

P.H.V. N° mars 1974

*2477045579*

le monde 16.X.1976

Triki Libe 23.X.1976

APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEES

Trois mots pour un programme

SOMMAIRE

PREMIERE PARTIE

HISTORIQUE DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

- a) L'Appellation d'Origine. Définitions.
- b) Nécessité de protéger les Appellations d'Origine Contrôlées.
- c) Rappel de la réglementation française.
- d) L'I.N.A.O. — ses buts, ses règles et son action de 1935 à 1967.

DEUXIEME PARTIE

LA REFORME DE 1967 ET SES CONSEQUENCES

TROISIEME PARTIE

L'EVOLUTION ECONOMIQUE ET SOCIALE

- a) L'expansion des marchés.
- b) Le développement des progrès techniques.
- c) L'esprit de facilité.
- d) L'attitude des administrations.
- e) La désorganisation de la profession.

### QUATRIÈME PARTIE PROPOSITION D'UNE CHARTRE POUR LA DÉFENSE DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES.

- 1° Priorité générale à la qualité.
- 2° Respect des usages de production.
- 3° Respect de la personnalité des Appellations d'Origine Contrôlées.
- 4° Refus des extensions abusives de terroirs traditionnels.
- 5° Protection des terroirs d'appellation d'origine contrôlée.
- 6° Limitation des classements en A.O.C. aux cas exceptionnels.
- 7° Respect des réalités économiques.
- 8° Rôle essentiel des Syndicats d'appellation d'origine contrôlée.
- 9° Nécessité d'une organisation professionnelle forte et indépendante.
- 10° Rôle essentiel des grandes appellations.
- 11° L'I.N.A.O. doit rester un organisme professionnel
- 12° Maintien de la structure familiale de la viticulture d'appellation.
- 13° Rôle primordial des viticulteurs.

#### CONCLUSION.

##### PREMIÈRE PARTIE

#### HISTORIQUE DE L'APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

##### a) L'appellation d'origine — Définitions.

La notion d'appellation d'origine (sinon la locution) est vieille comme le monde : de toute antiquité les hommes avaient remarqué les qualités particulières et constantes de certains produits, notamment le vin, lorsqu'ils provenaient toujours du même terroir.

Et pourtant, si ancienne que soit cette notion, elle n'est pas toujours très claire, aujourd'hui même, dans l'esprit de la nouvelle génération professionnelle et elle semble mal perçue par les responsables de notre économie. La doctrine de l'appellation d'origine est fixée depuis longtemps. Les hésitations et les imprécisions dont elle semble actuellement faire l'objet sont dues à l'ignorance des impératifs de base qu'elle comporte, ainsi que des péripéties qu'elle a connues.

*L'erreur consiste à prendre la prospérité présente comme base de départ pour inférer les objectifs économiques plus ambitieux, alors que cette situation bénéfique n'est que l'aboutissement final d'une philosophie de la qualité.*

Avant d'entrer dans les détails, il apparaît plus expédient de donner, dans un premier temps, des définitions de l'appellation d'origine.

La plus récente en date est offerte à l'historien par la loi du 6 juillet 1966. D'une portée très générale, elle s'applique à l'ensemble des productions d'une certaine valeur :

*Loi du 6 juillet 1966.*

« Constitue une appellation d'origine, la dénomination d'un pays, d'une région ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont la qualité et les caractères sont dus au milieu géographique, comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains. »

Les vins fins et eaux-de-vie assimilés requièrent naturellement une terminologie plus élaborée. Les citations empruntées à M. Capus, président-fondateur de l'I.N.A.O. et à M. Clémentel, ministre de l'Agriculture, traduisent la première approche moderne des réalités vitivinicoles dans ce qu'elles ont de plus noble.

Le Congrès viticole de 1937, en s'inspirant de celles-ci, les a codifiées dans une définition qui, depuis lors, a valeur d'école. Mais il appartient à M. Pestel, ancien directeur de l'I.N.A.O., d'avoir su lui apporter une heureuse conclusion.

*M. Capus.*

« Pour être valable, une Appellation d'Origine doit s'appliquer à un produit obtenu dans le lieu de l'origine qui, en vertu d'usages locaux, loyaux et constants, ont droit à cette appellation d'origine ; de plus ce produit devra être obtenu conformément aux usages de production locaux, loyaux et constants. »

*M. Clémentel.*

« Il n'est pas douteux qu'en dehors de l'authenticité d'origine un produit, pour avoir droit à une de ces appellations glorieuses qui constituent des gages de valeur, doit posséder un ensemble de qualités sans lesquelles ces appellations ne signifient plus rien. »

*Congrès viticole de 1937.*

« L'Appellation d'Origine est le nom célèbre que porte un vin ou une eau-de-vie, à condition de présenter certains caractères prouvés par les usages et une renommée constatée et résultant :

« 1° de facteurs naturels dont les plus importants sont l'aire de production (géographique et agrobiologique) et le cépage.

« 2° de facteurs dus à l'intervention de l'homme (culture, vinification, distillation, etc.). »

*M. Pestel.*

« Les A.O.C. constituent une richesse nationale de la France, qui doit être assimilée aux monuments historiques, à cette différence près qu'elle est encore plus délicate à maintenir parce que vivante et pouvant donc se renouveler ou disparaître. »

C.O.F.R.A.D.E.P.  
(A suivre).

Comité français pour la défense et la promotion qualitative des vins et eaux-de-vie à A.O.C.

# APPELLATIONS D'ORIGINE CONTRÔLÉES

## Trois mots pour un programme

(Suite)

COMPLÉMENTAIRES.

RAV  
15 mai 1974

Appliquées à nos productions viticoles, les conclusions pratiques que l'on peut tirer de ces énoncés sont les suivantes :

Parmi les éléments naturels extérieurs concourant à la qualité d'un vin, le sol, le micro-climat, les cépages traditionnels en sont les facteurs originaux uniques et, de ce fait, *irremplaçables*.

Les interventions de l'homme en vue d'exprimer l'aptitude de ces éléments à un optimum ne lui laissent qu'une faible marge de variabilité au niveau des méthodes de culture et de vinification.

La référence faite aux usages locaux, loyaux et constants, n'exclut pas le progrès technique mais traduit le souci du législateur de le maintenir dans le cadre original qui a fait la réputation du produit.

Intuitivement, le consommateur ne s'y trompe d'ailleurs pas, même s'il ignore ce qu'est exactement une Appellation d'Origine. S'il réclame un vin de Médoc, ce n'est pas simplement parce que ce vin est originaire du Médoc — dont il peut ignorer la situation géographique — mais parce que ce vin lui a fait éprouver un certain nombre de *sensations particulières et agréables* qu'il désire retrouver (1). Au contraire, lorsqu'un Français parle du fer de Lorraine ou du charbon du Nord, c'est simplement pour désigner la provenance de ces deux matières.

En résumé, il convient de retenir que l'Appellation d'un produit d'Origine ne saurait se limiter à une indication de provenance. Il s'y attache l'idée qu'un produit d'origine a une originalité propre (2).

(1) J. CAPUS, « L'évolution de la législation sur les Appellations d'Origine », Paris, 1947.

(2) Extrait du « 1<sup>er</sup> Congrès de l'Origine », (Deauville, le 26 juin 1948) :

« Un produit est d'origine lorsqu'il a une originalité propre, une personnalité consacrée par des usages et une renommée constatée. Les qualités substantielles que doit présenter un produit d'origine résultent :

1° de facteurs naturels dont le rôle est prépondérant : le climat, la nature du sol, l'exposition, la flore spontanée, les variétés végétales cultivées ou espèces et races animales élevées. Ces facteurs se situent dans les limites d'une aire de production qui constitue la circonscription d'origine.

2° de facteurs dus à l'action continue du producteur qui contribue à l'affirmation et au développement de l'originalité du produit : méthodes de cultures, procédés de fabrication, de transformation et de conservation.

Les Appellations d'Origine Contrôlées, puisque ce dernier vocable ne s'applique qu'aux vins et eaux-de-vie les plus renommés, ne se distinguent pas en effet seulement des autres Appellations d'Origine par les vérifications pratiques des sources de production et des qualités obtenues.

L'effet indirect de ces contrôles, comme celui de la réglementation, se manifeste, en fait, par la conservation « des caractères prouvés par les usages ». Sans eux, l'éthique des Appellations d'Origine Contrôlées, limitée à la lettre de la loi, ne correspondrait pas à « l'esprit » qui les anime.

Au nombre des caractères évoqués se trouvent tout naturellement le type et la grande personnalité des diverses productions en cause, et ces deux éléments d'authenticité justifient plus avant encore la qualification particulière donnée par le législateur aux vins d'origine de grande tradition.

### 1) Nécessité de protéger les appellations d'origine.

L'Appellation d'Origine n'est nullement une propriété privée s'identifiant à la possession individuelle du sol.

Elle est la propriété collective de tous les usagers de l'appellation.

Chacun peut en user mais aucun n'a le droit d'en abuser.

L'exploitation d'un patrimoine commun viticole requiert nécessairement une discipline et une protection contre les abus.

Ces abus doivent être réprimés. S'ils ne le sont pas, leurs auteurs se réclament, avec le temps, des droits acquis par l'usage à la faveur d'une sorte de prescription.

Les exploitants honnêtes sont, dès lors, gravement lésés. Le consommateur l'est également et à double titre : sous un nom prestigieux il achète à un prix excessif un produit inférieur.

La réglementation française est donc née de la nécessité de protéger, à la fois, le producteur sérieux et le consommateur contre les pratiques déloyales. Cette protection s'est exercée, dès le départ (1935), sous le signe d'une double originalité.

La profession a été chargée, tout d'abord, de défendre elle-même la propriété collective, locale ou régionale, des producteurs de vins fins. De plus, elle le fait à travers un organisme national, présentant le caractère d'une véritable *juridiction professionnelle* dont les décisions s'appuient sur l'autorité de l'Etat.

L'Institut National des Appellations d'Origine est donc devenu le gardien vigilant de toutes les Appellations d'Origines viticoles contrôlées et, à ce titre, le défenseur des consommateurs comme celui des viticulteurs conscients de leurs responsabilités.

c) *Rappel de la réglementation française*

Le décret-loi du 30 juillet 1935 qui protège les Appellations d'Origine n'est pas né d'une improvisation : il est bien au contraire, le terme final d'une longue évolution.

