



LES ANNALES
DE L'ACADÉMIE D'ALSACE

Quelles vignes et quels vins demain ?

**Actes du colloque interacadémique de l'Est
Colmar, 1^{er} juin 2024**

**COLLOQUE
INTERACADÉMIQUE
DE L'EST**

**Colmar,
1^{er} juin 2024**

**Quelles vignes
et quels vins
demain ?**

LES ACTES DU COLLOQUE

Académies participantes

Membres de la Conférence nationale des académies

Académie d'Alsace des sciences, lettres et arts

Académie des sciences, belles-lettres et arts de Besançon et de Franche-Comté

Académie des sciences, arts et belles-lettres de Dijon

Académie nationale de Metz

Académie nationale de Reims

Académie de Stanislas

Avec l'Académie d'agriculture de France

Organisation du colloque, édition des Actes



**Académie d'Alsace
des Sciences, Lettres et Arts**
CONFÉRENCE NATIONALE DES ACADEMIES / INSTITUT DE FRANCE

Ce colloque, qui s'est déroulé dans la prestigieuse salle de la Décapole du Koifhus, propriété de la Ville de Colmar, a bénéficié

- de l'accueil et du soutien logistique de la Ville de Colmar
- du soutien financier de la Collectivité européenne d'Alsace
- du mécénat du Crédit Mutuel



EN COUVERTURE : IMAGE DE FRANTISEK ZVARDON
© EBRA Éditions/La Nuée Bleue, Strasbourg 2024

Lauréat en 2019 du Grand Prix de l'Académie d'Alsace, le photographe international Frantisek Zvardon, spécialiste des paysages en majesté, a passé les derniers mois de sa vie (il est décédé en octobre 2024) à expérimenter les possibilités de l'intelligence artificielle pour réinterpréter ses propres photographies. Il en est résulté un ouvrage : *Au-delà de l'Alsace – Un voyage entre rêve et réalité*, publié à La Nuée Bleue (2024). La vision onirique de cette photo offre une réponse poétique à la question posée par le thème du colloque : *Quelles vignes et quels vins demain ?*



© Académie d'Alsace des sciences, lettres et arts, septembre 2025
Tous droits de reproduction réservés, textes et images
Directeur de la publication : Bernard Reumaux
Coordination : Jean Hurstel, avec Jean-Luc Ullmann (*in memoriam*)
Mise en page : Jean-Baptiste Ritt, Aprime, Strasbourg
Imprimé en France

ACADÉMIE D'ALSACE DES SCIENCES, LETTRES ET ARTS
Bibliothèque des Dominicains
1, place des Martyrs-de-la-Résistance, 68000 Colmar
www.academie.alsace.fr



Sommaire

Avant-propos <i>Utiles échanges académiques</i> , Bernard Reumaux, Académie d'Alsace	5
Introduction Jean-Robert Pitte, président d'honneur de la Conférence nationale des académies	7
Académie nationale de Metz <i>La renaissance des vins de Moselle</i> , Denis Schaming	11
<i>Une nouvelle génération de viticulteurs</i> , Norbert Molozay	16
Académie d'Alsace des sciences, lettres et arts <i>Alsace : entre identité ancrée et mutations du paysage viticole</i> , Cécile Modanese	19
Académie des sciences, arts et belles-lettres de Dijon <i>Bourgogne : nécessaire adaptation et délicate transmission</i> , Claude Chapuis	27
Académie des sciences, belles-lettres et arts de Besançon et de Franche-Comté <i>Besançon : vers la renaissance d'un vignoble oublié ?</i> , Patrick Theuriet	33
Académie de Stanislas <i>Gastronomie et mise en valeur des vins dans l'Est</i> , Jean El Gammal	37
Regards de l'Académie d'agriculture de France Frédérique Pelsy et Hervé This	45
Les intervenants du colloque	48

ACADÉMIES PARTICIPANTES



Alsace



Metz



Besançon et
Franche-Comté



Reims



Dijon



Stanislas



Soirée d'ouverture, le 31 mai 2024, avant le déroulé du colloque le lendemain, samedi 1^{er} juin, dans la salle de la Décapole du Koifhus à Colmar : Jean-Robert Pitte, président d'honneur de la Conférence nationale des académies, et Marion Guillou, présidente de l'Académie d'agriculture de France, en discussion avec Jean Hurstel, vice-président de l'Académie d'Alsace. Au fond, Éric Straumann, maire de Colmar.

Avant-propos

Utiles échanges académiques

BERNARD REUMAUX

Président de l'Académie d'Alsace des sciences, lettres et arts

Depuis 2009, tous les deux ans, les académies des sciences, lettres et arts de l'Est membres de la Conférence nationale des académies affiliée à l'Institut de France – Alsace, Besançon, Dijon, Metz, Nancy et Reims – se retrouvent pour une journée de colloque, à l'invitation de l'une des six, à tour de rôle. Le thème choisi permet des regards à la fois différents et convergents sur un sujet qui mobilise les compétences pluridisciplinaires de nos académies.

L'Académie d'Alsace, dont le siège est à Colmar, « capitale des vins d'Alsace » où est installé le Comité interprofessionnel des vins d'Alsace, avait proposé que soient étudiés les nouveaux défis des métiers de la vigne et du vin, permettant ainsi un inédit regard d'ensemble sur les situations des vignobles de l'Est de la France.

Les sujets à aborder étaient nombreux : climat, sols et variétés ; irrigation et traitements ; consommation et santé ; commercialisation et exportation ; techniques de vinification et d'élevage ; concentrations et transmissions ; nouveaux publics, nouvelles attentes.

Le 1^{er} juin 2024, dans la belle salle historique du Koifhus à Colmar, accueillis par le maire Éric Straumann, et la députée Brigitte Klinkert, ce sont ainsi une bonne centaine d'académiciens et d'experts des six régions qui se sont retrouvés pour informer et échanger, aider à voir plus clair, faire le point sur les mutations à l'œuvre. Les travaux étaient présidés et furent conclus par Jean-Robert Pitte, président d'honneur de la Conférence nationale des académies et président de la Société de géographie, grand spécialiste des terroirs et des vins de France.

Cette rencontre interacadémique a été montée en lien avec l'Académie d'agriculture de France, qui organisait la veille, 31 mai, une matinée de communications scientifiques sur le même thème, suivie d'une visite de la station INRAE de Colmar. Marion Guillou, présidente de l'Académie d'agriculture de France, ancienne présidente de l'INRAE, était présente et, à l'invitation de l'Académie d'Alsace, a donné une brillante conférence publique en soirée au Koifhus. De nombreux représentants des milieux viti-vinicoles alsaciens étaient présents.

La qualité des communications, accueillies par la vive curiosité pluridisciplinaire de nos académiciennes et académiciens, a ainsi permis d'offrir deux belles journées d'échanges, agrémentées des buffets de terroir proposés par la Maison Ferber et – bien évidemment ! – de dégustations de vins, d'Alsace et de Moselle. L'organisation a bénéficié du soutien logistique de la Ville de Colmar, d'un financement de la Collectivité européenne d'Alsace et du mécénat du Crédit Mutuel.

Rendez-vous a été donné en mai 2026 à Reims, à l'invitation de l'Académie nationale de Reims. Le thème en sera : *Architecture et patrimoine, quels enjeux de restauration ?*

Ainsi témoignent les académies en région de leur utilité sociale et de leur convivialité, précieux espaces d'échanges et de contributions au service du bien commun.



Introduction

Quelles vignes et quels vins demain dans nos régions viticoles ?

