl. Royer, F. Cheval, F. Lassus
1988, *Gamay noir et savagnin*.

Dans le cadre d'une économie de subsistance ou de semi-subsistance, la plus large partie de ces vignobles est destinée à un usage familial ou local mais certains se sont créés une clientèle régionale, soit par la proximité géographique de territoires hostiles à la vigne (plateaux et chaîne plissée de l'arc jurassien, Vosges), soit par une bonne accessibilité à la voie d'eau (port de Gray, sur la Saône, pour le vignoble haut-saônois). Quelques-uns touchent même des marchés plus lointains et atteignent une certaine notoriété. On rapporte que « les vins de Gy sont servis à la cour de Frédéric Barberousse, à la cour du Danemark, de même que dans une grande partie de l'Allemagne » (1997, *Vadot*) ; plus tard, des maisons bourguignonnes achètent des vins de Champlitte et « les commercialisent avec succès » (*idem*) ; ceux de Haute-Loue se vendent en Suisse et en Alsace.

Une rapide débâcle dans la deuxième moitié du XIX^e siècle

Les premières alertes proviennent, dès avant 1850, des vins du Midi qui, moins chers d'environ 25%, concurrencent les vins locaux sur leurs débouchés

traditionnels. Le port de Gray, qui en importe 8 000 hl en 1812, en voit passer 130 000 en 1824. Dans le Doubs, l'hectolitre de vin de Haute-Loue, se vend entre 36 et 42 francs en 1817, 15 en 1821. En 1824, l'Annuaire du Doubs note, à propos des vins d'Ornans « qu'autrefois on en expédiait beaucoup en Alsace, en Suisse et dans notre Haute-Montagne ; le transport leur donnait de la qualité ; ce commerce est aujourd'hui en grande partie tombé ; mais il faut espérer que lorsque le canal Monsieur (futur canal du Rhône au Rhin) sera navigable (...), ces vins reprendront leurs anciennes routes et trouveront par là un débouché sûr et facile, l'expérience ayant montré qu'ils s'allient parfaitement avec les vins du Midi ». Espoir bientôt déçu puisque, en 1841, le même Annuaire constate que « le commerce des vins a beaucoup diminué depuis l'ouverture de la navigation du canal du Rhône au Rhin ». Bientôt la concurrence s'aiguise encore avec la mise en place du réseau ferré qui va rapidement se densifier. Devant la baisse des prix, de nombreux vignerons troquent les cépages qui avaient fait la renommée des vins locaux (pinot, ploussard ou poulsard, trousseau, savagnin), contre des plants plus rustiques, plus productifs et donc moins qualitatifs, comme le gamay.

Autre menace : dès 1835, métayers et journaliers, appauvris et sans cesse plus attirés par les emplois citadins, commencent à quitter la campagne, provoquant une raréfaction de la main-d'œuvre qui se précise dans les années 1860 : J. Guyot écrit alors, à propos des vignobles du Nord-Est, que « la main-d'œuvre est rare et souvent impossible à trouver » (1864, *Guyot*) ; son coût s'accroît donc, à un moment où les prix baissent. En effet, les revenus viticoles, « à la baisse dès 1840, s'effondrent en 1850 et les grands propriétaires amorcent à cette date une diversification des cultures (...). Dès 1860, le prix des prés de première qualité est équivalent au prix moyen des terres à vignes » (1988, *Cheval, Lassus, Royer*). C'est donc sur un vignoble, fragilisé également par les attaques d'oïdium et de mildiou, que s'abat le phylloxéra qui donne un coup de boutoir décisif.

L'insecte atteint les premiers villages du Doubs en 1885 et sévit surtout entre 1890 et 1900. En une quinzaine d'années, il ravage tout, sans qu'un remède efficace soit trouvé, sinon l'arrachage et la replantation en plants américains « directs » qui résistent à l'insecte, ou en plants anciens greffés sur plants américains. Le vignoble se reconstitue alors en partie, le plus souvent en plants « directs », très productifs et résistant à d'autres maladies, mais donnant un vin médiocre. Seuls les vignobles de tradition commerciale, comme en Haute-Loue, à Champlitte ou à Gy, sont replantés majoritairement en plants greffés, sans pour autant recouvrer les surfaces antérieures. Ailleurs les vignes sont converties en prés, lorsque c'est possible, parfois plantées en vergers, le plus souvent abandonnées à la friche. Dans le Doubs les surfaces passent de 7 700 ha en 1868, à 2 660 en 1914, en Haute-Saône de 12 000 à 3 700, soit une disparition des deux tiers environ.