La première réaction des vignerons, face à la crise de 1900, fut celle de l'innocenté : il fallait définir ce qui était permis et ce qui ne l'était pas, sanctionner la tromperie, la fraude et la falsification. Ce fut le but de la Loi du 1<sup>er</sup> août 1905. Elle n'innovait pas, elle précisait simplement ce qui était loyal et ce qui ne l'était pas. La Loi du 29 juin 1907 vint la compléter. Elle eut pour effet de rendre obligatoire la déclaration en Mairie de toutes les surfaces en vignes et de toutes les récoltes de vin.

La loi de 1905 prévoyait aussi, sous la responsabilité des Autorités administratives et du Conseil d'Etat (Loi du 5 août 1905), la délimitation des aires de production des vins fins. Sur ce dernier point ce fut une tentative malheureuse en raison, notamment, des ingérences des politiciens locaux et, après des difficultés à Bordeaux, de véritables émeutes en Champagne, elle fut jugée inapplicable.

La Loi du 6 mai 1919, modifiée le 22 juillet 1927 sous l'impulsion de Joseph Capus, confia les délimitations aux Tribunaux judiciaires. Beaucoup de vignobles se firent ainsi reconnaître leurs droits exclusifs. Des erreurs importantes furent commises. La Loi n'avait pas prévu qu'un jour viendrait où tout producteur de vin ordinaire aurait intérêt à vendre sa production sous un nom de lieu. De plus, la Cour de Cassation, par une interprétation stricte des termes de la Loi de 1919 avait admis que l'Appellation d'Origine dépendait, soit de l'origine, soit des usages de production, mais que les deux conditions n'étaient pas liées.

Ainsi, on aurait pu faire du Sauternes à Sauternes, avec les cépages du Midi !

La loi était véritablement devenue génératrice de fraudes. Survint la crise de surproduction de 1929-1930, causée par l'augmentation simultanée des superficies cultivées en Métropole et en Algérie. Lorsque des mesures de résorption furent prises, dont les vins fins à Appellation d'Origine furent exemptés, beaucoup de vignobles se découvrirent alors une Appellation d'Origine pour échapper aux sévères obligations du Code du vin. Les Appellations d'Origine passèrent de 16 millions d'hectolitres en 1934,

Le consommateur n'ayant plus aucune garantie sur l'Appellation d'Origine et le producteur honnête se trouvant frustré de ses droits, il y eut crise, et, en 1935, il fallut encore avoir recours à la loi.

d) *L'I.N.A.O. Ses debuts, ses règles et son action de 1935 à 1967.*  
Le décret-loi du 30 juillet 1935 est le texte fondamental de ce monument législatif.

Joseph Capus, à qui l'on doit pratiquement l'institution, expliqua dans un mémoire demeuré célèbre les raisons de cette construction juridique :

« Il n'y a pas de produit de qualité sans une Appellation qui le distingue et le différencie du produit ordinaire. Mais il n'y a pas d'Appellations viables sans protection. Renoncer à protéger les Appellations d'Origine viticoles, c'était renoncer à toute politique de qualité en matière viticole... »

« Fallait-il permettre que les producteurs de vins fins, atteints déjà si gravement par la crise de l'exportation, vissent leur production compromise par la concurrence déloyale des producteurs de vins ordinaires, sans originalité, sans supériorité, qui n'avaient cherché dans l'Appellation d'Origine qu'un moyen d'échapper aux lourdes charges du statut viticole pesant sur les vins ordinaires ? »

« Allait-on refuser toute protection, aussi bien au consommateur qu'au producteur loyal ? »

« Allait-on permettre qu'un consommateur achetant au-dessus du prix du vin ordinaire, un vin d'Appellation d'Origine, ait deux chances sur trois d'être trompé ? »

« La France est le pays du monde qui a fait le plus d'efforts en faveur de la protection de la propriété industrielle, littéraire, artistique, viticole. Les juristes qu'elle a envoyés dans les congrès internationaux ont fait autorité. Elle a imposé dans les traités de paix la défense de ses Appellations dans 24 nations. D'année en année, on voit les pays étrangers insérer dans leur législation et leurs traités de commerce des clauses protégeant les Appellations d'Origine. »

« La France, qui a les plus nombreuses et les plus prestigieuses Appellations d'Origine, allait-elle se laisser devancer dans la protection de ces Appellations par l'Italie, le Portugal, l'Espagne, le Luxembourg ? »

« Il s'agissait ici d'un intérêt national au premier chef. »

« Que faire ? Impossible de laisser les choses en l'état. Il fallait donc tenter un effort de redressement ou avouer la faillite de la France dans le domaine où, depuis des siècles, elle occupe la place la plus éminente et à une époque où le salut de sa production est dans la recherche de la qualité. »

Les idées directrices des Présidents Capus et Le Roy, et de leurs amis, pouvaient finalement se résumer ainsi :

1°) Les vins de grande qualité trouvent toujours une clientèle.

2°) Cette clientèle doit être recherchée et instruite.

3°) Il est nécessaire de la protéger contre la fraude de façon à s'assurer de sa fidélité.

4°) Il existe des vigneron et des négociants malhonnêtes.

L'autorité de l'Etat est, dès lors, indispensable à la sauvegarde des intérêts des consommateurs, des producteurs et des négociants authentiques et intégrés.

Nullement techniciens, mais praticiens, vivant de leurs vignes, les fondateurs de l'I.N.A.O. (3) ont envisagé cependant ces moyens essentiellement techniques pour venir à bout de la crise économique.

L'article 21 du décret-loi du 30 juillet 1935 instituant l'I.N.A.O. exprime d'une façon parfaite la pensée des responsables viticoles du moment.

Ce dernier précise :

« Le Comité National déterminera, après avis des syndicats intéressés, les conditions de production auxquelles devra satisfaire le vin ou l'eau-de-vie de chacune de appellations contrôlées. »

Au nombre de ces conditions figurent l'aire de production, les cépages, le rendement à l'hectare, le degré alcoolique minimum à acquérir naturellement, les procédés de culture, de vinification ou de distillation.

L'Institut National est donc considéré comme lié aux syndicats professionnels ; il en est l'émanation agréée par l'Etat ; il accomplit sa mission en collaborant avec eux. Les Pouvoirs publics n'interviennent en fait qu'au niveau de la mise en œuvre des décisions.

Une fois établies par le biais de cette collaboration multilatérale, les conditions de contrôle de chaque appellation deviennent impératives. Un décret les fixe et le Comité doit veiller à leur application.

Les conseillers techniques et les inspecteurs de la Répression des fraudes sont délégués à cette tâche.

Les conseillers techniques, souvent anciens élèves des grandes écoles d'agriculture, sont commissionnés par le Ministère de l'Agriculture et, à ce titre, peuvent donner des procès-verbaux.

« Le Comité nomme et rétribue également les inspecteurs de la Répression des fraudes, commissionnés dans les mêmes conditions.

(3) L'Institut National des Appellations d'Origine (I.N.A.O.), par simple changement de nom, a remplacé, en 1947, le Comité National des Relations d'Origine.

chargés de veiller à l'application de lois et décrets sur les appellations d'origine chez les négociants, et qui forment une brigade mobile rattachée à la Direction de la Répression des fraudes » (4).

L'œuvre de redressement due à l'I.N.A.O. fut accomplie en 30 ans. Trente années durant lesquelles des équipes solides, sûres, fidèles à leurs idéaux luttèrent plus par la persuasion que par la coercition. Elles aboutirent là où les parlements, l'administration et la justice n'avaient pu surmonter les obstacles.

Les points essentiels de l'organisation de l'I.N.A.O. de 1935 sont les suivants :

— L'I.N.A.O. est un organisme professionnel privé, chargé d'un service public.

— Les administrateurs sont, *en majorité* des producteurs et ces producteurs sont *en priorité* ceux des appellations les plus prestigieuses.

— La présence de l'Etat se manifeste par le droit de participer aux réunions avant d'apporter son aval aux décisions qui y sont prises, par un contrôle simple de l'emploi des fonds, par la possibilité de s'opposer à une mesure qui n'aurait pas son agrément.

— Par contre, l'indépendance de l'I.N.A.O. est garantie du fait que l'Etat ne peut, de son côté, lui imposer une mesure dont l'I.N.A.O. ne voudrait pas.

La souplesse de fonctionnement due à l'équilibre entre le droit public et le droit privé, la collaboration du Ministère de la Justice, en *gardien moral et effectif des attributions respectives*, ont assuré, en dépit de quelques imperfections de détail, une réussite inespérée dans la seule politique rentable à long terme, celle de la qualité primant la quantité.

On peut dire, en conclusion, que l'I.N.A.O. s'est fait le gardien des anciens usages qui ont créé et maintenu la qualité de notre vieux vignoble. Ces usages, qualifiés de locaux, loyaux et constants, avaient fait leurs preuves en même temps que la renommée de l'appellation. Enfin, il assume, par l'intermédiaire de conseillers techniques et de la Brigade spécialisée du service de la Répression des fraudes, toute une série de contrôles réguliers et véritables concernant :

- Le choix des terrains.
- La nature des cépages.
- La fabrication des eaux-de-vie.
- La défense contre la fraude en France et à l'étranger (constitution de parties civiles).
- Les conditions de culture, de rendement, de mode de vinification.

(4) J. CAPUS. « L'évolution de la législation sur les Appellations d'Origine ». Paris, 1947.

DEUXIÈME PARTIE

LA REFORME DE 1967 ET SES CONSÉQUENCES

Bien que les professionnels se soient opposés par la voix de leur président national à la transformation de l'I.N.A.O., bien qu'aucune critique sérieuse n'eût été fournie à son encontre par les Pouvoirs publics (Cour des Comptes, Conseil d'Etat), en 1964 les responsables au Pouvoir firent pris d'un besoin inattendu de le réformer.

La modification de son organisation par le décret du 9 janvier 1967 a eu pour prétexte :

A. — L'octroi de pouvoirs économiques qui, en l'absence de toute définition précise, se limitent « ipso facto » à ceux qu'il déte-  
nait déjà.

B. — L'application de la dégustation obligatoire aux A.O.C. dans un délai plus ou moins rapproché (5).

En réalité, l'Etat a-t-il voulu s'assurer un contrôle beaucoup plus direct sur un organisme dont l'indépendance relative ne lui convenait plus ? On peut se le demander en observant ce qui suit :

(5) Le contrôle de la qualité du vin produit dans les régions d'A.O.C. par la dégustation obligatoire serait attributive de l'Appellation.