JEAN-ROBERT PITTE

*Président d'honneur de la Conférence nationale des académies
Président de la Société de géographie*

Avant d'entrer dans le vif du sujet qui nous réunit aujourd'hui, j'aimerais d'abord souligner combien votre réunion interacadémique revêt un vrai sens. À l'exception de la Champagne, profondément amarrée à la France depuis Clovis et définitivement capétienne à partir du XIII^e siècle, les autres provinces de l'Est dont vos académies sont aujourd'hui les représentantes ne l'ont rejointe qu'entre la fin du XV^e et le XVIII^e siècle, avec un douloureux aller-retour de l'Alsace-Lorraine entre la France et l'Allemagne pendant un demi-siècle. Il résulte de cette intégration tardive et de cet éloignement mental de la capitale – à la fois fascinante et étouffante – un esprit d'initiative, un sens des responsabilités politiques et économiques, un optimisme plus vif que dans la «France de l'intérieur», comme on dit en Alsace. Éminents représentants de l'Extrême-Orient français : soyez les pionniers du dynamisme d'une France qui attend trop de l'État en tous domaines et que le fatalisme et le pessimisme racornissent trop souvent. Notre pays a besoin de vous, soyez le sel de la terre ! Et j'en viens à notre objet, vous possédez en outre un point commun réjouissant : vos contrées ruissellent toutes de bon vin, y compris la Lorraine, qui redevient viticole comme elle le fut pendant des siècles. Merci du feu d'artifice de vos interventions qui démontrent que vous êtes tous attachés à la vigne et au vin. Vous savez à quel point cette boisson de culture et identitaire de la France engendre la joie de vivre, la convivialité, le sens du partage. Vos vignobles sont en outre des œuvres d'art qui ornent vos paysages et réjouissent le regard.

En nous entretenant de la viticulture alsacienne, **Cécile Modanese** a rappelé toutes les initiatives prises ces dernières années par les vigneronnes afin de faire face au réchauffement climatique. Les défis sont de taille : conserver assez d'acidité aux vins, en particulier aux rieslings, et lutter contre les maladies en sélectionnant des variétés résistantes. A été esquissée la question de la recherche génétique, beau programme de la station INRAE de Colmar, interrompu par des idéologues inconséquents un 15 août 2010, à l'aube, par une opération barbare de saccage d'une parcelle expérimentale. Celle-ci était le support de thèses en cours et devait mener à de possibles voies d'avenir pour une viticulture moins aléatoire. Depuis, la législation française et européenne interdit la poursuite de ces travaux. Et nous sommes au pays de Pasteur ! Il est temps de retrouver la raison et de se rappeler que l'on a guillotiné Lavoisier en proclamant que la République n'avait pas besoin de savants. Nos académies doivent affirmer tout le contraire, c'est l'un de leurs rôles.



Hunawihr en Alsace. « Vos vignobles sont des œuvres d'art qui ornent vos paysages et réjouissent le regard », a dit le géographe Jean-Robert Pitte lors du colloque.

DR

La question de la commercialisation des vins d'Alsace a aussi été évoquée. Elle est essentielle. La région souffre d'un déficit de savoir-faire en la matière. Il est anormal que si peu de ses vins soient présents sur les cartes des restaurants et chez les cavistes en dehors de ses frontières, à Paris par exemple. On pourrait dire la même chose avec les vins du Jura. Il existe aussi des marchés étrangers qui mériteraient d'être prospectés et réveillés. Le Japon s'est récemment bien ouvert et, d'ailleurs, l'île septentrionale de Hokkaido produit désormais des vins blancs de style rhénan avec vos cépages. Ils font merveille avec la cuisine japonaise, en particulier avec les sashimis et les sushis. Mais je pense surtout à la Chine, encore réticente à la saveur acide et au vin blanc, car la couleur rouge est très prestigieuse dans sa tradition culturelle, alors que ses cuisines pourraient se marier avec bonheur à tous les vins alsaciens. Cela demande des efforts collectifs de promotion, mais la présence d'1,4 milliard de consommateurs potentiels en vaut la peine. C'est la même chose avec les charcuteries, dans la mesure où les Chinois pensent, comme les Français, que dans le cochon tout est bon.

Patrick Theuriet a parlé de la renaissance possible du vignoble bisontin. Elle est éminemment souhaitable, et ce qui a réussi en Haute-Saône, à Champlitte ou à Charcenne, ou jadis avec un succès immense en Bourgogne à Chablis ou, plus modestement, à Auxerre, à Épineuil, à Irancy ou à Saint-Bris montre la voie. Il y a beaucoup de belles-au-bois-dormant viticoles qui méritent d'être réveillées, mais le succès n'est possible qu'à certaines conditions : le choix de bons terroirs, une technique viti-vinicole impeccable, un peu de savoir-faire commercial.

Plus au nord, dans des conditions climatiques moins favorables, mais en amélioration grâce au réchauffement, on assiste actuellement à la renaissance de nombreux vignobles franciliens, alors que la concurrence des vins du Midi avait signé leur arrêt de mort à la fin du XIX^e siècle. Au départ, il s'agissait seulement d'expériences festives et liées à la volonté de renforcer l'identité d'une commune. Aujourd'hui, on est en train de passer du frémissement au phénomène. Curieusement, les Français boivent de moins en moins de vin, mais ils veulent ouvrir des bouteilles qui ont du sens pour eux et, en l'occurrence, lorsqu'il s'agit de vins de chez eux. La seule chose qui compte en matière de viticulture, ce sont les désirs croisés de produire et de consommer. N'oublions pas que, malgré le « Petit âge glaciaire », le vignoble champenois a été sauvé grâce à l'invention de la prise de mousse par les Anglais au XVII^e siècle et l'appropriation du procédé par les Champenois au début du XVIII^e. Rien de cette aventure incroyable n'était écrit d'avance et, pourtant, ce sont 300 millions de bouteilles de champagne qui sont produites chaque année.

Merci à **Claude Chapuis**, fils de vigneron, de nous avoir parlé des paradoxes du vignoble bourguignon et de ses évolutions récentes. Pendant longtemps, les vins étaient maigres et il fallait avoir recours à la chaptalisation ou aux coupages, devenus illicites après 1936 mais qui ont perduré longtemps. De plus, ils ne se vendaient pas et beaucoup de vignerons tiraient le diable par la queue ou disposaient d'autres ressources, comme les propriétaires du domaine de la Romanée-Conti (le négoce pour André Leroy, les bœufs du Bourbonnais pour la famille de Villaine). Aujourd'hui, la demande mondiale est devenue telle que les vins sont devenus inabordables, en blanc comme en rouge. Cela concerne surtout la côte d'Or, encore très peu la côte Chalonnaise et encore moins le Mâconnais.

De ce fait, comme l'a souligné Claude Chapuis avec raison, les mentalités ont changé. L'humilité, la générosité et la truculence bourguignonnes sont en voie de disparition. J'ai le souvenir d'avoir été reçu dans les années 1970 chez les Chapuis, accompagné d'un bus entier d'étudiants, d'avoir visité longuement le coteau de Corton et d'avoir achevé cette rencontre par une mémorable dégustation. Aujourd'hui, dans les villages de la côte, il est difficile d'être reçu si l'on n'est pas connu et annoncé. Il n'y a rien à vendre, rien à offrir. J'ai commis le *Dictionnaire amoureux de la Bourgogne* en 2015. En me relisant, je me dis que je décris souvent une mentalité bourguignonne fossile, celle que j'ai tant aimée dans ma jeunesse, depuis des vendanges initiatives à Chorey-lès-Beaune en 1966.

Claude Chapuis a aussi évoqué la question des expérimentations. En effet, pourquoi ne pas planter un jour des francs de pied ? Mais évidemment, cela ne sera réellement possible et durable qu'à la condition de progresser dans la voie de la génétique, comme on l'a dit à propos de l'Alsace.

Denis Schaming et Norbert Molozay se sont penchés sur un autre superbe exemple de renaissance viticole à la faveur du réchauffement climatique et des progrès du désir identitaire de boire le vin de chez soi : celui des coteaux de la Moselle française. Ce vignoble avait failli disparaître alors qu'il est situé au sud du Luxembourg et de l'Allemagne, qui produisent de superbes vins, ce qui confirme que les facteurs environnementaux de la réussite viticole ne sont évidemment pas prédominants. Il faut aussi se souvenir du fait que le Reich, entre 1871 et 1918, n'avait guère encouragé la viticulture des provinces conquises, auxquelles était dévolue la production de vin de table. L'Alsace-Lorraine l'a longtemps payé cher !