La guerre de 1914-1918 donne le coup de grâce. Les hommes étant partis plusieurs années, la main-d'œuvre restée sur place ne peut suffire à maintenir le

vignoble en bon état : « la vigne avait 3 ans quand mon grand-père est parti (en 1913), quand il est rentré, à la place il y avait un petit bois d'acacias » (1997, Vadot). La guerre elle-même fauche un soldat sur six ou sept. Ceux qui reviennent hésitent à reprendre une exploitation en état médiocre, alors que la concurrence repart de plus belle. L'esprit associatif, que le phylloxéra avait un peu réveillé, n'est pas assez profond ici pour que, comme dans le vignoble voisin du Jura, se constituent des coopératives de vinification et de vente qui auraient pu, peut-être, maintenir quelques centaines d'hectares et obtenir plus tard une reconnaissance officielle par une appellation. Après 1925, rares sont les vignerons qui ne vivent que du vin ; certains autres, redevenus agriculteurs ou devenus ouvriers, employés ou retraités, gardent un lopin, à titre de hobby et pour avoir la satisfaction de boire leur vin. Si la vigne connaît un petit regain pendant la seconde guerre mondiale, elle ne survivra guère à celle-ci. Dans les années 1950, il ne reste qu'une centaine d'hectares dans chacun des deux départements, contre 21 000 au total un siècle auparavant et le vin ne fait quasiment plus l'objet d'une commercialisation. C'est dans ce contexte, où résistent encore quelques petites vignes destinées à la consommation familiale, qu'à partir des années 1970 des initiatives locales visent à reconstituer des vignobles commerciaux qui vont revendiquer le label *vin de pays* et qui seuls, seront pris en compte ici.