Cette conception trouve son origine dans la sensibilisation de nombreux hauts-fonctionnaires (Agriculture et Finance) à une contre-vérité qui a pris apparence d'axiome : « Dans les Appellations de Vins Fins, seule l'Origine est contrôlée, dans les V.D.Q.S. la qualité du vin est garantie, d'ailleurs même à Margaux ou à Romanée, un mauvais producteur pourrait élaborer du vin piqué. »

Somme toute, la dégustation obligatoire des vins A.O.C., V.D.Q.S. ou autres, serait l'« ultima ratio » de la qualité.

A partir de cette vue de l'esprit, on envisage en haut lieu l'assouplissement du principe limitant le rendement à l'hectare et peut-être son abrogation future.

... Un raisonnement parallèle conduit à une conclusion d'une grande simplicité : puisque la règle commune se résume à l'épreuve gustative, considérée comme un absolu, pourquoi ne pas regrouper sous la dénomination d'A.O.C. toutes les Appellations existantes en commençant par les V.D.Q.S. ? Ce pas est actuellement franchi.

Un spectateur non averti conclurait aisément à la caducité, à l'innutilité même de toutes les mesures prises par les générations précédentes en dépit du résultat extrêmement positif qu'elles ont apporté.

C'est donc la substance, et le fondement même de la doctrine juridique, des A.O.C. qui se trouvent mis en cause, sous la caution d'un critère, éminemment subjectif, inconstant et imprécis.

De ce chef, la confusion entre « bon vin » et « grand vin » est établie, mise à l'ordre du jour de la viticulture. Et, comme la fausse monnaie chasse la bonne, dans quelques lustres si l'on n'y porte remède, la majorité des grands vins à l'exception peut-être des « tout grands » peut risquer de disparaître sans laisser de traces.

1° — La codification de son organisation interne, un Comité National, Comité Directeur, Commission parnamentaire, Commission Financière, ne change pas grand chose, à elle seule, à son fonctionnement.

2° — Par contre, la tutelle permanente du Ministère des Finances s'ajoute à celle du Ministère de l'Agriculture.

3° — Le contrôle des comptes par un agent comptables du Trésor aboutit à diminuer la liberté financière de l'I.N.A.O. et à supprimer sa souplesse de fonctionnement.

4° — Le Président et ses Comités ne peuvent plus recruter et rémunérer le personnel sans l'approbation des Ministères des Finances et de l'Agriculture.

5° — La présence d'un commissaire du Gouvernement vient parfaire l'emprise de l'Etat. Ce haut-fonctionnaire ne donne son approbation immédiate qu'aux décisions « conforme à la politique agricole du Gouvernement ». Les « décisions » de l'I.N.A.O. se bornant à définir seulement les conditions de production, la compétence du commissaire du Gouvernement et celle de l'I.N.A.O. peuvent, de ce fait, n'avoir aucun point de rencontre.

6° — C'est peut-être le souci de mieux associer la profession à l'œuvre de l'Institut qui a provoqué la création des Comités régionaux.

mais ce faisant, l'objectif est-il atteint ?

Ne risque-t-on pas de créer un écran supplémentaire entre les syndicats que l'I.N.A.O. est toujours tenu de consulter et l'organisation centrale ? Ne peut-on craindre, à la faveur de l'interposition de ces corps intermédiaires, que l'Institut ne devienne une instance technique pratiquement coupée des vignerons de base ?

7° — L'I.N.A.O. présente désormais, sans que cela soit écrit, et c'est là le plus grave, tous les caractères d'un établissement public, alors que pendant 30 ans le Conseil d'Etat, les administrations de l'Agriculture et des Finances avaient considéré cette qualification comme nuisible au prestige et à l'action de l'Institut à l'étranger.

La réforme n'a certes pas modifié sur le fond le rôle et la mission de l'I.N.A.O. Le décret présente même l'avantage d'avoir bien précisé la composition de l'Institut, alors que les décrets-lois de 1935 et 1936 portant organisation administrative de l'I.N.A.O. n'étaient pas très complets.

On est en droit de se demander si cette réforme a procuré les résultats attendus, par exemple, un financement autonome et plus large, un recrutement plus aisé du personnel.

*En pratique, c'est par une modification progressive de la composition de ses assemblées que la nature de l'institut est en voie d'être transformée.*

(A suivre).

C.O.F.R.A.D.E.P.

Comité français pour la défense et la promotion qualitative des vins et eaux-de-vie à A.O.C.

**MARCHE DES VINS**

AUDE. — Carcassonne (9) Vins rouges 8°5 à 9°5 : 8,50 ; 9°5 à 10°5 : 8,50 à 7,70 ; 10°5 à 11°5 : 8,60 à 9. — Lézignan-Corbières (8). V.D.Q.S. Corbières 11 à 12° : récolte 72 11,00. Récolte 73, pas d'affaires. V.C.C. 9°5 : 8,50. 10° : 8,50 à 8,80. 11° : 8,70 à 9,20. 12 à 13° : 9 à 10.

GARD. — Nîmes (13). V.C.C. rouges 9 à 9°5 : 8,50 à 8,60. 10 à 11° : 8,50 à 9. 12° : 8,70 à 9,40. V.D.Q.S. Corbières moyenne pondérée : 10 à 12° : 8,78.

HERAULT. — Béziers (10). Rouges et rosés 9°5 à 10° : 8,50 à 9. 10 à 10°5 : 8,50 à 8,80. 10°5 à 11° : 8,50 à 9. 11 à 12° : 8,55 à 9. V.D.Q.S. Minervo 11° : 11. Vins de pays 10 à 12° : 8,80 à 8,20. — Montpellier (14). 8°5 à 9°5 : 8,50 à 8,70. 9°5 à 10° : 9,50 à 8,70. 10°5 à 11° : 8,60 à 9. 11 à 12° : 8,60 à 9,30. C.S. rouges moyenne pondérée C.F.E. 8,80.

PYR-ORIENTALES. — (6). V.C.C. 10 à 11° : 8,70 à 9. 11°5 à 12° : 9 à 9,30. 12°5 à 13° : 9,20 à 11,25. Vins de pays 10 à 10°5 : 9,10 à 9,15. V.D.Q.S. 11 à 11°5 : 12,50.

VAUCLUSE. — Avignon (11). V.C.C. récolte 73 rouge : 10, 12° : 8,50 à 9. Rosé : 12° : 10. Vallée Duranée 10 à 11° : 9. Supérieur 11°5 à 12° : 11.

SOMMAIRE DE LA PUBLICITE

Les Raffineries de Soufre Réunies .....	pages
Rhône-Poulenc .....	348
Berthoud .....	350
Ets S. Pistor .....	373
Ciba-Geigy .....	375
Dow-Chemical .....	376 et 377
Bayar-Phitochim .....	378
La Quinolène .....	379
Sandoz .....	380
Agrischell .....	381
Sopra .....	382
Seppi .....	383
Dupont de Nemours .....	384
Pépro .....	385
.....	386



**pulvérisateurs à turbine,  
pneumatiques ou canons?  
de toute façon  
BERTHOUD®  
protège plus efficacement  
vos vignes**

*P.A.V.  
1<sup>er</sup> Juin 1974*

# APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEES

## Trois mots pour un programme

(Suite)

Depuis 5 ans, la représentation des grandes appellations au sein de l'I.N.A.O. a presque disparu. Le Médoc n'a plus de délégué depuis 1968, Chablis a perdu le sien la même année, Pouilly-Fuissé a été remplacé par Mâcon, la Côte-d'Or a un représentant mais le Beaujolais en a deux, l'Hermitage en 1968 et Châteauneuf-du-Pape en 1972 ont vu leur siège passer à des représentants d'appellations moins nobles.

En fait, on nomme, de préférence, des producteurs d'Appellations Régionales. De plus, la représentation des V.D.O.S. est passée de 1 à 3 délégués, pendant que le secteur commerce bénéficia de 15 sièges contre 12 précédemment.

Il faut encore souligner de nombreuses nominations faites sans consultation des organisations professionnelles représentatives. C'est parfois l'avis du syndicalisme à vocation générale ou celui des organisations de jeunes agriculteurs qui prévaut.

Les dirigeants des appellations les plus nobles étaient pourtant ceux qui avaient mené le combat pour la création des A.O.C. et de l'I.N.A.O.

*On comprend mieux dès lors que l'Institution n'ait pu empêcher depuis 1967 un sérieux glissement vers le bas.*

D'où vient cette déviation : des professionnels eux-mêmes ou de l'administration ?

La question peut se poser quand on observe la négligence des autorités au regard des prescriptions définies par les articles 4 et 8 du décret, relatives à la consultation des organisations professionnelles les plus représentatives et à la désignation des administrations devant siéger au Comité National.

Par exemple, pourquoi n'y voit-on plus la Direction des accords commerciaux, le Ministère des affaires étrangères, alors que les questions de protection internationale, de commerce international (questions économique pourtant) intéressent l'I.N.A.O. ? Par contre, on y trouve la direction des prix bien que, toujours, depuis la fin de la guerre, le commerce des A.O.C. ait été libre...

Depuis l'origine, le Ministère de la Justice a été éliminé. Pourquoi ? Dans le même temps, l'I.N.A.O. cesse, semble-t-il, de se constituer systématiquement parties civiles contre les fraudeurs.

Pendant 29 ans l'I.N.A.O. a lutté contre le Ministère des Finances pour maintenir ou retrouver l'autonomie financière qui lui avait été donnée par les textes dès sa création. Il semble que plus personne, aujourd'hui, ne voie l'intérêt de cette autonomie qui, entre autres choses, permettait à l'I.N.A.O. de percevoir la cotisation de tous les syndicats professionnels, aidant ainsi au maintien d'un syndicalisme vivant.

Dans le même temps, le service exécutif de l'I.N.A.O. prend de plus en plus de pouvoirs sur le service législatif. Celui-ci se détourne de sa mission première : le contrôle des disciplines de production. Son effectif n'est pas suffisant et, de plus, il est chargé de multiples tâches secondaires : enquêtes, prélèvements d'échantillons, etc. qui l'accablent.

Les agents de la Répression des Fraudes (Brigade) ont un rôle qui devient de plus en plus inefficace au stade du contrôle en raison de l'insuffisance des crédits accordés.