Jean El Gammal nous a livré une synthèse sur le rapport entre le vin et la gastronomie dans le Grand Est et en Bourgogne-Franche-Comté. Il a, à juste titre, insisté sur l'œnotourisme et son lien étroit avec le tourisme gastronomique. Rappelons que le dossier du « Repas gastronomique des Français », inscrit par l'Unesco en 2010 sur la liste du patrimoine culturel immatériel de l'humanité, comporte un volet consacré aux accords mets-vins. C'est une invention française qui date du tournant du XIX^e siècle et dont l'un des premiers promoteurs a été Brillat-Savarin, qui l'évoque à maintes reprises dans sa *Physiologie du goût* parue en décembre 1825 (datée 1826). Il faut insister sur le fait que le vin se boit en général en France pendant les repas, mais qu'on peut aussi l'apprécier en dehors des repas, comme cela se pratique dans les pays anglo-saxons et au Japon, même si la coutume française a désormais tendance à gagner la planète entière.

Enfin, merci à **Pierre-Emmanuel Taittinger** pour ses propos que je qualifierais de rafraîchissants, comme cela est normal pour un producteur de champagne... Il nous a plaisamment rappelé le parcours migratoire de sa famille venue en Champagne depuis l'Autriche, via l'Allemagne et la Moselle. Aujourd'hui, il a franchi la Manche et élabore du bon *sparkling* en Angleterre, là où fut inventée, rappelons-le, la prise de mousse. Il vend aussi son champagne dans le monde entier et parcourt parallèles et méridiens en tous sens !

Je partage pleinement son point de vue quant à la cuistrerie qui caractérise trop souvent le discours sur le vin. Je pensais en l'écoutant à l'œnologue Jacques Puisais, qui était si savant sur le vin et sur la gastronomie et qui en parlait toujours avec simplicité. Dans ses commentaires suivant les banquets, il donnait la parole aux mets et aux nectars et imaginait leur dialogue. Il détestait déguster la bouche en cul de poule en énonçant des propos subtils ; ce qui comptait pour lui, c'était de boire et d'éprouver du plaisir, puis de partager celui-ci en tenant de joyeux propos. Je partage également l'avis de Pierre-Emmanuel à propos de la biodynamie. En ce qui me concerne, cela ne me gêne pas que de bons vignerons la pratiquent, surtout s'ils le font discrètement. Comme les indigestes écrits de Steiner, les propos de certains dévots de cette méthode relèvent trop souvent de la pensée magique. La seule chose qui compte, c'est que les vins soient bons, c'est-à-dire buvants, et qu'ils possèdent, comme aimait à dire Jacques Puisais, la gueule de l'endroit et les tripes du vigneron.

Je vous remercie de votre invitation et de votre attention. Il est temps maintenant de passer aux travaux pratiques. « *Nunc est bibendum* », écrivait Horace. Bon appétit et large soif, dit-on en Bourgogne !



Vue actuelle du coteau de Dornot.

ACADÉMIE NATIONALE DE METZ

La renaissance des vins de Moselle

DENIS SCHAMING

*Vice-président de l'Académie nationale de Metz
Administrateur général honoraire
Délégué régional de la Fondation du Patrimoine*

Jacques Brel, dans ses adieux à l'Olympia en 1966, interprète l'une de ses chansons restées cultes : *Jef*. Lorsqu'il veut consoler son ami Jef, qu'une « fausse blonde » a laissé tomber, il lui propose d'aller chez la « Mère Françoise ». Il lui reste encore « trois sous » pour du vin de Moselle. Et Pierre Perret en 1979, dans son inoubliable chanson *Mon p'tit loup*, liste toutes les merveilles du monde à découvrir : le fleuve Amazone, le mont Kilimandjaro, la chapelle Sixtine, *Les Ménines*, le musicien Mahler, les jazzmen de Louisiane et... le vin de Moselle. C'est de cette merveille que le président de l'Académie nationale de Metz m'a demandé de vous parler au nom de notre compagnie.

J'ai choisi de le faire à deux voix. En effet, j'ai sollicité un homme de l'art – Norbert Molozay – qui a accepté de m'accompagner dans cet exercice. Il évoquera, à ma suite, la réalité économique des vignobles de Moselle d'aujourd'hui, leurs perspectives d'avenir, sans omettre leur dimension transfrontalière. Car on ne peut parler des vins de Moselle sans évoquer les productions de très grande qualité de nos voisins immédiats, luxembourgeois et allemands. La culture du vin épouse fidèlement depuis 2000 ans l'histoire et l'identité mosellanes, dont elle est indissociable¹. Il est vrai que, lorsque l'on dit Moselle, on ne pense pas forcément vignes. Champagne, Alsace ou Bourgogne sont assurément plus évocatrices ! Et pourtant, notre histoire est intimement liée à la viticulture, bien qu'une succession d'événements ait diminué son importance au fil des siècles.

Parlons d'abord géographie avant de parler histoire. L'aire géographique qui nous concerne est concentrée sur dix-huit communes se situant dans trois secteurs, relativement éloignés les uns des autres : au nord, le val de Sierck, sur la frontière luxembourgeoise ; le val de Metz, donc le pays messin ; et au sud, le val de Seille, dans le Saulnois. Lorsque l'AOC (Appellation d'origine contrôlée) entre en vigueur en 2011, c'est l'une des appellations françaises les plus petites avec 75 hectares en production, mais un potentiel d'extension de 670 hectares. À rapprocher des 6 000 hectares exploités à la fin du XIX^e siècle !

Depuis l'époque romaine

L'histoire permet de comprendre l'unité des vignobles de Moselle au-delà des strictes frontières d'aujourd'hui. L'histoire des vins de Moselle remonte à l'époque romaine. La cité de Trèves a joué un rôle central dans le développement de la vigne le long des cours d'eau

DR

¹. Je remercie Maxime Bucciarelli pour ses indications précieuses et conseille la lecture de son ouvrage *Histoire des vins de Moselle. Des origines à nos jours*, Serge Domini Éditeur, 2006.



Umgegend von Metz
Les environs de Metz
Römische Wasserleitung zwischen Ars u. Ancy
Les arches romaines entre Ancy et Ars



Les vignes de Sierck-lès-Bains en 1907.

principaux. La Moselle correspond en effet à un axe de développement nord-sud, alors que l'axe rhénan reste alors peu utilisé, car peu praticable en raison de son cours irrégulier. La Moselle, rivière au cours paisible et régulier, constitue donc l'axe principal de communication entre le sud de la vallée du Rhône, la Saône et le Rhin. Cela explique que, très tôt, la vigne se soit développée sur les coteaux mosellans plutôt que sur les coteaux alsaciens.

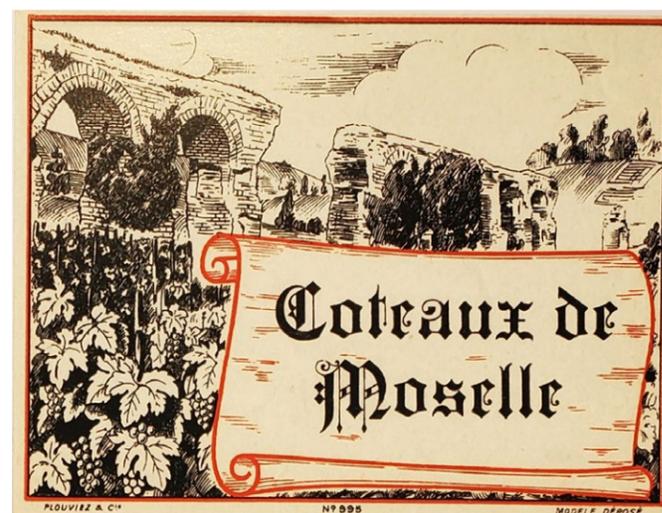
Au Moyen Âge déjà, les trois noyaux viticoles actuels de la Moselle française, le val de Metz, le val de Sierck et le val de Seille, bénéficient d'une belle renommée. Il faut y voir l'influence directe de l'Église, qui va y implanter les plus beaux vignobles. On retiendra le rôle primordial des fameuses abbayes messines et de l'évêque de Metz lui-même. Ce dernier, contraint de se réfugier en 1231 après son expulsion de Metz, développera de nouveaux vignobles autour de Vic-sur-Seille, sa nouvelle résidence. C'est l'origine du vignoble du val de Seille. Le val de Sierck, quant à lui, doit sa réputation aux archevêques de Trèves et à l'abbaye de Rettel. La viticulture est également aristocratique : lors du partage de Verdun en 843, les frontières se dessinent aussi en fonction des grands vignobles septentrionaux, chaque héritier devant en récupérer une part équitable. La bourgeoisie, elle aussi, va considérablement développer la vigne et le commerce du vin, qui sera exporté vers les Flandres et les Pays-Bas, et même vers les îles Britanniques. Bien plus tard, les riches familles protestantes du Pays messin investiront dans la vigne, car ce commerce était alors très fructueux. La Réforme et ses conséquences ne sont d'ailleurs pas sans influence sur le développement de l'activité viticole en Moselle.