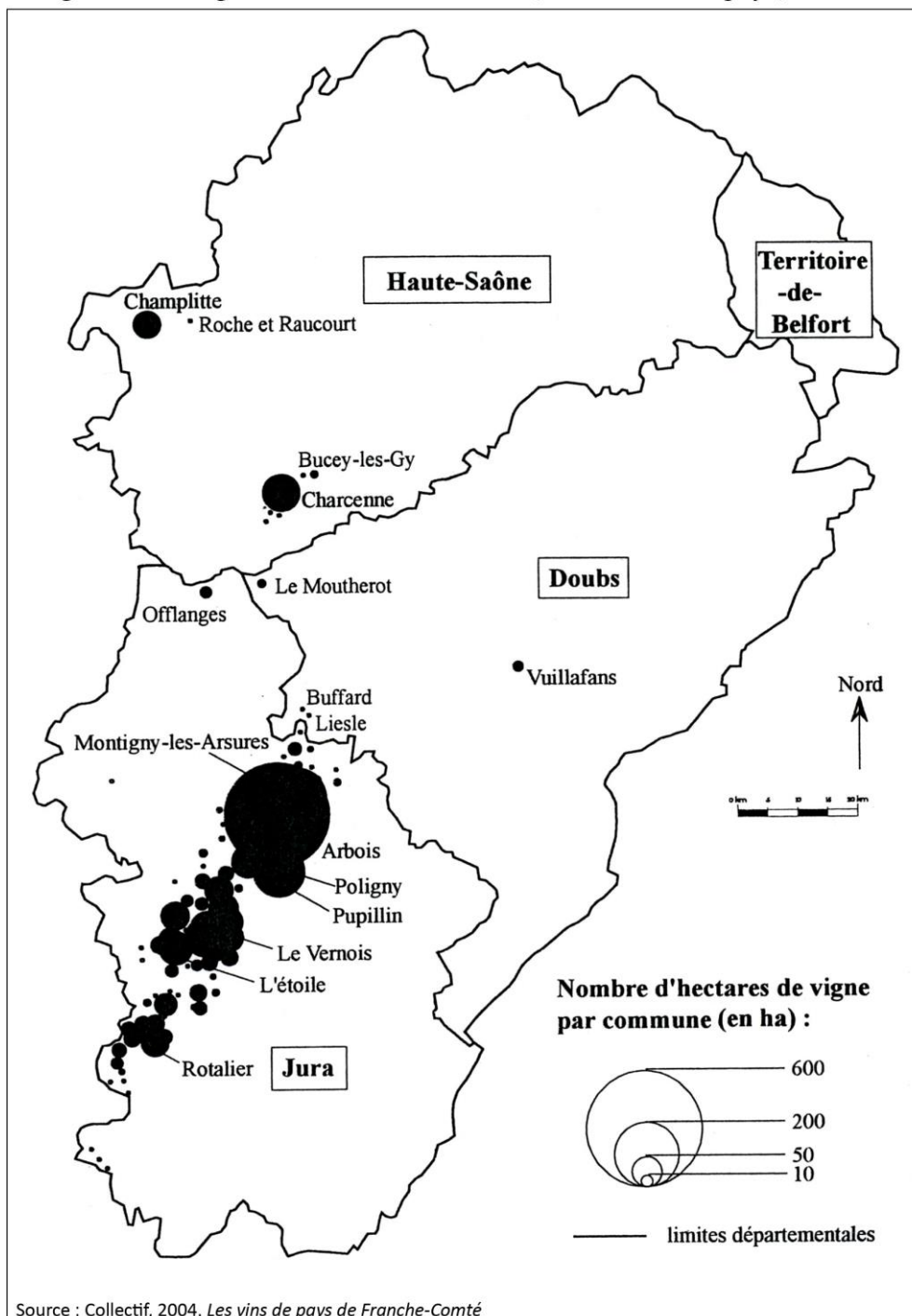
La renaissance depuis les années 1970

Deux initiatives pilotes, très différentes l'une de l'autre, vont contribuer à la renaissance. A Charcenne (Haute-Saône), un des anciens hauts lieux du vignoble haut-saônois, une famille a survécu à la catastrophe phylloxérique en se spécialisant dans la production de greffons pour la vigne ; elle n'a, de ce fait, jamais vraiment abandonné cette culture, mais elle ne l'a maintenue qu'avec des cépages communs. A partir du début des années 1970, l'entreprise commence à les remplacer par des cépages de qualité, notamment ceux du vignoble traditionnel. Elle détient aujourd'hui un domaine de 32 ha, un des deux plus importants des deux départements (fig. 2). Hors ce cas d'une certaine continuité, les autres vignobles constituent de vraies renaissances.

L'autre initiative pilote vient de Champlitte où, en 1974, un érudit local, qui avait créé un groupe folklorique, remis en vigueur la fête du patron des vignerons (Saint-Vincent), fondé un musée et reconstitué un petit vignoble folklorique, obtient que la municipalité locale s'investisse dans la plantation d'un vignoble de 20 ha et dans la création d'un organisme chargé de sa gestion, le Groupement Viticole Chanitois (GVC). Ce dernier émet des parts sociales pour financer l'opération et, l'initiative ayant réussi, une dizaine d'hectares supplémentaires sont plantés en 1984 ; le GVC détient aujourd'hui le plus vaste domaine des deux départements (34 ha). En 1974, l'année même de la création du vignoble de Champlitte, sur l'initiative du Conseiller Général local, une dizaine d'hectares sont plantés dans la commune d'Offlanges (la seule située dans le Jura, en limite de Haute-Saône), par des

particuliers, en cépages nobles, aux dépens des hybrides plantés après le phylloxéra ; certains des premiers participants ayant abandonné la vigne, seule une entreprise demeure, avec 11 ha, la troisième en taille de la région.

Figure 2. Les vignobles de Franche-Comté (AOC et vins de pays) en 2000



L'initiative de Champlitte sert d'exemple, en 1983, à la municipalité d'une commune de Haute-Loue, Vuillafans : pour relancer le vignoble, on crée une association, Ruranim, chargée de lancer une souscription de parts sociales qui trouve 250 souscripteurs dans l'année et en compte environ 2 000 quelques années plus tard

(2006, *Chapuis*). Des terrains sont loués, donnés ou achetés pour former deux parcelles, sur deux sites différents ; l'autorisation d'implantation d'une vigne ayant mis plusieurs années avant d'aboutir, la plantation de 6,5 ha commence en 1990. Trois autres créations, privées cette fois, voient le jour dans les années 1980, l'une à Roche-et-Raucourt (1984), une autre à Champlitte (1985), une dernière au Moutherot (Doubs) (1987) d'environ chacune 6 hectares. Les créations plus récentes relèvent également d'initiatives privées et portent sur des vignobles de plus petite taille (entre 2 et 5 ha) : en 1992, à Hugier (Haute-Saône), en 1994 à Motey-Besuche (*idem*), en 1999 à Buffard (Doubs) et en 2003 à Bucey-les-Gy (Haute-Saône) (2004, *Collectif*).

Mais pourquoi associations ou personnes privées se sont-elles lancées dans l'aventure difficile d'une reconstitution de vignobles commerciaux, disparus parfois depuis près d'un siècle ? Tout naturellement on pense d'abord à l'intérêt financier : pour les vigneronns privés, c'est évident, ils attendent un retour sur investissement ; pour les deux agriculteurs qui veulent ainsi diversifier leur production, jusqu'ici céréalière ou bovine, il s'agit de limiter les risques d'une spécialisation trop poussée ; enfin, même pour les deux associations de Champlitte et de Vuillafans, il n'est pas question de créer un vignoble folklorique, mais de mettre en place une entreprise économiquement viable. Inutile donc d'insister sur cet aspect économique qui reste essentiel. Toutefois, sans en minimiser la portée, il semble que, à l'origine du moins, la renaissance de ces vignobles ait obéi aussi à d'autres objectifs.

Un retour au terroir et au territoire

Je rappelle d'abord le contexte général dans lequel s'est opérée la résurrection de ces vignobles. La campagne présentée jusqu'alors comme isolée, attardée, sale, étroite d'esprit et socialement pesante voit son image se revaloriser dans les années 1970, sous l'influence des idées issues de mai 1968 prônant le « retour à la nature », « la vie en harmonie avec la nature ». Plus spécialement, pour ce qui nous intéresse ici, on insiste sur la nécessité pour chacun de retrouver des « racines territoriales », une « identité locale » et, pour tous, de conserver notre environnement et même de revenir, si possible, à une situation antérieure aux transformations récentes. A la même époque, l'idée qu'il faut redonner vie à la campagne et la redynamiser, prend forme dans le concept de développement rural qui implique plus ou moins une prise en main de leur avenir par les ruraux eux-mêmes. La campagne devient ainsi un patrimoine naturel, culturel et économique à conserver et à remettre en valeur. Or on constate que, chez la plupart des initiateurs du renouveau viticole, ces idées sont plus ou moins présentes, consciemment ou inconsciemment.