On reste finalement frappé par l'écart entre les textes et leur application pratique, entre celle-ci et la politique suivie pendant 30 ans par les créateurs de l'I.N.A.O.

On devrait réfléchir aux lignes suivantes écrites en 1955 par le Baron Le Roy :

« J'ai voulu apprendre aux jeunes — dont trop s'imaginent que les caillies sont tombées toutes rôties — qu'il a fallu trente années d'efforts opiniâtres et d'altruisme pour redresser la situation de l'élite de la production nationale qui allait vers sa disparition. Ils n'ont pas connu l'époque où, lorsque, avec d'Angerville, nous nous rendions au Ministère de l'Agriculture, nous étions reçus par un quelconque subalterne. Et quand il nous recevait, c'était pour nous faire comprendre qu'une fois notre vin produit, notre rôle était complètement terminé, le reste regardant la Commission d'Exportation des Vins de France. Ils n'ont pas connu les rebuffades essayées, les camoufflets encaissés... et supportés, parce que nous nous étions mis au service de la collectivité. Heureux soient-ils de bénéficier de l'action de tant de ceux qui dorment leur dernier sommeil. Mais aussi, qu'ils pensent à travailler pour leurs enfants et à protéger ce patrimoine matériel et moral qu'ils ont hérité ! »

J'ai voulu enfin montrer que lorsqu'on a adopté le mouvement vers la qualité, on ne peut plus s'arrêter. La qualité est sans cesse perfectible parce qu'elle est essentiellement œuvre humaine. Elle exige des sacrifices momentanés mais largement payants dans l'avenir. »



## L'ÉVOLUTION ÉCONOMIQUE ET SOCIALE

Ce glissement de l'I.N.A.O. pèse d'autant plus lourd sur le destin de nos grands vins que toute l'évolution économique et sociale de notre époque tend à remettre en cause les conditions de leur production :

- le marché des vins semble en voie d'explosion,
- le progrès technique de la viticulture a fait un bond depuis 20 ans,
- l'esprit de facilité gagne les professionnels,
- les administrations ne croient plus à l'œuvre réglementaire du passé,
- et la profession est désorganisée.

a) *L'expansion des marchés.*

La réglementation française des appellations d'origine contrôlées s'est formée dans une période de crise et de contraction des débouchés. C'est la prospérité que nous connaissons aujourd'hui ; les prix des vins ne cessent de monter depuis le milieu de l'année 1969.

Cette prospérité est l'heureux résultat de cette réglementation. En protégeant leurs appellations d'origine, c'est-à-dire en réglementant sévèrement les conditions de leur production de telle sorte que soient sauvegardées leur authenticité et leur qualité, les viticulteurs ont su défendre la renommée de leurs produits. *Le sigle A.O.C. est ainsi devenu celui d'une image prestigieuse connue dans le monde entier, à l'instar des plus grandes marques industrielles.*

Mais cette prospérité est due également à un élargissement des débouchés lui-même lié au progrès des revenus et à l'évolution des mœurs. Dans tous les pays hautement développés, la consommation des vins de qualité tend à s'accroître. C'est un phénomène de civilisation dont les siècles passés ont déjà été les témoins. Il est surprenant que ce phénomène tende aujourd'hui à se renouveler à une époque d'industrialisation extrême et de démocratisation radicale.

(A suivre).

## C.O.F.R.A.D.E.P.

Comité français pour la défense et  
la promotion qualitative des vins et eaux-de-vie  
à A.O.C.

## MOUVEMENT DES VINS EN HECTOLITRES

I. — Quantités sorties des chais		Février	Mars
Pendant le mois (A.O.C.)		571,850	637,235
Pendant le mois (V.C.C.)		5 275,486	5 883,546
Depuis le début de la campagne 1973-74		30 608,570	37 129,151
Dans la période correspondante 1972-73		28 931,879	33 762,832
II. — Consommation tarée			
Pendant le mois (A.O.C.)		374,361	432,021
Pendant le mois (V.C.C.)		2 979,791	3 280,899
Depuis le début de la campagne 1973-74		22 903,413	25 616,333
Dans la période correspondante 1972-73		20 752,891	23 442,573
III. — Stock commercial			
Campagne en cours		15 953,329	15 759,141
Campagne précédente		15 827,938	15 917,915

## MARCHÉ DES VINS

AUDE. — Carcassonne (28/5) V.C.C. 8°5 à 9°5 ; 9,50 à 8,50. 9°5 à 10°5 ; 8,50 à 8,70. 10°5 à 11°5 ; 8,60 à 9,00. — Lézignan-Corbières (29/5) V.C.C. 9°5 ; 8,50. 10 degrés ; 8,50 à 8,80. 11 degrés ; 8,70 à 9,10 12 degrés 8,80. 11 degrés ; 8,70 à 9,10. 12 à 13 degrés ; 9 à 10,00. — Narbonne (30/5) 9°6 à 10°5 ; 8,50 à 8,70. 10°6 à 11°5 ; 8,60 à 9,10. 12 à 13 degrés ; 9 à 10,00. V.D.Q.S. Cirbières 11 à 12 degrés ; 11 à 12,00.

GARD. — Nîmes. (27/5 ; pas d'affaires.

GIROUDE. — Bordeaux (25/5) V.C.C. blanc : 74-75 le degré tonneau. Bordeaux blanc sec : 820-920 le tonneau. Bordeaux blanc liquoreux : 900-1100 le tonneau.

HERAULT. — Béziers (24/4) V.C.C. 9°5 à 10 degrés ; 8,50 à 8,70. 10 à 10°5 ; 8,60 à 8,00. 10°5 à 11 degrés ; 8,55 à 9,00. 11 à 12 degrés ; 8,60 à 9,15. V.D.Q.S. Minervois 11 degrés ; 11,00. Vins de pays 10 à 12 degrés ; 8,70 à 9,35. C.S. 10°7 ; 8,85. — Montpellier (21/5) 8°5 à 9°5 ; 8,50 à 8,70. 9°5 à 10 degrés ; 8,50 à 8,70. 10 à 10°5 ; 8,50 à 8,70. 10°5 à 11 degrés ; 8,60 à 9,00. 11 à 12 degrés ; 8,60 à 9,30. C.S. rouges 10 à 12 degrés ; moyenne pondérée C.E.F. 8,75.

VAR. — Brignoles (25/5) Vins de table, pas de cote. Article 26 : pas de cote. Coteaux Varois 11 degrés ; 9,60.

VAUCLUSE. — Avignon (25/5) Vins de table rouge : 10 à 12°5 ; 8,50 à 9,15. V.D.Q.S. Coteaux d'Aix-en-Provence rouge 11°5 à 12° ; 12,00.

1970  
15 Juin  
1974

### APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLÉES

#### trois mots pour un programme

(Suite)

La consommation des vins d'A.O.C. se développe en France, alors que la consommation globale de vin y diminue régulièrement. Et dans les mêmes temps, la majeure partie de nos grands vins est expédiée hors de nos frontières, où la consommation de vins fait des progrès incessants : les exportations françaises de vins et spiritueux ont atteint le chiffre de 3 milliards et demi de francs en 1972.

Boire des vins fins était hier une manifestation de raffinement et de distinction pour une certaine catégorie de consommateurs. On pouvait craindre, il y a quelques années encore, que le goût risquât d'en disparaître en même temps que se transformaient les modes de vie. Cette crainte est maintenant disparue.

La demande de vins fins semble liée aujourd'hui d'une manière plus commune et plus large, à la recherche d'une consommation moins standardisée. C'est une demande qui devrait s'accroître en même temps que grandit le désir de produits plus authentiques, plus proches de la nature. Mission ou réalité ? Et si la prospérité actuelle du marché des vins était dans une très large mesure « soufflée » par l'inflation monétaire qui galope depuis le milieu de l'année 1969 ? Toujours est-il que devant cette prospérité, la majorité des professionnels s'estime parvenue à une sorte d'âge d'or de la viticulture. Et la pression du commerce se fait de plus en plus vive pour obtenir les volumes de vins qui semblent indispensables à la bonne marche de ses entreprises.

#### b) Le développement du progrès technique.

La réglementation française des appellations d'origine s'est également formée dans une période où les vigneronniers cultivaient leurs vignes à peu près comme le faisaient leurs pères et leurs grands-pères. Pendant 50 ans, c'est-à-dire de 1905 (date de la première loi sur la protection des appellations d'origine) à 1955, les techniques culturales et les outillages sont pratiquement restés inchangés et les rendements sont restés sensiblement les mêmes, oscillant entre 20 à 40 hl/ha, pendant que les récoltes par vigneron étaient la plupart du temps contenues au-dessus de 100 hl.

Depuis une quinzaine d'années, quelles transformations dans la plupart des vignobles ! Un meilleur choix des porte-greffes, une meilleure sélection des greffons, le développement des fumures, l'utilisation de nouveaux produits de traitement et la multiplication des façons culturales grâce à la motoviticulture, permettent aujourd'hui l'existence d'un vignoble à haut rendement.

Dans le même temps, le développement de la mécanisation et de la motorisation, celui également de la coopération, permettent au viticulteur d'accroître, d'année en année, son exploitation lorsqu'il peut réunir des plantations nouvelles ; l'emploi du bulldozer lui permet aussi de « reconstruire » ses sols et même quelquefois de les créer lorsqu'ils font défaut. Et l'ascension vertigineuse que connaissent les prix des terres joue également comme une incitation au développement des défrichements et à l'implantation de nouveaux vignobles.

Engagés dans cette voie d'un progrès technologique rapide du métier qui est le leur, de nombreux vigneronniers cessent d'être des artisans de la vigne, fiers des vins qu'ils produisent, pour devenir de simples producteurs de raisins.

#### c) L'esprit de facilité.

La conviction que plus aucune crise de mévente n'est à redouter et le désir de profiter de tout ce qui peut être tiré du progrès des techniques culturales, va naturellement dans le sens d'une augmentation des rendements et même d'un rejet de toutes les contraintes que comporte la protection des appellations d'origine contrôlées.

Les rendements à l'hectare dans les vignobles d'A.O.C. peuvent atteindre désormais des niveaux exceptionnels, lorsque les conditions climatiques sont favorables. La récolte 1972 l'a montré. Le tableau qui suit n'est-il pas, lui aussi, troublant à cet égard ?