À la fin du XVII^e siècle, un tiers de la population messine est protestante. Avec la révocation de l'édit de Nantes, la plupart des huguenots messins partent faire le bonheur de la Prusse et du Brandebourg. Cette hémorragie fut si importante qu'il faudra un demi-siècle au vignoble mosellan pour retrouver sa prospérité. Si, pendant une longue période, du Moyen Âge jusqu'à la Révolution, les vins fins et claires, élaborés à partir de pinots et d'auxerrois, étaient les plus appréciés, le vin est devenu à la fin de l'époque moderne une boisson populaire, se substituant à l'eau, souvent non potable. Produit en masse, il doit pouvoir répondre aux besoins de la population et de la garnison de Metz, dont on sait l'importance numérique à toutes les époques. On assiste alors à une invasion de cépages plus grossiers – tel le gouais –, plantés dans des secteurs mal adaptés. Les cépages à gros rendement finissent par envahir le territoire mosellan, même si subsistent des secteurs significatifs en termes qualitatifs.

Arrive la période de l'Annexion, entre 1871 et 1918, qui entraîne une forte mutation de la production des vins en Moselle, détournés pour la fabrication du *Sekt*, vin mousseux dont les Allemands sont très friands. Le climat et les cépages des vins de Moselle étant semblables à ceux de la Champagne, le vin de Moselle était très proche de celui élaboré en Champagne. Au printemps, il repartait naturellement en fermentation : on disait alors qu'il faisait « ses Pâques ». Ce défaut, en réalité, était une grande qualité, car les vins de Moselle se prêtaient fort bien à la champagnisation.



Carte postale publicitaire, 1902.



Ci-dessus et page de droite : anciennes étiquettes de vins de Moselle.

Des maisons champenoises en pays messin

Dès 1879, les taxes d'importation des vins français de Champagne triplent, passant de 16 à 48 marks-or, ce qui rend le champagne invendable aux consommateurs allemands. C'est alors que de nombreuses maisons champenoises, mais aussi allemandes, décident de s'installer à Metz et dans le pays messin pour faire du « champagne » pour le marché allemand. Parmi elles, les maisons Roederer, Bissinger, Maria Mumm, Schloss Vaux, Kloss & Foerster et quelques autres.

Les autorités allemandes se préoccupent du problème de l'invasion du phylloxera en créant, dès 1901, un centre viticole expérimental dans la commune de Laquenexy, près de Metz. La mission de ce centre est d'étudier la résistance des cépages locaux greffés sur des pieds américains. L'auxerrois, emblématique des vins de Moselle, est étudié et retenu comme cépage principal pour la reconversion du vignoble mosellan après le phylloxera. Ce centre existe toujours. Lié au Conseil départemental de la Moselle, il est devenu un jardin fruitier ouvert au public et rencontre un grand succès.

En 1919, le retour à la mère-patrie, après un demi-siècle d'annexion allemande, laisse un goût amer à nos vignerons. Du sud de l'Allemagne, le département de la Moselle passe au nord de la France. Les débouchés vers l'Allemagne vont se tarir, puis cesser, et les consommateurs se tournent vers des vins dits patriotiques : ceux du Midi et de l'Algérie, par ailleurs bon marché.

La viticulture mosellane entre dans un profond déclin qui semble inexorable. Plusieurs facteurs jouent :

- l'invasion de cépages grossiers dans des zones impropres à la viticulture de qualité ;
- le développement des industries – notamment sidérurgiques – qui a entraîné un exode rural massif, débauchant la main-d'œuvre, qui vient s'installer dans les villes. Le vignoble de Metz et de sa région disparaît quasi totalement ;
- l'arrivée du chemin de fer, qui apporte la concurrence des vins méridionaux ;
- le phylloxera (dès 1866), qui se répand rapidement et s'accompagne d'épisodes désastreux de mildiou, mais aussi de calamités climatiques ;
- la perte du marché allemand en 1918 qui ne sera jamais compensé.

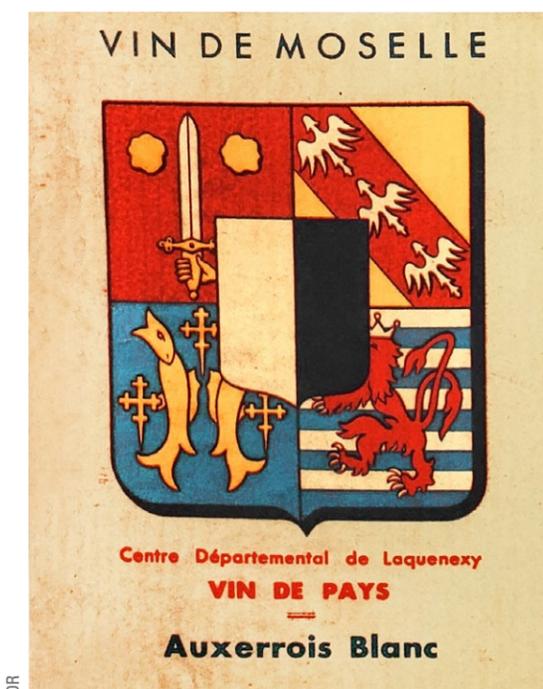
Disparition et renaissance du vignoble

Le vignoble de Moselle française, qui s'étend sur 6200 hectares à son apogée en 1893 (avec plus de 20000 vignerons), disparaît presque complètement. Il n'en est pas de même pour nos voisins allemands ou luxembourgeois. L'Empire allemand avait considérablement investi sur le *Sekt* et, pendant la crise du phylloxera, les autorités ont aidé les viticulteurs – tant en Allemagne qu'au Grand-duché – à arracher puis à replanter. Et surtout, elles ont organisé une coopération entre viticulteurs (comme en Alsace, du reste), au contraire de leurs voisins français individualistes.

Pourtant, dès 1951, le vignoble mosellan français commence à renaître. Les viticulteurs renouent avec la tradition de plantation de cépages typiquement locaux, comme l'auxerrois, ou nobles, tels les pinots. C'est la renaissance d'un encépagement radicalement différent de celui des voisins : les Allemands sont tournés vers l'elbling depuis des siècles et les Luxembourgeois privilégient le rivaner (ou müller-thurgau) depuis les années 1950. Ainsi, notre vignoble mosellan occupe une place à part et bien identifiée, et présente une typicité au vu de son encépagement particulier.

Le vin de Moselle revient de très loin.

Je donne maintenant la parole à Norbert Molozay, que je tiens pour l'un de ceux qui ont permis, par leur expertise et leur opiniâtreté, cette belle progression. Originaire de Bourgogne, dont il a importé les bonnes pratiques et les bonnes techniques, il a, avec son épouse messine (elle-même issue d'une vieille famille de tradition vigneronne), développé une exploitation dans le domaine du Château de Vaux en 1999. Dix ans plus tard, l'intégralité du vignoble passe en agriculture biologique et en biodynamie. Leurs vins sont produits sur 14 hectares de coteaux surplombant la Moselle. Jusqu'en 2019, ils vinifient leur production dans les très belles caves de ce château du XIII^e siècle. C'est désormais à Scy-Chazelles, le village où repose Robert Schuman, à la Villa Chazelles, que sont produits les nectars du domaine. Ancien chai militaire, ce site exceptionnel renoue avec son passé viticole.



Tire-bouchon promotionnel de la champagneraie Plusquin à Chazelles. Après 1870, de nombreuses maisons champenoises se sont installées en Moselle pour produire du « champagne » pour le marché allemand.