A Champlitte, on a vu comment la renaissance du vignoble s'est appuyée sur une volonté de faire revivre des traditions locales, un patrimoine commun et une économie ancienne. A Vuillafans, cette renaissance tient à une volonté de repousser la friche qui envahit les coteaux autrefois couverts de vigne et de retrouver une tradition viticole presque oubliée. D'autres exemples, tirés de l'enquête menée par

des étudiants de l'Université de Franche-Comté (2004, *Collectif*), en témoignent. A Champlitte, le viticulteur privé, « passionné d'histoire locale », affirme sa « forte conviction pour un respect du territoire de production et des techniques traditionnelles, sa volonté de conserver le patrimoine viticole » ; il se dit « très sensibilisé à la notion de patrimoine » et « voit dans l'agriculture une fonction de maintien de vie des villages et territoires ruraux ». A Charcenne, l'entreprise qui avait conservé une vigne familiale, s'est efforcée, « depuis les années 1970, de reconstituer un vignoble où sont présentes les variétés qui, jadis, ont fait le renom des vins locaux » et de contribuer à sa « valorisation touristique, historique et patrimoniale » ; elle fait d'ailleurs vieillir, dans les anciennes caves du château voisin de Gy, où un musée du vin a été installé, un échantillon de sa production. A Hugier, l'éleveur qui a planté une vigne de 4 hectares, a opté pour une viticulture biologique pour « raison personnelle, ses convictions écologiques l'ayant naturellement orienté vers une logique de protection de la nature » ; il est par ailleurs « attaché à la notion de paysage (...) et tient à conserver un paysage originel ». A Motey-Besuche, les descendants d'une famille qui possédait autrefois un château et 50 hectares de vigne, ont « recréé de toute pièce un petit domaine » de 5 ha, traité en viticulture biologique. A Bucey-les-Gy, le céréalier qui s'est constitué un petit domaine viticole se dit « particulièrement soucieux de l'aspect paysager de son exploitation (et) souhaite valoriser l'ensemble de ses terres en défrichant et en restaurant les signes du passé (murets, haies, etc.) ».

Le souci de conservation du patrimoine a d'ailleurs poussé trois des entreprises sur onze à pratiquer une viticulture biologique, ce qui représente un pourcentage tout à fait remarquable. La plupart des vignerons pratiquent un enherbage partiel ou total, de façon à restreindre l'érosion. Le traitement de la vigne en lyre, avec sa végétation haute (2 m) et sa taille spéciale destinée à bien la répartir sur les fils, est utilisé pour des raisons techniques : il favorise l'ensoleillement et donc la maturation (il ferait gagner 1 degré en moyenne), limite les maladies (oïdium, mildiou) et la pourriture, facilite la vendange et améliore l'équilibre et les arômes du vin. Ce traitement réclame, il est vrai, un lourd travail (tirage des bois, relevage), mais pour certains vignerons, il présente aussi l'avantage d'être agréable à l'œil et donc de créer de beaux paysages.

Ces initiatives de reconstitution de vignobles ont été également fortement facilitées par la mise en place, au niveau national puis européen, d'un cadre légal très favorable à ces vins locaux. En effet ces derniers, au lieu d'être noyés dans la masse des vins de consommation courante, se sont vu reconnaître une place originale grâce à une dénomination particulière (vins de pays) et à une origine géographique précise (de tel territoire) à un moment où, justement, terroirs et territoires redevenaient à la mode. Ce n'est sans doute pas un hasard si la renaissance de ces vignobles locaux est postérieure à la création de l'appellation « vin de pays » en 1968 et, plus particulièrement pour la région, à la reconnaissance de l'appellation « vin de pays de Franche-Comté » en 1982, puisque 80% des créations sont postérieures à cette date.