Evolution de la production viticole française de 1971 à 1972

V.C.C.	Superficie en ha	Volume en hl	%		Rendements moyens à l'ha en hl		%	
			-	+			+	-
1971	778 393	44 263 221			56,86			
1972		34 603 169	21,7		48,36	15		
A.O.C.	715 475							
1971	244 512	8 094 741			33,12			
1972	251 080	10 037 358		24	39,98		20,7	

L'augmentation du rendement moyen à l'ha de 6,86 hl en A.O.C. d'une année sur l'autre, pendant que le rendement moyen des vins de consommation courante diminuait de 8,50 hl, est-elle due uniquement à des considérations climatiques ? Les producteurs de vins d'appellation contrôlée ne peuvent plus se dissimuler que leur préoccupation fondamentale devient à peu près partout de développer leurs rendements au maximum.

Partout l'esprit de facilité tend à l'emporter aujourd'hui. Les excédents de ces rendements par rapport aux limites des décrets de contrôle sont à peu près tous réclassés. Les règles concernant la taille sont rarement observées. Des demandes d'extension d'aires délimitées sont présentées dans de nombreuses appellations. Des terroirs sont dénaturés par des transports de terres allogènes abusifs. De trop nombreux producteurs se comportant comme s'ils ne croyaient plus à l'intérêt de protéger leurs appellations d'origine.

d) *L'attitude des administrations.*

Cet esprit de facilité est malheureusement servi par l'attitude des administrations de « tutelle » de la viticulture. Celles-ci ne restent plus la mission qui fut confiée aux professionnels, en 1935, pour réglementer les conditions de production des appellations d'origine. Elles interviennent constamment dans cette mission et toutes leurs interventions vont dans le sens d'un relâchement des contraintes.

Cette attitude semble inspirée par une préoccupation de favoriser toutes les initiatives qui peuvent concourir au développement de l'économie générale par l'idée également que l'œuvre réglementaire considérable que constitue le contrôle des appellations d'origine se trouverait aujourd'hui délaissée : l'important se serait plus désormais de sauvegarder la qualité et la renommée d'un nombre limité de grands vins mais de promouvoir toute une masse de « vins de qualité produits dans des régions déterminées ».

On ne peut s'empêcher de penser que la protection des appellations d'origine contrôlées a surtout le tort, devant les administrations, d'avoir bientôt 40 années, tant est grand leur appétit de réforme.

e) *La désorganisation de la profession.*

Cette attitude nouvelle des administrations et la subordination de l'I.N.A.O. qui en résulte, surprennent d'autant plus les dirigeants des vignobles d'appellations d'origine contrôlées de cet Institut était devenu, en quelque sorte, l'essentiel de leur organisation professionnelle commune.

Ces différents vignobles sont bien groupés dans une Confédération Nationale des Producteurs de Vins et Eaux-de-vie à Appellation d'Origine, mais celle-ci a vécu pendant 30 ans dans une telle symbiose avec l'organisme professionnel qu'était l'I.N.A.O., qu'elle finit par perdre toute vie propre, ignorée des syndicats de base dont elle ne recevait plus de cotisations, réduite à l'état de club de notables, dépourvue de toute capacité de négociation face aux Pouvoirs Publics.

Si bien qu'en voyant l'I.N.A.O. échapper à leurs mains, les représentants des producteurs d'appellation contrôlée se retrouvent isolés et affaiblis.

Alors le souci de la quantité, de rendement, de la rentabilité, de la performance économique peut s'étaler sans contestation possible pour débordir celui de la qualité et de la sauvegarde des usages loyaux de production. Notre réglementation sur la protection des appellations d'origine peut être, aujourd'hui, considérée comme un masque dont on se couvre ou dont on se pare vis-à-vis du consommateur étranger, notre client préféré. La notion d'appellation d'origine, telle qu'elle fut conçue par les Capus, Le Roy, d'Angerville, Briand, Gouges, Wells, Delon, Perraton, Poitevin, Vidal, etc... fait place à une notion économique de clivage entre les diverses catégories de vins.

C.O.F.R.A.D.E.P.

(à suivre)

MARCHE DES VINS

AUDE. — Lézignan-Corbières (18) 11 e 12 degrés : 9,50 à 10,50. Minervois 11 à 11°5 : pas d'affaires. V.C.C. 9°5 : 8,40 à 8,50 10 degrés : 8,40 à 8,60. 11 degrés : 8,50 à 8,80. 12 à 13 degrés : 8,80 à 9,50. — Carassonne : pas d'affaires signalées. — Narbonne (20) V.C.C. 9 à 9°5 pas d'affaires. 9°6 à 10°5 : 8,30 à 8,70. 10°6 à 11°5 : 8,30 à 8,8. 11°6 à 12°5 : 8,50 à 9,00. C.S. moyenne pondérée 10 à 12 degrés : 8,67. GARD. — Nîmes : pas d'affaires. HERAULT. — Béziers (21) Rouges et rosés récolte 1972-73 8°5 à 9°5 : 8,40 à 8,50. 9°5 à 10 degrés : 8,40 à 8,50. 10 à 10°5 : 8,40 à 8,70. 10°5 à 11 degrés : 8,40 à 9,00. 11 à 12 degrés : 8,50 à 9,10. C.S. moyenne pondérée 10 à 12 degrés : 8,62. — Montpellier (25) 8°5 à 9°5 : pas d'affaires. 9°5 à 10 degrés : 8,30 à 8,50. 10 à 10°5 : 8,30 à 8,50. 10°5 à 11 degrés : 8,40 à 8,60. 11 à 12 degrés : 8,50 à 8,90. P-ORIENTALES. — Perpignan (15) V.C.C. 10 à 10°5 : 8,50 à 8,60. 11°5 à 12 degrés : 8,60 à 9,00. 12°5 à 13°5 : 9 à 9,40. Vins de pays 11 degrés : 9,00. VAR. — Brignoles (15) vins de table rouge : 9°5 à 10°5 : 8,50 à 8,70. 10°5 à 11°5 : pas de cote. 11°5 et au-dessus : pas de cote. VAUCLUSE. — (21) Vins de table rouge 9°5 à 11 degrés : 8,20 à 9,50. Rosé 11 à 12 degrés : 8,50 à 9,10. 13 degrés : 11,00 à 11,25.

CHACOC

PAV.  
1. 15 juillet  
1974

## APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEES

### Trois mots pour un programme

(suite et fin)

#### QUATRIÈME PARTIE

### PROPOSITION D'UNE CHARTE POUR LA DEFENSE DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEES

C'est dans ces conditions que le C.O.F.R.A.D.E.P. lance un appel à toutes les organisations professionnelles représentatives des vins et eaux-de-vie à Appellations d'Origine Contrôlées afin qu'elles s'entendent sur une charte pour leur défense.

Le C.O.F.R.A.D.E.P. propose que les 13 points suivants soient inscrits dans cette charte et se déclare prêt à collaborer aux travaux de sa rédaction :

\*\*

#### 1° - PRIORITE GENERALE A LA QUALITE

Aujourd'hui comme hier, la préoccupation fondamentale des viticulteurs, de leurs syndicats et de l'I.N.A.O. doit être de maintenir et de promouvoir la qualité de nos vins d'Appellations d'Origine Contrôlées. Celle-ci est la marque même de toute une civilisation et les efforts qui sont faits pour la sauvegarder vont dans le sens de ceux que font nos contemporains pour améliorer la qualité de leur existence et protéger les trésors de la nature qui les entourent.

Cette richesse provient exclusivement de la qualité intrinsèque de nos vins et de la haute idée que le consommateur s'en fait grâce aux efforts multiséculaires des vignerons et des négociants. Sa protection est conforme à l'intérêt des professionnels dont elle garantit l'avenir, comme à celui des consommateurs qui ne doivent pas être lésés. Elle doit être préférée aux sollicitations de l'argent, aux tentations du profit immédiat, comme aux ambitions illusives d'une politique de production de masse.

Le progrès des techniques n'est pas exclu par la réglementation du passé comme par celle du présent, mais les innovations ne sauraient ouvrir la porte à une remise en cause progressive et générale des pratiques traditionnelles de production.

La mise en bouteilles obligatoire sur les lieux mêmes où le vin a été produit, est une mesure susceptible de juguler la fraude et la tromperie sur l'origine. Les efforts des viticulteurs doivent tendre à la rendre possible dans un avenir plus ou moins rapproché, selon la capacité et l'évolution du marché.

La dégustation obligatoire, elle qu'elle est conçue, ne saurait être considérée comme une mesure d'un niveau sélectif suffisant Elle ne peut que donner un label à des vins sans défauts organoleptiques marqués mais aussi sans personnalité véritable. Elle a donc les caractères d'une sélection de masse qui conduit irrésistiblement à une production de masse. Elle fait trop de part à l'erreur, à l'illusion, à la camaraderie mal comprise, à l'intérêt économique, aux influences diverses, aux difficultés d'organisation (si la détermination de la date de dégustation d'un vin « de primeur » ne pose pas un problème, à quel moment devrait-on déguster un vin « de garde » ?), aux dissimulations possibles en cave, pour que les A.O.C. puissent s'en accommoder.

\*\*

#### 2° - RESPECT DES USAGES DE PRODUCTION

La qualité des boissons d'A.O.C. est liée au sol et à l'effort des générations successives de vignerons, par le choix des aires les meilleures, par la sélection des cépages, par les méthodes de taille, de culture et de vinification.

Dans la suite logique, de ces conditions, pour arrêter les abus cultureux, créateurs de rendements excessifs mais destructeurs des caractères traditionnels, il paraît souhaitable d'abolir dans la plupart des vignobles la pratique du rendement dit « en cascade » en précisant que tout dépassement de rendement maximum dans une exploitation (fixé et calculé sur le rendement moyen de l'appellation), entraînerait la perte de cette appellation pour l'ensemble de la récolte de cette même exploitation.

Ce rendement technique de simple bon sens, remplaçant les aberrations du moment, ferait de la chapitalisation un correctif quantitativement limité — on ne détruit pas à plaisir un milieu en équilibre — et, par voie de conséquence, éviterait des erreurs outrancières dans la vaine tentative de rétablir l'harmonie d'un milieu totalement déséquilibré par des rendements excessifs. (Bien entendu, les appellations dont les décrets de contrôle comportant l'interdiction de chapitaliser, devraient s'employer à ne pas créer une entorse à leur propre réglementation).