Une nouvelle génération de viticulteurs en Moselle

NORBERT MOLOZAY

Viticulteur – Château de Vaux

Président de l'organisme de défense et de gestion de l'AOC Moselle

Comme vous l'avez compris, le vignoble disparaît en quasi-totalité et, pendant plusieurs décennies, les vins de Moselle tombent dans l'oubli. La première étape de la reconstruction est la reconnaissance, en 1951, par arrêté ministériel, de l'« Appellation d'origine vin délimité de qualité supérieure » (AOVDQS) Moselle, à ne pas confondre avec l'AOC. Cet arrêté est modifié en 1986 avec une réécriture du cahier des charges et une délimitation de la zone de production, comptant 886 hectares. À cette époque, quelques passionnés font le constat que le vignoble a disparu pour des raisons politiques et économiques, mais en aucun cas pour des raisons qualitatives. Le terroir est là, et il n'attend que d'être révélé à nouveau. Commence alors la reconquête des coteaux et la replantation de cépages nobles.

À partir des années 2000, une nouvelle génération de viticulteurs prend le relais. Ce sont des jeunes qui sont issus des écoles viticoles et ils apportent un nouvel élan, plus professionnel ; la viticulture devient leur activité principale. En 2005, la classification des vins français doit s'aligner sur le modèle européen, c'est-à-dire : Vin de France, IGP (Indication géographique protégée) et AOC. Les AOVDQS disparaissent. Dès lors, les viticulteurs mosellans ont le choix : soit de rétrograder en IGP, soit de monter en AOC.

AOC Moselle depuis 2011

Soutenus par le Conseil général de la Moselle sous l'impulsion de son président Philippe Leroy, ingénieur agronome de profession et soucieux de développer cette filière dans son département, nous obtiendrons l'AOC en 2011, puis la délimitation de l'aire géographique en 2019, avec 678 hectares potentiels. Actuellement, seuls 80 hectares sont exploités par 18 vignerons indépendants, ce qui fait de l'AOC Moselle l'une des plus confidentielles AOC françaises, mais elle affiche un dynamisme important, avec l'installation chaque année de nouveaux viticulteurs.

L'AOC Moselle se situe au carrefour européen entre le Luxembourg, l'Allemagne et la France. Le tout formant un vignoble unique qui s'étire de Toul jusqu'à Coblenz et représentant environ 10000 hectares de vignes.

Depuis 2013, il existe un groupement européen d'intérêt économique qui permet une coopération transfrontalière entre les acteurs du vin de la Moselle, dans les domaines économiques, techniques et touristiques. Grâce aux vignobles allemand et luxembourgeois qui sont fortement exportateurs, le nom de Moselle est connu dans le monde entier pour ses grands vins.

Nos vins sont encore peu connus des amateurs de vins français. En effet, les vins de la Moselle française ont longtemps été vendus localement. Et pourtant, aujourd'hui, nous les retrouvons sur les belles tables, aussi bien dans les grandes villes françaises qu'à l'international, comme à Tokyo, Londres, New York, Sydney ou Séoul.

Le vignoble doit donc continuer à se développer pour atteindre une dimension critique et avoir une meilleure visibilité. Cette extension doit se faire sur les terroirs les plus judicieux, avec un matériel végétal adapté au changement climatique et répondant au besoin de l'usage des produits phytosanitaires.



DR

Le chai et caveau de dégustation, à Scy-Chazelles, du château de Vaux.

Le changement climatique a d'abord eu en Moselle un effet plutôt positif, avec une augmentation de la maturité, sans tomber dans le déséquilibre « trop d'alcool et manque d'acidité » qui touche les vignobles plus méridionaux.

Cependant, même si la situation du vignoble de Moselle, à 49 degrés de latitude nord, semble être un atout et nous place moins dans une situation d'urgence que nos confrères plus méridionaux, nous subissons depuis 2015 des saisons très chahutées, tantôt sèches, tantôt trop humides avec des débourrements trop précoces, exposant la vigne aux risques de gelées, des hivers trop doux et des accidents de type grêle plus nombreux.

Afin de mettre toutes les chances de leur côté, les vignerons doivent faire des choix judicieux à chaque étape :

- à l'implantation du vignoble, avec le choix du matériel végétal adapté, à prendre parmi les *Vitis vinifera* oubliées ou parmi les hybrides résistants aux maladies, permettant une réduction de 80 à 90 % des produits phytosanitaires ;
- pendant la conduite du vignoble, avec un soin tout particulier à l'amélioration de la qualité des sols : un sol souple, aéré et reposé favorisera un enracinement en profondeur, et rendra la vigne moins sensible aux écarts extrêmes ressentis en surface. La gestion de la concurrence végétale, par un désherbage mécanique ou manuel plutôt que l'utilisation d'herbicides, favorise également ce phénomène d'enracinement. En Moselle, plus de 60 % des surfaces sont ainsi cultivées et certifiées en agriculture biologique.

Ce jeune vignoble semble donc prendre le bon chemin pour un avenir pérenne face aux défis d'adaptation du XXI^e siècle.



CHEMINS DE FER D'ALSACE ET DE LORRAINE



Affiche publicitaire de la Société des Chemins de fer d'Alsace et de Lorraine, années 1930.

ACADÉMIE D'ALSACE
DES SCIENCES, LETTRES ET ARTS

Alsace : entre identité ancrée et mutations du paysage viticole

CÉCILE MODANESE

*Docteure en histoire contemporaine
Responsable du Pôle culturel et touristique de la Neuenbourg
et du service Pays d'art et d'histoire/culture/tourisme
Communauté de communes de la Région de Guebwiller*

La culture de la vigne et la production de vin sont attestées en Haute-Alsace depuis l'Antiquité. Au VII^e siècle, le développement du vignoble alsacien est conduit par les exploitations agricoles des fondations abbatiales. Ces vignobles ecclésiastiques s'agrandissent rapidement grâce aux dons des seigneurs laïcs. Les vignes ecclésiastiques se répartissent notamment sur le piémont et dans le Sundgau. Elles sont plus denses à proximité des grandes abbayes, comme à Marmoutier, Saverne et Bouxwiller².

L'activité vigneronne traverse les époques en Alsace, tel un fil conducteur identitaire. La période de la Renaissance, particulièrement prospère, a vu jaillir un important patrimoine. De nombreuses maisons vigneronnes, reconnaissables à leur architecture spécifique, voient le jour entre la révolte des Paysans (1525) et la guerre de Trente Ans (1618-1648). Le patrimoine vigneron est ainsi devenu un marqueur des paysages urbains et extra-urbains.

Aujourd'hui, le poids de la viticulture alsacienne est conséquent, avec 3,5 % des surfaces viticoles françaises en AOC (15606 hectares) et 1800 exploitants professionnels spécialisés employant près de 2700 ETP salariés, ainsi que près de 3000 emplois en aval³.

Les enjeux sont nombreux actuellement, avec, en filigrane de bon nombre d'évolutions à envisager – qu'elles soient collectives ou individuelles –, l'adaptation au dérèglement climatique⁴. Une enquête s'appuyant sur des recherches historiques et une dizaine d'entretiens avec des acteurs de la filière viticole permet de dégager les héritages et enjeux à travers trois thématiques principales : l'évolution de la palette variétale utilisée pour la production des vins d'Alsace, l'évolution des paysages de la vigne, et les évolutions de la commercialisation et de la consommation.

2. Odile Kammerer, «Le vignoble alsacien du VII^e au XIX^e siècle», in *Atlas historique d'Alsace*, www.atlas.historique.alsace.uha.fr, Université de Haute-Alsace, 2012.

3. «Filière viticulture Alsace», étude Agrest, juin 2021.

4. Gaël Bohnert, *Approche rétrospective et prospective des stratégies d'adaptation au changement climatique des filières agricoles et agroalimentaires dans le fossé rhénan*, thèse de géographie, Université de Haute-Alsace, 2024.

L'évolution de la palette variétale

Avant le XIX^e siècle, la diversité des cépages était telle que plusieurs centaines ont été répertoriées, voire représentées dans des ouvrages d'ampélographie. Le XIX^e siècle voit aussi la constitution de collections publiques⁵ et privées. L'ensemble de ces démarches visent à une production qualitative poursuivant les ambitions exprimées par Chaptal (1756-1832) pour la viticulture française.