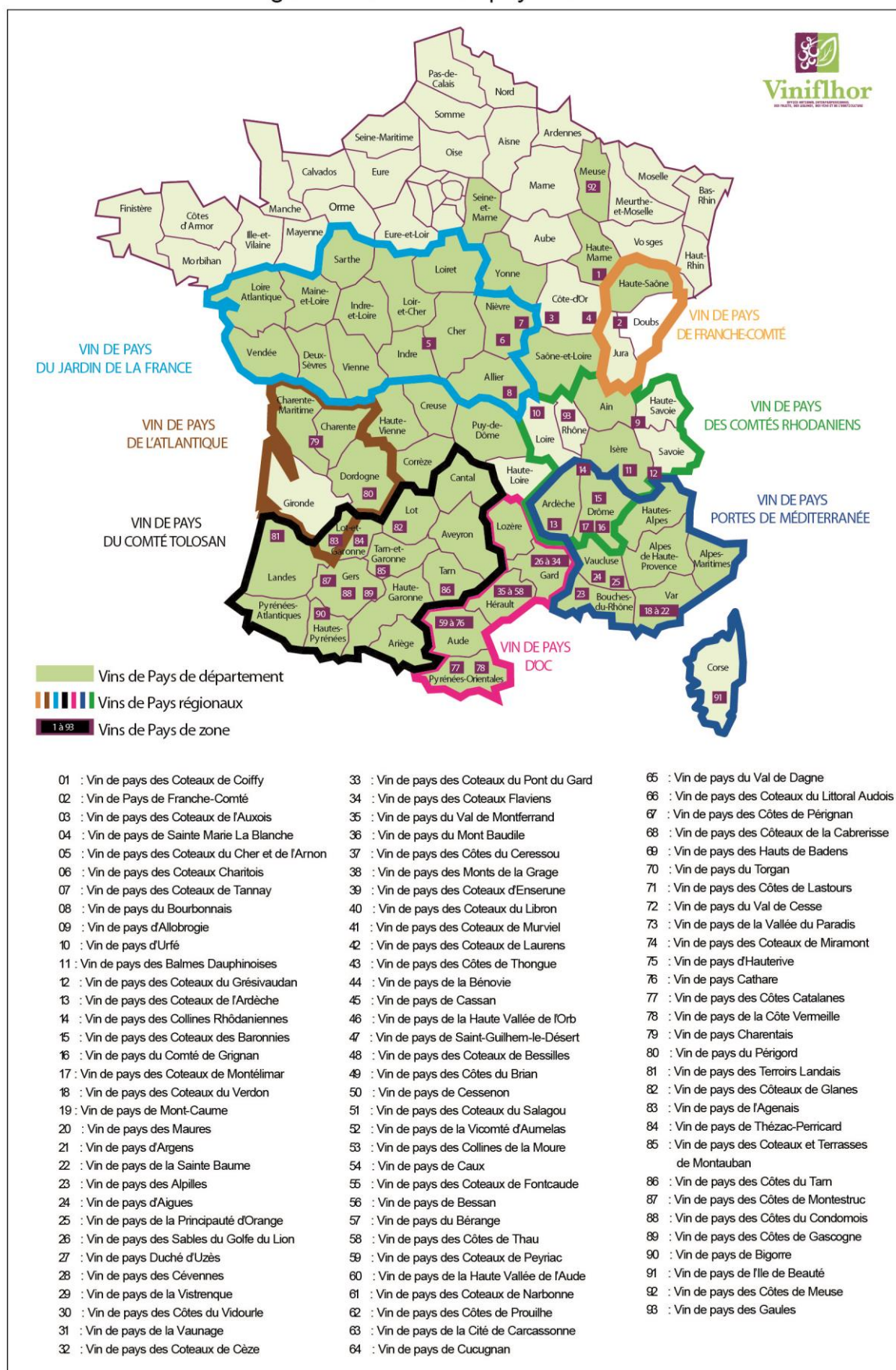
Les vins de pays en France

Dans les années 1960, dans un contexte de surproduction structurelle, le législateur français a voulu favoriser la production de vin consommable en l'état, c'est-à-dire ne nécessitant pas de coupage, comme c'est le cas pour les vins de table courants. En 1964, la notion de vin de canton est réglementairement définie, en référence à une zone de production précise (le canton) et à des critères de production particuliers (encépagement, degré naturel d'alcool), le but étant d'assurer à ces vins des conditions privilégiées dans l'organisation du marché. En septembre 1968, un décret transforme ces vins de canton en vins de pays et distingue les vins de pays de département et les vins de pays de zone. En 1970, l'organisation européenne du marché du vin définit les vins de pays comme des « vins de table à indication géographique », particularité confirmée en 1999. Divers textes réglementaires nationaux (1979, 1992, 2000, 2001, 2002) sont venus modifier, préciser et généralement renforcer les conditions de leur production et de leur commercialisation.

Les vins de pays sont donc des vins de table, personnalisés à la fois par une origine géographique et par des conditions de production précises. Ils doivent provenir exclusivement de raisins récoltés et vinifiés dans la zone de production dont ils portent le nom et répondre à diverses conditions. Ils doivent être issus de cépages particuliers (une liste en est dressée), correspondant aux variétés les mieux adaptées à la région et dont les rendements sont limités (les maxima de 85 hl/ha en rouge et 90 hl en blanc jusqu'ici, viennent cependant de passer, en juillet 2007, à 105 et 110 hl/ha). Les vins de pays sont tenus aussi de respecter certaines autres normes : titre alcoométrique naturel minimum, teneurs maximales en anhydrides sulfureux et en acidité volatile. Dans certaines zones, d'autres critères sont pris en compte, comme l'intensité colorante, l'acidité totale, l'obligation de la fermentation malolactique pour les vins rouges, etc. Une procédure d'agrément garantit l'origine et la qualité des vins de pays : des échantillons de la récolte sont prélevés, soumis à un laboratoire agréé qui en vérifie les caractéristiques réglementaires puis à l'avis d'une commission de dégustation, chargée du contrôle organoleptique, qui accepte le vin, le refuse en cas de non-conformité aux normes ou l'ajourne.