\*\*

### 3° - LE RESPECT DE LA PERSONNALITE DES APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEES

La personnalité d'un vin ou d'une eau-de-vie telle qu'elle a été fixée dans ses caractères par l'expérience du passé, est une des composantes de son identité et de sa qualité.

Chaque « Appellation Contrôlée » correspond étroitement au type de vin et d'eau-de-vie produit dans la circonscription d'origine. Dans certaines régions de haute tradition, il est convenu de différencier les « grands crus » à partir du « climat » dont ils sont issus. En aucun cas donc, la transformation de la personnalité d'un vin fin, fait-ce dans le souci d'une meilleure adaptation au marché, ne saurait être admise.

L'atteinte qui en résulterait au regard des usages de production et de la confiance du consommateur, mettrait en cause directement le prestige des A.O.C., tant en France qu'à l'étranger, au moment même où les pays voisins font des efforts considérables d'amélioration.

C'est dans ce sens que les A.O.C. Françaises, prises chacune dans leur originalité, font partie du « patrimoine national commun » et justifient, en quelque sorte, le ferme maintien d'une législation que l'on aurait bien tort de confondre avec un conservatisme hors de saison.

\*\*

### 4° - REBUS DES EXTENSIONS ABUSIVES DES TERROIRS TRADITIONNELS

La liaison indissociable entre le sol et le vin produit suppose l'existence d'aires délimitées par référence à des critères spécifiques. Les meilleurs terroirs sont limités à des couches géologiques précises.

Toute extension de l'aire traditionnelle d'une appellation à des sols de nature voisine est une atteinte à ses usages locaux, loyaux et constants. Elle ouvre la porte à la banalisation du produit, à la transformation d'appellation authentiques en appellations génériques.

Le maintien des terroirs d'appellations contrôlées dans leurs limites traditionnelles telles que l'usage les a fixées et telles que l'I.N.A.O. les a consacrés une fois pour toutes, est un droit collectif des vignerons qui les exploitent. C'est souvent en outre l'une des conditions fondamentales à l'existence de toute discipline volontaire de production.

\*\*

### 5° - PROTECTION DES TERROIRS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLEE

L'atmosphère, l'eau, la nature et les sites naturels deviennent des richesses dont la protection s'avère indispensable en raison des menaces que la civilisation urbaine et industrielle fait poser sur elles. A leur image, les terroirs d'A.O.C. doivent être désormais préservés contre les multiples dégradations qu'ils sont susceptibles de subir.

Ces terroirs sont uniques au monde en leur genre. Il n'est pas admissible que puissent s'y implanter des activités industrielles préjudiciables à leur mise en valeur viticole, que des atterries graves leur soient portées par le développement des villes, par la dissémination de constructions de toute nature, par l'ouverture de carrières ou de sablières.

La qualité des vins nés de ces terroirs est liée, en outre, à leur texture et à leur composition. Celle-ci se trouve complètement transformée lorsque sont effectués des transports importants de terre, prélevés dans des parcelles qui ne sont pas incluses dans les aires délimitées. Ces apports de terre devraient entraîner la perte du droit à l'appellation pour les parcelles qu'ils concernent.

Différentes études scientifiques ont été effectuées sur le rôle de chacun des composants du terroir, compte tenu de leur équilibre original. Il y aurait un intérêt certain à entreprendre la synthèse de ces travaux.

Il paraît tout aussi utile de mettre au point, préventivement, des dispositifs de détection contre les formes diverses de pollution. Ces dernières ne sont, pour l'instant, perçues que par leurs dégâts.

Enfin, l'I.N.A.O. devrait pouvoir être doté de moyens permettant de surveiller les implantations nouvelles d'usines aux alentours d'une aire d'A.O.C. Les moyens actuels, limités à la loi « Hautet », sont très nettement insuffisants.

\*\*

### 6° - LIMITATION DES CLASSEMENTS EN A.O.C. AUX CAS EXCEPTIONNELS

Il appartient toujours aux professionnels de tirer un bon parti de tous les terrains susceptibles de produire des vins d'une meilleure qualité. La volonté de mettre ces terrains en valeur répond à un désir de promotion compréhensible.

Mais vouloir se parer d'une Appellation d'Origine Contrôlée nouvelle sans s'imposer les règles que celle-ci doit traditionnellement comporter, consiste, à la faveur d'un travestissement trompeur, à com-

promettre 30 années d'efforts vers la qualité, à abuser le consommateur, et à créer finalement des problèmes économiques là où il n'y en avait pas. La création d'appellations d'origine contrôlées nouvelles doit donc rester exceptionnelle.

Elle ne saurait en aucun cas devenir systématique (1).

Elle doit être refusée en l'absence des antécédents et des usages normalement requis ou tant que ces derniers ne sont pas suffisamment établis.

Le contrôle des A.O.C. n'a pas pour seul objet d'organiser une discipline à l'intérieur de la production viticole. Il doit aussi permettre aux consommateurs de reconnaître facilement les véritables vins fins de grande appellation.

\*  
\*\*

### 7° - RESPECT DES REALITES ECONOMIQUES

Nos grands vins et nos grandes eaux-de-vie ne sont pas des objets de première nécessité mais des objets de confort. Leur marché n'en est que plus vulnérable. Les falsifications, tendant à les confondre avec des produits de qualité inférieure ou simplement différents, sont à l'origine des crises du passé. Si la clientèle peut très bien se passer de ces objets d'agrément, le viticulteur ne peut sacrifier son unique moyen d'existence.

Les professionnels de la viticulture et du négoce ont donc un intérêt vital à la prospérité et à la solidité de leur marché.

La course aux rendements ou la prolifération des vocations tardives de l'A.O.C. ne sont pas les seuls dangers qui menacent celui-ci. L'exagération des prix face à la demande, en décourageant la clientèle contient une menace grave pour lui et risque de provoquer à terme un avilissement du produit.

En outre, les viticulteurs d'appellation d'origine doivent être conscients du fait qu'ils détiennent un monopole de situation dont ils doivent se garder d'abuser. A notre époque tentée par la production de masse dans tous les domaines, toute augmentation excessive du prix des vins d'A.O.C. porte en soi le danger d'une remise en cause de leurs conditions de production, quelles qu'en soient les justifications, tant elle nuit à l'idée que l'opinion publique se fait des objectifs de la protection de nos appellations.

\*  
\*\*

(1) Il existe d'autres solutions.

Handwritten notes in French: *la protection de la qualité de nos vins d'A.O.C. doit rester un objectif primordial. Elle ne saurait en aucun cas devenir systématique. Elle doit être refusée en l'absence des antécédents et des usages normalement requis ou tant que ces derniers ne sont pas suffisamment établis. Le contrôle des A.O.C. n'a pas pour seul objet d'organiser une discipline à l'intérieur de la production viticole. Il doit aussi permettre aux consommateurs de reconnaître facilement les véritables vins fins de grande appellation.*

### 8° - ROLE ESSENTIEL DES SYNDICATS D'APPELLATION D'ORIGINE CONTROLÉE

L'appellation d'origine a été définie comme la propriété collective de tous les viticulteurs du terroir concerné.

Toute mesure relative à cette appellation doit donc être prise sur l'avis des syndicats de défense du cru et uniquement sur l'avis de ces syndicats. Les organisations de base ne doivent réunir que des producteurs de l'appellation en cause.

En cas de pluralité des syndicats pour la défense d'une même appellation, l'I.N.A.O. doit les consulter tous.

\*  
\*\*

### 9° - NECESSITE D'UNE ORGANISATION PROFESSIONNELLE FORTE ET INDEPENDANTE.

La protection des appellations d'origine contrôlées repose sur l'existence de syndicats professionnels forts et indépendants.

Leur organisation professionnelle à l'échelon national doit être dotée de structures claires et efficaces.

A tous les niveaux, les dirigeants de cette organisation doivent tenir leur position du choix des professionnels régulièrement consultés et informés, et uniquement de ce choix.

Elle doit conserver son autonomie au sein des autres familles viticoles et agricoles.

\*  
\*\*

### 10° - ROLE ESSENTIEL DES GRANDES APPELLATIONS

L'organisation professionnelle nationale des vins d'appellations d'origine contrôlée doit être ouverte à toutes ces appellations.

Mais son objet fondamental étant la défense et la promotion de un rôle de premier plan. Il leur appartient de revendiquer ce rôle la qualité, les représentants des grandes appellations doivent y jouer dans l'intérêt de la profession toute entière.

\*  
\*\*

### 11° - L'I.N.A.O. DOIT RESTER UN ORGANISME PROFESSIONNEL

L'I.N.A.O. doit redevenir une émanation du syndicalisme d'appellation d'origine, ses membres représentant la propriété étant choisis à tous les niveaux parmi les principaux dirigeants des syndicats d'appellations d'origine contrôlées. L'organisation professionnelle réunissant ces syndicats doit agir dans ce sens avec vigueur et opiniâtreté auprès des Pouvoirs Publics.

L'I.N.A.O. doit être doté d'une autonomie financière qui lui permette de réunir tous les moyens dont il a besoin pour développer son activité et s'attacher un personnel de valeur.

L'I.N.A.O. doit, enfin, retrouver la très large autonomie de ses décisions qui a assuré son succès. Il doit être maître du choix de tous ses agents.

\*\*

### 12° - MAINTIEN DE LA STRUCTURE FAMILIALE DE LA VITICULTURE D'APPELLATION

La qualité de nos vins d'appellation d'origine résulte de facteurs naturels mais aussi de facteurs humains. Les méthodes de production dont elle dépend sont, en partie, liées à l'existence d'une population vigneronne travaillant dans de petites et moyennes exploitations. La structure vigneronne de la viticulture d'appellation d'origine doit être sauvegardée.

\*\*

### 13° - ROLE PRIMORDIAL DES VITICULTEURS

La propriété doit rester maîtresse de son destin face au Commerce et aux Pouvoirs Publics. La protection des appellations contrôlées repose, pour l'essentiel, sur le rôle primordial qu'elle doit continuer de jouer dans ce domaine.