En Alsace, le pépiniériste Joseph-Bernard Baumann (1774-1859) constitue à Jungholtz une collection d'environ 300 cépages dont il étudie les propriétés. Cette démarche avant-gardiste de recherche ampélographique vise à l'amélioration de la qualité des vins. Il fait réaliser des planches dans le projet d'en faire un ouvrage lithographique⁶. Dans son sillage, Jean-Louis Stoltz publie, en 1852, un traité devenu incontournable en Alsace, *Ampélographie rhénane ou Description caractéristique, historique, synonymique, agronomique et économique des cépages les plus estimés*.

Parmi les variétés les plus anciennes plantées sur le territoire, on peut nommer le riesling et le muscat à petits grains, respectivement introduits à la fin du XV^e siècle et au début du XVI^e siècle.

Cependant, infectée par le mildiou, l'oïdium et le phylloxera au XIX^e siècle, la vigne est mise à rude épreuve. Le gouvernement allemand impose alors l'arrachage et la destruction des parcelles de vigne touchées par le phylloxera et interdit leur replantation pendant plusieurs années. Afin de lutter contre ces maladies et parasites, deux courants distincts voient le jour : Chrétien Oberlin et ses disciples voient la solution à cette crise dans la création d'hybrides, alors que Paul Moritz Kulisch défend les cépages traditionnels et encourage leur greffe sur des porte-greffes américains résistant au phylloxera. Cette dernière pratique a finalement été adoptée pour lutter contre ce fléau.

Aujourd'hui, le vignoble du piémont vosgien est recouvert en majorité des sept cépages alsaciens : gewurztraminer, muscat, pinot blanc, pinot gris, pinot noir, riesling et sylvaner, hérités de la sélection opérée au moment de la mise en place de l'AOC en 1962. La fin du XX^e siècle est marquée par un âge d'or des gewurz-riesling-« tokay⁷ », qui deviennent emblématiques des vins d'Alsace. L'union du cépage, du terroir et du travail du vigneron crée des vins uniques !

Face aux enjeux climatiques d'aujourd'hui, les pépiniéristes procèdent par sélection massale ou en recherchant des porte-greffes plus résistants, pour adapter les cépages traditionnels. Certains cépages résistent mieux à la sécheresse que d'autres : c'est le cas des pinots noirs et des chardonnays en particulier. En revanche, le riesling se révèle très touché. Afin de faire perdurer ce cépage emblématique, les sélections visent à privilégier des gènes accentuant l'acidité, par exemple.

Par ailleurs, des recherches se multiplient pour obtenir des cépages résistants aux maladies et ainsi réduire les traitements⁸. En effet, dans un contexte de progrès des vignes conduites en agriculture biologique en Alsace (36,3 % de surfaces en bio en Alsace fin 2023, 667 viticulteurs et de nombreuses conversions en cours⁹), de progrès des certifications Haute valeur environnementale, mais aussi de la difficile acceptation sociale des traitements à proximité des habitations¹⁰, la résistance naturelle aux maladies devient un élément décisif des sélections opérées. Lors de ces mêmes recherches génétiques sont également étudiées l'époque de maturité, la

5. Jean-Michel Boursiquot, Nathalie Ollat, Marc Médevielle, *Les raisins de Pierre-Joseph Redouté*, Paris, Paulsen, 2021.

6. Cécile Modanese, « La passion du pépiniériste Joseph Baumann pour la viticulture et l'ampélographie », dans *Revue d'Histoire*, n° 98, Sultz, Amis de Sultz, 2021, p. 21-44.

7. Appellation abusive utilisée jusqu'en 1994 pour désigner le pinot gris.

8. L'INRAE porte depuis 2000 le programme ResDur. Ce projet de création variétale vise à inscrire et déployer de nouvelles variétés résistantes au mildiou et à l'oïdium (voir <https://ueav.colmar.hub.inrae.fr/experimentations/phenotypage-de-la-vigne-et-innovation-varietale>). Le projet régional Alsavine procède à la sélection de variétés dotées de résistances polygéniques à typicité riesling et gewurztraminer.

9. Olivier Métral, « Quel avenir pour les vins bio alsaciens ? », dans *Dernières Nouvelles d'Alsace*, 20 mars 2024.

10. Malgré la mise en place de zones de non-traitement en bordure des habitations.



MUSÉE THÉODORE DECK ET DU PAYS DU FLORIVAL

La cité de Guebwiller, à la fois industrielle et viticole, sur une lithographie de Noirod-Brückert, 1838.

facilité de conduite et la structure acide des vins. En outre, en réaction à ces évolutions climatiques, on assiste à un renouveau des cépages oubliés (auxerrois, sylvaner, pinot blanc).

Enfin, de nouveaux cépages sont introduits dans le vignoble alsacien. À titre collectif, dix blancs et six rouges sont aujourd'hui acceptés dans les AOC Alsace (les Vifa, variétés d'intérêt à fin d'adaptation)¹¹. Certains vigneron procèdent individuellement à des plantations de cépages comme les barbera et nebbiolo, renonçant à la commercialisation sous l'AOC « vin d'Alsace »¹². D'autres initiatives individuelles démontrant la résilience des acteurs amènent à des expérimentations, telles que la diffusion de tisanes pour dynamiser les champignons favorables à la vigne.

La mutation des paysages

Lorsqu'on se rend dans un bureau de tabac ou une boutique de souvenirs pour acheter une carte postale, le paysage viticole, devenu icône de l'Alsace, fait bonne figure sur les présentoirs, souvent associé à des coiffes, des cigognes et des géraniums.

Cependant, ces rangées de vignes identitaires ne sont, pas plus que les géraniums, inscrites dans un passé séculaire. Elles sont un héritage des évolutions techniques des deux derniers siècles. Autrefois cultivées en quenouilles, les vignes ont été progressivement alignées. D'autres méthodes viticoles ont été expérimentées en Alsace, comme la culture en chambrettes, sur des structures de bois, méthode aussi appelée *Kammerbau*.

11. Blancs : chenin, floral, johanniter, petit manseng, opalor, petit courbu, selenor, souvignier gris, vermentino et voltis. Rouges : calabrese/nero d'avola, colliris, malbec/côt, nebbiolo, sirano et syrah.

12. Cf. l'article de Cécile Hans, « Une expansion réussie », dans *Paysan du Haut-Rhin*, avril 2024, concernant le domaine Moltes à Pfaffenheim.



Vendanges en Alsace au Moyen-Âge, gravure sur bois.



Une planche ampélographique, dessinée par Rothmuller et gravée par Engelmann, XIX^e siècle.

BIBLIOTHÈQUE MUNICIPALE DE MULHOUSE

Les expériences de Georges Reichenecker au domaine d'Ollwiller autour de 1840 et les études de Chrétien Oberlin ont conduit à la généralisation du palissage des vignes, d'abord sur bois, puis sur un fil de fer. La taille proposée par Jules Guyot en 1859¹³ a donné naissance à celle imposée dans l'AOC « vin d'Alsace » sous le nom de « taille double Guyot ». Au XIX^e siècle, les rangées de vignes étaient disposées dans le sens de la pente. De cette époque subsistent les pierres en demi-lune ou différents substituts métalliques. À cette période, le développement de l'industrie accapare la main-d'œuvre. Après la crise du phylloxera, la plantation des rangées de vignes perpendiculairement à la pente permet de procéder au labour à cheval. Cette implantation lutte aussi contre le ruissellement des eaux et l'érosion des sols sablonneux. D'autres vignobles adoptent aujourd'hui cette implantation, comme au Schlossberg à Kaysersberg ou au Zinnkoepfle à Soultzmatt.

La culture de la vigne sur les pentes des collines sous-vosgiennes a en outre nécessité certains aménagements. À Guebwiller, à Thann et dans d'autres localités vigneronnes alsaciennes aux coteaux pentus, la culture en terrasses s'est imposée comme une solution aux contraintes liées aux terroirs aux forts dénivelés, grâce à la mise en place de murs en pierre sèche. Cette technique romaine permet une construction de murs sans mortier. Ces aménagements en terrasses se sont répandus à travers le vignoble alsacien. La préservation de ces murets est actuellement un enjeu important, tant d'un point de vue écologique – à travers l'importante biodiversité induite par ces structures – que d'un point de vue paysager. Le coût conséquent de l'entretien de ces murets et la perte des savoir-faire amènent toutefois à l'introduction d'autres techniques de soutènement (murs d'agglomération, « L » en béton armé préfabriqué), peu agréables à l'œil, qui ne perpétuent guère le paysage viticole apprécié par les nombreux touristes attirés par la route des Vins. Le Parc naturel régional des Ballons des Vosges a engagé en 2021 une démarche alliant la formation, l'étude autour de l'approvisionnement en pierres et la sensibilisation.