Le législateur classe aujourd'hui ces vins en trois types. Les vins de pays de « petite zone » (un ou plusieurs cantons, une vallée ou même seulement une commune) comptent 94 dénominations (exemple : vin du *pays de Grignan*), chacune étant régie par un décret particulier qui fixe les normes de production ; près des deux tiers se situent en Languedoc-Roussillon (fig. 3). Les vins de pays à dénomination départementale proviennent d'un département déterminé (exemple : *vin de pays de l'Ardèche*) : 52 sont actuellement reconnus. Enfin, cinq vins de pays à dénomination régionale (exemple : *vin du pays d'Oc*, en Languedoc Roussillon) correspondent à des bassins de production plus vastes et sont soumis à des règles moins restrictives que les précédentes. La production actuelle (15 millions d'hectolitres, dont 12 en

Figure 3. Les vins de pays en France



moyenne sont agréés) est très inégalement localisée. Les deux tiers de la récolte se réalisent dans le sud de la France, et principalement en Languedoc-Roussillon, région qui en assure à elle seule la moitié, principalement avec les vins de pays d'Oc (37% du total) et ceux de l'Aude et de l'Hérault (chacun 6%) ; viennent ensuite la région Provence-Alpes-Côte-d'Azur (9%) et Midi-Pyrénées (8%). Ailleurs, seuls les vins de pays des Jardins de la France comptent vraiment (4%).

La création récente (mars 2007) d'un *vin de pays Vignobles de France* semble toutefois quelque peu brouiller les cartes, car ce sera un vin d'assemblage, élaboré à partir de différents vins de pays de zone ou de département. Il est certes destiné, grâce à un approvisionnement stable en quantité et en qualité, à conquérir de nouveaux marchés, principalement à l'exportation, mais il se voit contesté par certaines organisations, comme les vignerons du Languedoc. Ceux-ci, qualifiant cette nouveauté de « vin de pays non identifié », invoquent la non appartenance à une zone géographique précise et craignent une concurrence commerciale directe.

Les vins de pays de Franche-Comté

Par rapport à l'ensemble français, la production des vins de pays de Franche-Comté apparaît évidemment tout à fait marginale puisque, avec un vignoble qui dépasse à peine la centaine d'hectares (110), elle atteint 5 000 hl environ, soit 0,03% du total ! Cette production apparaît très secondaire, même par rapport à celle du vignoble voisin du Jura qui atteint en moyenne 105 000 hl. (fig. 2). Les vins locaux ont cependant réussi à obtenir une reconnaissance officielle en tant que *vins de pays de Franche-Comté*. En tant que tels, ils entrent évidemment dans le cadre général des vins français de ce type, mais sont également régis par plusieurs décrets (1982, 1985, 1992, 2001, 2005) qui leur fixent des contraintes particulières : rendements inférieurs à 75hl/ha pour les vins blancs et 70 pour les vins rouges, titre alcoométrique volumique atteignant au moins 9,5% pour les vins blancs et 9% pour les vins rouges et rosés (sauf conditions climatiques particulières autorisant officiellement un abaissement de ce niveau) et cépages particuliers. En effet, ne sont autorisés que cinq cépages en vins rouges (pinot noir, gamay, poulsard, trousseau, meunier) et six en vins blancs (chardonnay, auxerrois, pinot gris, pinot blanc, aligoté, savagnin), la Haute-Saône ayant droit, en outre, à l'arbane et au petit meslier pour les blancs. La mention du cépage, sur la bouteille, est autorisée à condition qu'il soit vinifié séparément et que le vin fasse l'objet d'un agrément spécifique. Un Syndicat de défense des vins de pays de Franche-Comté, créé en 1993 et qui fédère la quasi-totalité des producteurs, se charge de représenter ceux-ci, de faire avancer les dossiers (actuellement une uniformisation des cépages agréés entre les deux départements) et d'assurer la promotion de l'appellation.