Le commerce est soucieux de la qualité des vins qu'il offre à sa clientèle et nul, plus que lui, ne fait des efforts pour faire connaître cette qualité. Les Pouvoirs Publics peuvent d'autant moins ignorer cette préoccupation de défense de la qualité, qu'elle affecte progressivement toute la vie économique et sociale. Mais seule la propriété sait préférer l'avantage d'une discipline patiente de production aux tentations et à la démagogie d'un profit immédiat, car la valeur de ses vignobles comme son avenir professionnel en dépendent. Elle l'a suffisamment montré en se plaçant à la pointe des efforts qui ont été faits depuis 50 ans pour la protection des appellations d'origine. Le rôle de premier plan qu'elle joue à cet égard ne doit donc pas être remis en cause.

L'appellation d'origine est un patrimoine que les viticulteurs doivent se garder de partager avec qui que ce soit. Il importe seulement qu'ils le gèrent en bonne intelligence avec le commerce et avec l'Etat, pour assurer son plein épanouissement et la plus large satisfaction possible des consommateurs.

### CONCLUSION

La démonstration développée dans cette charte ne traite pas des problèmes techniques d'une façon exhaustive, car le fond des choses réside en grande partie dans la mentalité de l'époque.

Un personnage célèbre disait : « Faites-moi de la bonne politique, et je vous ferai de bonnes finances ».

On pourrait rapprocher de cette citation celle d'un viticulteur bien connu : « Les Appellations d'Origine Contrôlées sont un état d'esprit tout autant qu'une réglementation ».

Ces formules contennent, en fait, toute la philosophie d'hommes qui, au prix de lites incessantes, ont su véritablement maîtriser les circonstances et faire l'événement.

De tels hommes ont disparu. Il appartient donc aux responsables du moment de sauvegarder le fabuleux héritage que la génération précédente leur a confié, en donnant la priorité absolue au « legs moral » qui y demeure attaché, et sans lequel il n'y aurait ni bonne politique ni bonnes finances.

C.O.F.R.A.D.E.P.

*Comité français pour la défense et la promotion qualitative des vins et eaux-de-vie à A.O.C.*

### Les Appareils de traitement pour la viticulture paysanne

Nous avons essayé de sensibiliser les viticulteurs à leur problème d'avenir. Dans ce même esprit, nous leur proposons des suggestions qui pourront leur servir de base de réflexion s'ils sont indécis devant le matériel de traitement à acheter.

Certes on conseille à la Viticulture Paysanne de se grouper pour acheter du matériel en commun. Si cela est possible pour le matériel de culture, et le deviendra inévitablement pour la machine à vendanger, cela ne l'est pas pour les appareils de traitement.

Les Services Techniques ont enfin critiqué avec beaucoup de courage le matériel de traitement actuel qui n'est pas toujours apte à utiliser dans les meilleures conditions les produits de défense.

C'était là l'un des buts poursuivis à l'occasion des journées de Lavalette. Au préalable les techniciens de l'Hérault et du Gard, en collaboration efficace, avaient réalisé depuis 1971 une série d'essais convaincants. Il serait souhaitable que ces mêmes techniciens poursuivent leurs travaux en se préoccupant plus particulièrement des

*ANV*  
*15-X-1976*

L'I.N.A.O.C. EN QUESTION

Dans le Monde, (16 octobre) les conditions dans lesquelles un vin peut bénéficier d'une appellation d'origine sont rappelées par M. William Fèvre (Président du Syndicat de Défense de l'Appellation Chablis, secrétaire général de la Confédération nationale des producteurs de Grands vins et de la Confédération des Associations Viticoles de Bourgogne).

*En conséquence, aucun vin ne peut légalement recevoir le nom de son terroir de production, avec la mention qu'un tel nom correspond à une appellation d'origine, s'il ne possède déjà une certaine notoriété et si ses conditions de production ne relèvent d'une certaine autorité. Et, par ailleurs, un vin d'appellation d'origine ne peut légalement changer de personnalité par modification profonde des cépages et de l'aire de production dont il provient.*

M. Fèvre montre, dans la suite de son article, que l'Institut National des Appellations d'Origine Contrôlées (I.N.A.O.C.) n'a pas respecté ces règles dans deux cas.

Le premier, est la création de toutes pièces d'une appellation d'origine «Côtes de la Malepère» dans le département de l'Aude ; il s'agit d'une A.O. loi de 1919, d'un V.D.O.S. M. Fèvre écrit que l'arrêté qui a créé ce V.D.O.S. n'est pas conforme à la législation sur les appellations d'origine.

M. Fèvre a raison. L'aire de production qui a été délimitée s'étend sur le Razès, une région du département de l'Aude comprise dans le triangle Carcassonne, Limoux, Castelnaudary. L'encépagement imposé pour le V.D.O.S. par l'arrêté du 15 septembre 1976, comprend Merlot + Malbec + Cinsaut (principaux), et Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Grenache Lledoner pelut (accessoires) ; le degré minimum est 11°, le quantum 50 hl/ha, et la densité de plantation doit être supérieure à 3 000 souches par hectare.

Le Razès est une région de polyculture dans laquelle la culture de la vigne s'est beaucoup étendue depuis quelques dizaines d'années. Les sols sont de bonnes terres et cétéales, mais il existe au sommet des collines, des zones peu fertiles et même des sols acides à carence de bore et à intoxication manganique. Le climat est peu favorable en raison de l'altitude (300 à 350 m vers Alaigne), et de l'exposition aux vents océaniques qui abaissent la température moyenne de l'été. L'influence du climat, de la vigueur des vignes et des rendements élevés avait, avant 1939, fait bénéficier les producteurs du canton d'Alaigne d'un degré minimum inférieur de 0,5° à celui qui était exigé en général. Le fait est que les cépages du Bas-Languedoc, l'Aramon et le Carignan, celui-ci surtout, y donnent des vins peu alcooliques, acides et peu colorés, qui doivent nécessairement être coupés.

En dépit de rendements élevés (en hectolitres et en degrés-hectolitres), la production de cette région connaît les problèmes que l'on devine.

L'emploi de cépages plus précoces a semblé être avantageux ; dans cette direction, les producteurs ont pris l'initiative de conduire des essais sur une exploitation qu'ils ont acquise (domaine de Cazes). Ces essais ont porté sur des croisements réalisés par M. Truel et sur des cépages introduits du Bordelais (Merlot, Cabernets), de l'Hermitage (Syrah) et du Sud-Ouest (Tannat, Jurançon noir). C'est une voie rationnelle.

Mais, ce qui n'est pas raisonnable, ni légal selon M. Fèvre, c'est d'avoir attribué une appellation d'origine, à une production tout à fait nouvelle dont le nom était inconnu et pour laquelle il n'existe ni notoriété ni autorité.

La qualité du vin n'est pas en cause ; avec l'encépagement prévu et les vignes établies sur les zones maigres qui existent, et au haut des pentes, en consentant une perte sensible en degrés-hectolitres hectare, une certaine qualité est naturellement accessible. Le niveau qualitatif des bons vins du Sud-Ouest peut être atteint.

Mais la valorisation de ces vins ne devrait pas être recherchée par une entorse à la législation qui n'honore personne, ni l'autorité, ni les producteurs.

La seconde des décisions de l'I.N.A.O.C. qui motive les remarques de M. Fèvre concerne Chablis (Yonne).

Chablis est un vignoble de Chardonnay remarquable par sa situation élevée en latitude et dont le système de taille traditionnel (un éventail à 4 bras appliqué contre le sol) est devenu le système de Semur (un éventail à 4 bras dans un plan vertical) que les Champenois appellent improprement chablis. C'est aussi un vignoble remarquable par sa renommée et par la part de l'exportation dans la commercialisation.



Voici ce qu'en dit M. Fèvre dans ce même article du Monde du 16 octobre, 1938 :

*L'aire de production du chablis, consacrée par les usages de cette appellation, est attachée aux terrains kimmeridgiens de la région intéressée, une appellation peut chablis étant conférée au vin provenant des autres terrains à vocation viticole de cette région. Ces usages ont été reconnus à la fois par les tribunaux en 1923 et par l'I.N.A.O. en 1938. Sans se soucier d'apporter une quelconque preuve qu'il s'était alors trompé, ce dernier vient de les écarter pour ouvrir la voie à une extension d'environ 50 % de l'aire de production utile de cette appellation (c'est-à-dire de l'aire plantée ou restant à planter).*

L'extension des vignobles A.O.C. peut être souhaitée par les producteurs pour satisfaire un marché en développement ; la valorisation considérable des fonds, conséquence de toute décision, est le motif d'une spéculation ; et c'est parfois seulement celle-ci qui est au départ de l'expansion.

A Chablis, 50 p. 100 c'est beaucoup trop si l'on retient que les conditions climatiques de l'Yonne ne contribuent pas à multiplier les situations favorables à une production viticole de qualité ; si l'en état autrement, cela se saurait depuis des siècles.

x  
x x

Ces deux décisions de l'autorité suggèrent à M. Fèvre :

— qu'un changement « ronge » depuis plusieurs années la législation française protégeant les appellations d'origine.

— que cette législation ayant fini d'assurer la reconstitution des vignobles producteurs de vins fins dans leurs limites et leurs usages traditionnels « *la tentation est grande de la faire servir désormais, sur la lancée de son succès, à un tout autre objet ; celui d'assurer la promotion qualitative des vins de table ordinaires en leur apportant un moule réglementaire prestigieux.* »

x  
x x

On peut se reporter à la communication de M. Orizet à l'Académie, d'Agriculture et aux commentaires du président Audidier pour identifier, d'autres causes de désorganisation de la garantie de l'origine. Celles que M. Fèvre met en avant, et les voies qu'il suggère à la production des vins de consommation courante méritent d'être étudiées et commentées.

Il reste que, pour l'I.N.A.O.C., cela commence à faire beaucoup.

*Jean BRASSAT*

P.H.V.  
1-XI. 1976

## CHRONIQUE DES LIVRES

### CHABLIS

Le problème de l'extension de l'A.O.C. CHABLIS et celui de la création du V.D.Q.S. «Coteaux de la Malepère», soulevés par le président W. FEVRE, ont été évoqués, ici même, comme une mise en question de l'I.N.A.O.C.

Notre confrère L. Rièges (*Midi Agricole* 23 octobre) prend la défense de l'I.N.A.O.C. mais il n'apporte pas d'arguments en faveur de l'extension de l'aire de production du Chablis, ou de la création du nouveau V.D.Q.S. Il semble suggérer à M. Fèvre d'introduire un recours en Conseil d'Etat en lui signalant le précédent que constitue l'annulation du décret de 1972 définissant l'A.O.C. «Vin de Corse».