L'abandon de parcelles par les petits polyculteurs et la crise du phylloxera entraîne au XX^e siècle une baisse considérable des surfaces dédiées à la viticulture. L'utilisation de chevaux de trait et certains travaux manuels ont peu à peu été remplacés par la mécanisation, permettant un plus grand rendement. En outre, après la Seconde Guerre mondiale, le remembrement a été

13. Jules Guyot, « Du palissage et de la préservation des vignes », dans *Journal d'agriculture pratique*, janvier 1859, p. 65-67.



Vendanges mécanisées à Orschwihr, vers 1960.

COLL. ODILE KRITTER

à l'origine d'une politique de regroupement de parcelles, motivée par l'adaptation à la culture mécanisée. Aussi, les espaces cultivés tendent à être moins pentus et plus vastes, exception faite des terroirs d'exception. Une uniformisation des vignobles s'opère donc. Les paysages perdent leur effet mosaïque, accentué par la disparition des multiples petits chemins d'accès qui séparaient les parcelles. C'est aussi la mécanisation qui a entraîné l'élargissement de l'espace entre deux rangées de vignes et la suppression des arbres disséminés sur les parcelles.

Aujourd'hui, les sécheresses extrêmes de certaines zones géographiques (Colmar, Sigolsheim, Châtenois et Scherwiller) pourraient à leur tour entraîner un abandon des parcelles les plus fragiles du point de vue de l'alimentation hydrique. L'irrigation, récemment autorisée en Alsace, est une réponse apportée à ces difficultés, mais se retrouve au cœur des débats et là aussi confrontée à l'acceptation sociale dans un contexte de raréfaction de la ressource en eau.

Les températures plus chaudes et les phénomènes météorologiques extrêmes affectent la culture de la vigne et la rentabilité des vendanges. Les viticulteurs adoptent alors de nouvelles pratiques : réduction de l'effeuillage pour protéger les raisins ou culture de cépages habituellement vinifiés dans les vignobles plus au sud. Des essais sont en outre réalisés à travers le vignoble alsacien, qui engendrent des mutations paysagères. Filets anti-grêle et filets d'ombrage apparaissent sur le piémont, transformant l'emblématique paysage viticole.

On observe également la disparition du paysage rayé vert et brun, lié à l'inter-rang désherbé, pour introduire un inter-rang tondu voire paillé, parfois cultivé de plantes fertilisantes destinées à apporter potasse et phosphore, gardant davantage l'humidité et limitant l'érosion et les coulées de boue. Par ailleurs, le désherbage chimique est progressivement abandonné au profit d'un travail mécanique du cavaillon.

D'autres perspectives s'ouvrent à long terme vers la constitution d'une canopée ou le développement de la viti-foresterie, deux évolutions qui métamorphoseront le visage du vignoble alsacien¹⁴.

14. *Itinéraires* n° 28, « Agroforesterie et viticulture », IFV, 2018 ; Juliette Grimaldi, *Impacts microclimatiques de l'agroforesterie en viticulture : étude de cas dans le Sud de la France*, thèse de doctorat, Université Paul-Sabatier et Centre d'études spatiales de la biosphère, Toulouse France, 2018, 307 p.



L'entretien des terrasses est un enjeu paysager majeur : conserver les murets en pierre sèche plutôt que les remplacer par parpaings ou béton.

L'évolution du marché

Dès le ^{xvi}^e siècle, les vins alsaciens sont transportés par chariots et bateaux dans les régions avoisinantes, en Suisse, Lorraine, Allemagne, et même en Angleterre¹⁵. L'Alsace bénéficie donc d'une tradition importante de l'exportation de ses vins, pour laquelle gourmets et négociants jouent un rôle prépondérant. En parallèle, l'autoconsommation des polyculteurs entretient la production, quel que soit le contexte géopolitique.

Durant la période post-Révolution naissent quelques domaines viticoles qui se développent encore après la crise phylloxera. Ils servent de locomotives à la viticulture alsacienne, à travers les recherches agronomiques mais aussi la commercialisation lointaine¹⁶.

La coopération apparaît fin ^{xix}^e dans un contexte phylloxérique associé à des difficultés de marché en période d'Annexion. Cette démarche économique se poursuit au ^{xx}^e siècle, si bien que, lors de la reconstruction après la Première Guerre mondiale, certaines architectures restreignent considérablement l'espace dédié à la vinification et à la conservation, misant sur les caves coopératives pour réaliser ces étapes.

La période des Trente Glorieuses a structuré la commercialisation de la filière viticole. L'appellation d'origine contrôlée (AOC), mise en place par un décret-loi de 1935 visant à lutter contre la fraude dans le marché du vin, est déclinée en Alsace en 1962 et concerne plus de 70 % de la production. Les vins AOC « alsace » doivent être mis en bouteille dans la région et vendus dans des bouteilles type « vin du Rhin ». L'appellation prévoit la commercialisation de vins mono-cépage : riesling, pinot gris, gewurztraminer, muscat, pinot noir, sylvaner, klevener de Heiligenstein, pinot blanc, chasselas ainsi que l'assemblage edelzwicker.

Depuis 2011, l'AOC peut être accompagnée d'une dénomination géographique communale ou de lieux-dits. En outre, 51 terroirs d'exception sont également protégés par l'appellation « alsace grand cru » définie depuis 1975, autorisant quatre cépages, sauf rares exceptions : le riesling, le gewurztraminer, le pinot gris et le muscat. Enfin, le savoir-faire du crémant d'Alsace est également protégé par une AOC depuis 1976¹⁷. Ces démarches tendent à une recherche de vins de qualité. Les techniques de culture contribuent à une augmentation de la maturité et

15. Jean-Pierre Kintz, « Carte des exportations de vins pour la période 1560-1650 », dans Claude Muller, *Les Vins d'Alsace, Histoire d'un vignoble*, Strasbourg, Coprur, 1999, p. 19.

16. Exposition « Vini Viti Vici, les patrimoines vignerons en Alsace », Château de la Neuenbourg, Communauté de communes de la région de Guebwiller, 2024.

17. Caroline Claude-Bronner, « Une aventure pétillante : la longue et belle histoire des effervescents d'Alsace », article du blog *Cheminsbioalsace*, 28 mai 2024.



Installation de filets de protection contre la grêle.

du sucre. En Alsace, les vins sucrés tels que le gewurztraminer et le « tokay »-pinot gris sont particulièrement appréciés à la fin du ^{xx}^e siècle.

Le bouleversement des pratiques de consommation

Le début du ^{xxi}^e siècle est marqué par un contexte de dé-consommation. Le vin perd sa place traditionnelle dans les repas quotidiens, pour devenir une boisson culturelle, consommée lors d'occasions festives et conviviales. Les campagnes de santé publique anti-alcool freinent la consommation. La publicité et la consommation d'alcool sont encadrées par la loi Évin de 1991. La campagne de communication 2024 du Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace (Civa), autour d'une consommation responsable, s'inscrit dans ce contexte. Face à ces exigences, les recherches autour des vins sans alcool ou à alcool limité (*No-Low*) se multiplient.

Depuis quelques années, avec le renouvellement générationnel des consommateurs, la part de la consommation de bière augmente et les vins sucrés ne font plus l'unanimité, entraînant une renaissance de cépages mal aimés, tels que le muscat, le sylvaner ou l'auxerrois. Face au rejet des vins de pinot gris, de nouvelles vinifications sont introduites depuis quelques années, amenant à la commercialisation de vins orange. L'évolution des goûts et la chute de la commercialisation entraînent aujourd'hui une replantation progressive voire un arrachage des parcelles en gewurztraminer. La viticulture alsacienne se recentre en effet vers la production de raisins permettant la vinification des crémants, dont la consommation augmente depuis plusieurs années et qui permet de maintenir la filière : les ventes records de 2023 représentent 33 % de la production. Même si l'Alsace bénéficie d'une tradition ancienne autour du crémant, le marché est fragile face à un risque de saturation de la bulle (prosecco, effervescents bordelais...).