Les vins de pays de Franche-Comté ont tout naturellement trouvé essentiellement une clientèle locale, prête à payer un peu plus cher un produit qui leur rappelle leur région, parfois même leur village d'origine. L'essentiel de la

production est donc écoulé, soit directement au domaine auprès d'une clientèle d'habitues (80 à 100% parfois), soit dans les foires et marchés régionaux, soit auprès des restaurateurs, des épiceries fines ou des négociants locaux, plus rarement en grandes surfaces. On tente également, avec des résultats divers il est vrai, d'associer tourisme et vin. On a vu comment, à Charcenne, un musée du vin s'est ouvert récemment ; l'Office de tourisme local organise des randonnées sur le thème du vignoble et propose les vins locaux à ses visiteurs. Tel office de tourisme organise des dégustations, tel autre une fête des vendanges et des personnalités locales ont fait renaître les anciennes confréries de vignerons (de Saint-Vincent à Champlitte, de Saint-Vernier dans la vallée de la Loue) qui contribuent à faire mieux connaître les vins locaux. A l'exportation, seul le domaine de Charcenne (32 ha) est vraiment présent puisqu'il écoule 30% de sa production hors de nos frontières, essentiellement vers l'Europe du Nord, les Etats-Unis et le Canada, grâce à un réseau commercial international mis en place dans le cadre de son activité parallèle de producteur de porte-greffes ; le reste est vendu directement sur le domaine, et 20% à la restauration. Le domaine du Groupement Viticole Chanitois, pourtant le plus vaste (34 ha), ne vend que 1 à 2% de sa production à l'exportation.

Quel avenir ?

Au niveau national, l'appellation a connu un franc succès puisque, au moment de sa création, seuls 11% de la production française étaient identifiés comme vin de pays, contre 34% aujourd'hui. En effet, de nombreux vignobles de vins de table courants se sont requalifiés en vins de pays, grâce à la replantation des cépages recommandés et à l'acceptation des contraintes de l'appellation. Alors que la plupart des grands vignobles d'AOC ont connu une crise sévère, qui continue bien qu'amortie (ventes encore en baisse de 1% en volume dans la grande distribution en 2006), les vins de pays ont progressé dans les mêmes grandes surfaces de 14% (*Le Monde du 10.09.07*). Entre 2000 et 2006, les exportations ont crû de 41% en volume et de 37% en valeur et la tendance se poursuit ; environ un tiers de la production est exportée, soit plus de 500 millions de bouteilles. A court et moyen terme, disons jusqu'en 2014, date de la réforme de l'OCM (Organisation Commune des Marchés), les vins de pays pourraient maintenir le cap, car ils correspondent à l'évolution des consommateurs français « qui rejoignent peu à peu le comportement de ceux des autres pays », portés sur les vins de cépages « plus faciles d'accès (...). Merlot, Gamay, Chardonnay, ça parle au consommateur » (*idem*). Or, l'indication du cépage sur l'étiquette est une des principales originalités des vins de pays, de même que l'origine géographique qui, quant à elle, « est dans la tendance actuelle du retour à l'authenticité ; le côté un peu rural, accessible (du vin de pays), rassure les consommateurs (et en fait) une véritable alternative aux AOC médiocres et trop chères » (*idem*).

Au niveau franc-comtois, la situation semble, pour le moment, globalement satisfaisante. Le vin de l'année est le plus souvent commercialisé rapidement : les

stocks sont donc généralement faibles. La situation apparaît cependant diversifiée, dans le détail, en fonction de l'ancienneté des entreprises (deux sont installées depuis moins de 8 ans), de la qualification du chef d'exploitation et de la taille du domaine. Paradoxalement, les plus modestes exploitations (sept travaillent de 2 à 6 ha) ne semblent pas toujours les plus fragiles, car elles trouvent assez facilement à écouler leur modeste production sur le marché local, surtout lorsqu'elles atteignent une certaine reconnaissance, grâce aux concours régionaux (foire comtoise de Besançon) ou nationaux (chardonnay du monde, inscription dans certains guides). En revanche, pour les deux exploitations moyennes (8 et 11 ha) et les deux grandes (plus de 30 ha), en dehors du domaine de Charcenne, l'écoulement du produit est parfois plus problématique puisque le marché reste essentiellement régional pour une production déjà appréciable. L'une des deux exploitations moyennes (8ha) va d'ailleurs arrêter sa production à l'automne 2007 et procéder à l'arrachage de ses vignes, sans que l'on en connaisse encore les raisons précises.

L'avenir plus lointain des vins de pays est toutefois plus problématique, aussi bien au niveau national que régional si, du moins, la nouvelle OCM prévue par la Commission de Bruxelles est mise en place en 2014. On sait que celle-ci prévoit notamment la possibilité de planter et d'arracher librement, ce qui devrait redoubler la concurrence, notamment de l'hémisphère Sud. Seraient reconnus trois types de vins : AOP (Appellation d'Origine Protégée, les actuels AOC), IGP (Indication Géographique Protégée, dont les actuels vins de pays), sans IG (sans Indication Géographique, les actuels vins de table courants). Ce qui reprend plus ou moins les catégories existantes mais, nouveauté essentielle, les vins sans IG pourront indiquer le cépage et le millésime, privilège réservé jusqu'ici aux vins de pays (et qui était un de leurs atouts), mais que n'auront pas les IGP.