Le reste de l'article de notre confrère, (qui a témoigné d'une bonne connaissance de la question des «Grands Vins», mais qui signe d'un pseudonyme) est consacré à la position de M. Fèvre au sujet des V.V.C. qui ne concernent l'I.N.A.O.C. qu'indirectement.

J.G.

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

## sommaire

J. BRANAS. — Les vins de coupage. Du professionnel au politique ..... 711

P.M. DURQUETTY et J.C. DOMMERC. — Une mutation utile : le Cabernet Franc le Cabernet Handia à grandes grappes, dans le Cabernet Franc ..... 716

J. LAFON. — La Station Viticole de Cognac ..... 720

Bibliographie ..... 732

## CHRONIQUE

### LES VINS DE COUPAGE

La tête (de la viticulture) et les pieds (des crus).

Dans *Le Monde* (16 octobre), M. W Fèvre, président du Syndicat de Chablis (AOC), a trouvé que la viticulture française marchait sur la tête en étendant et en multipliant les appellations d'origine. Il a suggéré la commercialisation des vins de table sous des noms de cépage.

Il s'est attiré, dans *Midi Agricole* (supplément hebdomadaire du quotidien régional Midi-Libre), une réponse bien pourvue d'agressivité dans laquelle l'auteur demandait notamment « ou les crus venaient mettre les pieds »... ; l'auteur, qui s'abrite derrière un pseudonyme, L. Riéges, témoigne d'un talent de journaliste, pénètre les problèmes rélatifs aux grands vins et ceux du commerce et montre la connaissance d'événements de 1935. Il se fait l'avocat de la promotion vin de table — vin de pays — VDQS — AOC à laquelle une base juridique serait fournie par la loi de décembre 1973 qui a supprimé les A.S. ; et il met en garde M. Fèvre contre les conséquences que pourrait avoir, pour les grands vins, l'usage d'un nom de cépage.

Il est plausible que cette réaction ait été inspirée, en partie par l'INAOC mais, pour le reste, et peut-être pour l'essentiel, elle ne peut qu'émaner des intérêts attachés à la commercialisation des vins de table.

Qu'est-ce donc qui sensibilise les milieux commerciaux aux dénominations des vins de table ?

L'idée que l'on se fait, ici, du commerce des vins de table (4 milliards de litres environ), peut-être un peu simpliste, repose cependant sur des certitudes.

Les commerçants ont l'obligation de respecter les normes légales des vins vendus : dénomination (vin de pays, vin de table, etc...), caractéristiques analytiques (degré, etc...) et prix. Mais ils ne trouvent pas forcément les vins correspondant à ces normes parmi ceux qui leur sont offerts ; ils procèdent alors à des coupages pour rétablir les normes réglementaires d'un volume de vin à vendre sous une dénomination correspondant au volume acheté sous cette même dénomination.

Et, procédant aux coupages, ils font appel aux assemblages les plus économiques. Il doit arriver souvent qu'un coupage soit réalisé pour des motifs seulement économiques et sans nécessité technique.

Les vins de table sont des vins de coupage, dans leur grande majorité ; et, d'ailleurs, ils ne sont pas les seuls dans ce cas.

Les vins sont achetés par lots d'un certain volume, en vrac, avec une dénomination légale, parfois une indication de provenance, des caractéristiques analytiques, et un prix. Mais, après l'achat, il se crée deux domaines distincts.

*Le domaine formel* : volumes par dénomination, avec les caractéristiques réglementaires et prix de vente.

*Le domaine des produits* : volumes par caractéristiques analytiques et organoleptiques et prix de revient.

La sortie des produits correspond à l'entrée en volume et dénomination mais les chemins qui vont de l'une à l'autre peuvent être très variés. En imaginant des entreprises organisées sur trois bases, le registre «formel», le livre de chai et le livre de laboratoire, on conçoit qu'une gestion rigoureuse puisse suivre chaque lot au cours des traitements, transvasements, divisions, assemblages, etc... avec assez de précision pour que les obligations légales ne cessent d'être respectées.

Il n'y a rien de répréhensible dans ces opérations ; ce qui est critiquable, c'est de les dissimuler.

Or, le commerce n'en parle que très discrètement : ne pas divulguer les sources avantageuses d'approvisionnement, ni les tours de main, ne pas augmenter la difficulté des achats, ne pas faire apparaître les marges (?) : c'est une attitude très compréhensible.

La production n'en parle pas davantage mais pour d'autres motifs : ne pas convenir que des vins exigent d'être coupés, ne pas augmenter les prétentions des producteurs de vins médéens, continuer avantageusement à produire des vins qui ne peuvent pas être consommés directement.

Ces dissimulations empoisonnent littéralement l'atmosphère.

Alors que *certainis* construisent laborieusement — et naïvement — des systèmes qui se veulent rationnels, et qui sont au moins classiques (aire géographique de production — cépage — rendement — degré — dénomination), d'autres s'emploient avec diligence à reproduire ces constructions à leur manière, avec leur matériaux, en veillant seulement à ne pas enfreindre ouvertement les règles.

Notre législation porte sur le côté «formel» des opérations ; la recherche agronomique, l'enseignement lui sont consacrés ; c'est ce domaine qui alimente les discussions ; et c'est lui, encore, dans lequel nombre de projets trouvent leur source et leur motivation.

Mais tout cela est seulement académique ; c'est une façade derrière laquelle les opérations des entreprises commerciales ou agricoles se déroulent aujourd'hui d'une manière peu différente des procédés presque séculaires.

Est-il possible de faire coïncider le «formel» et le «concret» ?

Il n'y a pas de difficulté lorsque le vin est mis en bouteilles par le producteur.

Mais, dans le cas des ventes en vrac, la réglementation et le contrôle ne sont possibles qu'à l'origine, à l'entrée, et à la sortie. A l'entrée, c'est le contrôle des vignes (sol, cépage, rendement) et de la vendange (degré) ; à la sortie c'est, exclusivement, le respect des caractéristiques analytiques.

Et c'est tout ce que l'on peut faire car c'est une gageure de vouloir suivre, par dizaines et dizaines de provenances, des centaines de milliers d'hectolitres à travers cuves, robinets, pompes, tuyaux, citernes, wagons et bouteilles. Les législateurs de 1930, peut-être meilleurs vignerons que ceux d'aujourd'hui, et moins portés à réglementer l'incontrôlable, s'étaient bornés à imposer au vin de coupage un degré supérieur aux «vins de pays» de l'époque, ainsi que des normes analytiques générales.

Dans ces conditions l'amélioration de la qualité des vins de coupage et la valorisation de leur production, qui sont des problèmes toujours pendants, se présentent avec un aspect particulier.

*L'amélioration de la qualité des vins de coupage* est un problème global qui concerne non seulement la production mais aussi le commerce. Elle exige des actions qui portent sur les facteurs agronomiques de la qualité des vins (sols, climat, cépage, rendement, pratiques culturales, pratiques œnologiques) ; mais il faut garder en vue qu'elle est inefficace si les efforts de chacun des producteurs ne trouvent pas une rémunération im-

médiate, permanente et juste ; et il faut aussi retenir que ces efforts sont condamnés s'ils aboutissent à augmenter les charges (donc les prix) à la production, c'est-à-dire à diminuer les marges du commerce.

Elle exige du commerce qu'il se laisse guider dans ses achats par la qualité plus que par le prix ; c'est demander l'impossible. Il faut donc tarir certaines sources d'approvisionnement ou les transformer. C'est un problème politique qui concerne non seulement la France mais aussi les importations (25 p. 100 des vins de coupage).

Que l'on ne s'étonne pas de la difficulté — sinon la variété — des efforts d'amélioration qualitative.

Tout a été demandé aux producteurs ; rien au commerce en dehors du plafonnement des prix au détail. C'est enfermer le système dans un espace clos dans lequel les explosions ne sont pas tellement surprenantes.

*La valorisation de la production des vins de coupage* est un objectif pour tous les producteurs ; c'est une nécessité absolue pour ceux d'entre eux dont les prix de revient (du vin) sont élevés. Elle peut emprunter plusieurs voies.

Le relèvement global — par un moyen ou par un autre — du prix de la production dans son ensemble se heurte à la barre du prix de détail et à l'obstacle opposé à l'écoulement des récoltes par le développement des importations qu'il déclenche inévitablement. De plus, il est injuste en accroissant la disparité entre les producteurs en faveur de ceux qui jouissent déjà d'une rente de situation ; *il n'est défendable que s'il s'accompagne d'un système de péréquation.*

La « parcelisation » des prix par la création de multiples catégories distinguées au sein de la production par la provenance, la dénomination, la marque, etc... permet d'instaurer des prix différents. Elle correspond à un relèvement des prix de détail et, partant, à celui des marges ; c'est l'une des raisons qui la font approuver par le commerce qui paye d'un faible relèvement du prix à la production une augmentation de la marge qui résulte, notamment, de l'augmentation du prix de vente. La vigueur de la riposte de M. Rièges à M. Fèvre est à la mesure de l'attachement du commerce à ce système.

Ce très vaste problème des vins de coupage ne se prête à aucun lyrisme ; il ne mérite ni que l'on se blesse, ni que l'on meure.

En proposant de remplacer les noms d'origine des vins de table par des noms de cépage, M. Fèvre n'avait aucune chance d'être entendu ; il aurait fallu donner l'échelle des prix au détail...

Au reste, beau sujet de réflexion, pour les contradicteurs dont nous parlons, que l'étiquette que l'on peut voir en ce début de novembre dans les succursales parisiennes d'une grande marque commerciale : « Cartignan » — Vin de pays de l'Aude — Nicolas, négociant à Charenton. S'il n'y a pas forcément coupage des vins, il y a là un assemblage.

Notre réserve reste entière devant une politique de prolifération d'appellations régionales ou sous-régionales dépourvues de bases traditionnelles comme des critères agronomiques contrôlables, car cette politique joue principalement en faveur du commerce ; elle n'entraîne pas l'amélioration qualitative de la production ; elle ne contribue que médiocrement à sa prospérité et à son « rééquilibrage » ; elle étudie toute organisation solide et durable.

Et elle renvoie à leurs études, en les contournant dans le « domaine formel », tous ceux qui recherchent l'amélioration de la qualité du vin et le réajustement des productions par une action sur les facteurs agronomiques de la qualité.

Ce sont, précisément, ceux qui ne tiennent pas à passer pour dupes.