Au niveau franc-comtois se posent en outre d'autres problèmes. Les acheteurs actuels resteront-ils longtemps fidèles à ces vins locaux, et ces vins de pays réussiront-ils à séduire une clientèle plus jeune ? La question peut être posée lorsque l'on constate, comme à Vuillafans, que la part des achats de vin par les sociétaires diminue, signe d'un certain désintérêt d'une clientèle pourtant directement impliquée. En outre, ces vins, qui se vendent relativement cher (entre 3,5 et 6 euros la bouteille et parfois plus) et qui entrent ainsi en concurrence directe avec certains AOC (Jura, Côtes du Rhône ou même Bourgogne et Bordelais), théoriquement mieux cotés, résisteront-ils encore longtemps ? La réponse est bien difficile mais on peut penser que, dans un marché de niche comme celui-là, ils n'y parviendront qu'en améliorant la qualité de leur produit, en insistant sur leur identité locale et en renforçant leurs circuits commerciaux régionaux.

Bibliographie

Association Culturelle Œnologique Franc-Comtoise, 2000, *Les vins de pays de Franche-Comté*, Besançon, Cahier de dégustation de l'AOFC

Chapuis R., 2006, *Une aventure territoriale : la Haute Vallée de la Loue*, Besançon, Presses Universitaires de Franche-Comté

Cheval F., Lassus F., Royer Cl., (dir.), 1988, *Gamay noir et savagnin ou les vignobles de Franche-Comté sous le rapport de l'histoire, de la géographie et de l'ethnologie*, Belfort, France régions

Collectif, 2004, *Les vins de pays de Franche-Comté*, 2004, Besançon, Mémoire de Dess Connaissance et gestion des terroirs, Université de Franche-Comté

Guyot J., 1864, *Sur la viticulture du Nord-Est de la France*, Paris, Imprimerie Impériale

Mayaud J.L., 1979, *Les paysans du Doubs au temps de Courbet*, Besançon, Annales littéraires de l'université

Vadot Cl-O, 1997, *La vigne et le vin en Haute-Saône*, Vesoul, Les éditions des Tramways de Haute-Saône

Verny Fl., 1997, *Renaissances ou créations, les vins de pays de Franche-Comté*, Besançon, Mémoire de maîtrise de géographie, Université de Franche-Comté

Principaux sites internet

www.agreste.agriculture.gouv.fr

www.inalco.gouv.fr

www.oiv.int

www.onivins.fr

www.parlonsvin.com

www.vins-de-pays.info

Vins de pays et renaissance de petits vignobles en Franche-Comté

Par Robert CHAPUIS

Doubs et Haute-Saône, les deux départements francs-comtois sur lesquels porte l'étude, ne sont pas connus aujourd'hui pour leur vignoble et leur vin. Et cependant, vers le milieu du XIX^e siècle, ils détenaient au total plus de 20 000 ha de vigne, dont la production était destinée certes à la consommation familiale, mais également à la vente dans des régions voisines (Alsace) ou même en Suisse. Ces vignobles ont quasiment disparu dans la deuxième moitié du XIX^e siècle, suite à la concurrence des vins du Midi, aux attaques du phylloxéra et aux séquelles de la guerre de 1914-1918. Dans les années 1950, ce qui en subsiste tient plus du hobby que d'une activité économique véritable.

A partir des années 1970, on voit toutefois se reconstituer, par des initiatives associatives ou privées, des petits vignobles qui se veulent à destination vraiment économique, et non pas folklorique, et qui vont bénéficier de l'appellation *vin de pays de Franche-Comté*. Après ce rapide rappel historique, l'auteur analyse les facteurs qui ont présidé à ces reconstitutions, puis l'état actuel de ces vignobles et enfin, dans le cadre plus général de l'évolution des vins de pays français, il tente d'apprécier leurs chances de se maintenir dans les années à venir.

Mots-clés : vin de pays, phylloxéra, replantation

Quality Table Wines and the Revival of Small Vineyards in Franche-Comté

By Robert CHAPUIS

The focus of this study, two départements within the Franche-Comté region, namely Doubs and Haute Saône, are not now reputed for their vineyards and wines. Yet back in the mid nineteenth century they boasted some 50,000 acres of vineyards whose wine was destined not only for family consumption but also for sale in nearby regions (Alsace) and even in Switzerland. These vineyards almost totally vanished in the second half of the nineteenth century due to competition from southern wines, to outbreaks of phylloxera, and to the repercussions of World War I. By the 1950s, surviving vineyards were treated more as a hobby than a business proposition.

Starting in the 1970s, however, individual and collective initiatives led to the reconstitution of small vineyards with a truly commercial, rather than picturesque, purpose, earning them the highest classification in the table-wine category, namely *vin de pays* from Franche-Comté. Following this brief historic overview, the author goes on to analyze the reasons behind this revival, and he discusses the current state of the vineyards within the broader context of French table wines, and finally assesses their chances of survival in the future.

Keywords: vineyard, quality table wine, phylloxera, replanting