Mondialement, la production vinicole est stable alors que la consommation chute, déstabilisant l'équilibre économique de la filière. L'export des vins d'Alsace est aujourd'hui en baisse (-6 % en valeur, -11 % en nombre de bouteilles en 2023). Mis à part l'effet conjoncturel de la déconsommation et l'accroissement de la viticulture dans les pays émergents, cette difficulté peut être expliquée par la diversité des vins alsaciens, qui compliquent les éléments de langage du marketing. En effet, ils conjuguent des identités de terroirs et des typicités de cépages, auxquels s'ajoutent encore des vinifications variées. Le message paraît complexe à l'international, si bien que l'interprofession a réalisé en 2019 des campagnes marketing recentrées autour des cépages phares et du crémant. Celle d'octobre 2024 met en lumière le gewurztraminer, actuellement en difficulté.

Pour compenser la baisse des ventes «lointaines», les viticulteurs alsaciens cherchent à augmenter la part de vente directe. La mise en tourisme de la zone viticole d'Alsace débute dès les années 1930, avec un important tournant après la Seconde Guerre mondiale, lors de la création en 1953 de la route des Vins d'Alsace, qui traverse 119 communes sur près de 170 kilomètres. Son importante fréquentation amplifie les ventes directes au caveau, pour lesquelles le rôle de l'humain, ambassadeur de son produit, est primordial. Alors que la valeur expérientielle, avec la notion de *Weinerlebnis* (expérience vinicole), devient prépondérante, le développement d'un œnotourisme hors sol semble inapproprié. La formation des acteurs locaux devient dès lors un enjeu majeur. Enfin, la prise en compte de l'évolution des pratiques touristiques est un défi pour la poursuite de la commercialisation aux caveaux. La route des Vins d'Alsace, aujourd'hui massivement parcourue à vélo et souvent combinée avec une approche ferroviaire, doit s'adapter aux nouveaux enjeux de la mobilité douce des touristes.

Aujourd'hui, la viticulture alsacienne ne compte quasiment plus de pluriactifs, petits coopérateurs. La filière se divise entre les grandes exploitations semi-industrielles et les vigneron récoltants, qui se positionnent sur une recherche de qualité et de montée en gamme du vin d'Alsace. L'entrée au *Guide des meilleurs de vins de France 2025* de *La Revue du Vin de France* récompense de nouveaux talents et de nouvelles pratiques viticoles.

L'importance de la filière bio

Les nouvelles générations se détachent en revanche des démarches collectives traditionnelles, se structurent à travers de nouveaux lieux d'échanges, comme le groupe des Jeunes vigneron indépendants d'Alsace. Dans un marché où la qualité du vin est privilégiée, l'importance de la filière bio permet une différenciation. Le tournant a été anticipé dans plus d'un tiers de la surface du vignoble, ce qui a permis une augmentation de 40% des ventes des vins d'Alsace bio sur les cinq dernières années, faisant bien des envieux dans le difficile contexte de la viticulture française. Leur présence dans les rayons des cavistes et sur la carte des restaurants est aujourd'hui deux fois supérieure à la moyenne nationale¹⁸.

Ainsi, face aux changements sociétaux, techniques et climatiques, l'évolution de la viticulture en Alsace est entamée individuellement et collectivement, mais reste freinée par différents aspects. Tout d'abord, l'acceptation sociale régule l'introduction de certaines techniques (irrigation, filets à grêle...). L'évolution de la viticulture est aussi en proie à des tensions au sein même des acteurs de la filière, mettant parfois en opposition «poids de l'habitude», «poids de la tradition», «du bon passé», face aux solutions proposées par les acteurs de la recherche. L'inertie dans les décisions est contestée. Deux adaptations rapides sont attendues : l'évolution du cahier des charges de l'AOC, mais aussi l'émergence de solutions collectives aux problèmes de main-d'œuvre et de difficulté du travail en forte chaleur. En outre, alors que l'ambivalence entre l'économie du vin et les messages de santé publique est omniprésente, une forte attente d'une communication dynamique autour du vin civilisationnel s'exprime.

Enfin, la viticulture alsacienne a de forts atouts. Elle a tout d'abord anticipé l'attente sociétale d'un vin qualitatif et respectueux de l'environnement. Elle a aussi entamé la (trop discrète) structuration de la filière et la construction de partenariats, notamment dans le domaine de la recherche appliquée, comme le Vinopôle créé en 2024 à Colmar, rassemblant sept acteurs¹⁹ issus du milieu professionnel, de la recherche, de la formation et de la technique.

18. Olivier Métral, « Quel avenir pour les vins bio alsaciens? », dans *Dernières Nouvelles d'Alsace*, 20 mars 2024.

19. Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace, Association des viticulteurs d'Alsace, chambre d'agriculture, syndicat des pépiniéristes, lycée agricole et viticole de Rouffach, Institut français de la vigne et du vin, INRAE.

ACADÉMIE DES SCIENCES, ARTS ET BELLES-LETTRES DE DIJON

Bourgogne : nécessaire adaptation et délicate transmission

CLAUDE CHAPUIS

Enseignant à la Burgundy School of Business

La Bourgogne viticole comprend cinq sous-régions principales, qui sont, du nord au sud : le Chablisien, la côte de Nuits, la côte de Beaune, la côte Chalonnaise et le Mâconnais. Selon les chiffres publiés par le Bureau interprofessionnel des vins de Bourgogne (BIVB), les vignes s'étendent sur une superficie d'environ 30 000 hectares répartis entre 4 500 domaines. La taille moyenne d'un domaine s'élève à quelque 6,5 hectares. Les grands crus qui ont fait la réputation de la Bourgogne représentent à peine plus de 1% de la superficie totale, et les premiers crus 13%. 15% des vignes appartiennent à des négociants, et 50% des ventes en volumes de vin sont réalisées à l'export.

Baisse des rendements et hausse du degré alcoolique

On observe actuellement une baisse des rendements à l'hectare ainsi qu'une augmentation du degré alcoolique des vins, facteurs généralement attribués aux étés chauds, voire caniculaires, de ces dernières années.

Les producteurs sont confrontés au défi de la stabilisation des prix, qui ont beaucoup augmenté au cours des cinq dernières années. En outre, ils éprouvent de la difficulté à recruter de la main-d'œuvre, surtout à l'époque des vendanges. En ce qui concerne les travaux de taille,



Château du Clos de Vougeot, propriété cistercienne de 1125 à la Révolution. Aujourd'hui, siège de la confrérie des chevaliers du Tastevin, fondée en 1934.



Le collecteur d'impôts, peinture flamande de Marius van Reymersvale, 1535. De tout temps, les impôts ont causé du souci aux vigneron et sont à l'origine de révoltes, comme celle de Lanturlu à Dijon en 1630. Les frais de succession obligent souvent à vendre une partie des domaines pour les acquitter.

ils recherchent des ouvriers compétents maîtrisant cet art délicat et capables de pratiquer la taille Guyot-Poussart, cruciale face au risque grandissant d'attaques d'esca, maladie cryptogamique mortelle pour la vigne. Sur le front commercial, les consommateurs se montrent de plus en plus soucieux de leur santé et, partant, de méthodes respectueuses de l'environnement.

Depuis quelques années, on observe les tendances suivantes : une baisse de la production de vins rouges, une augmentation de la production de vins blancs, en grande majorité issus du cépage chardonnay, et une augmentation de la production de crémant. L'aligoté, cépage originaire de la Bourgogne, victime de sa réputation de vin blanc du pauvre produit sur des sols trop fertiles et de vin entrant dans la composition du kir, était de moins en moins planté et, aujourd'hui, il est produit en plus grandes quantités en

Roumanie, Bulgarie et Russie. Or, il est en passe de prendre sa revanche grâce à l'appellation « village » qui lui a été attribuée à Bouzeron en 1997 et au dynamisme de jeunes producteurs ayant formé le groupement des « aligoteurs ». Rappelons que, dans son ouvrage *Statistiques*²⁰ (1831), le docteur Morelot lui avait trouvé des mérites. Quant au vigneron William Ponsot, il planta en 1911 son Clos des Monts-Luisants, parcelle de premier cru sise à Morey-Saint-Denis, en aligoté, avec un succès qui ne s'est jamais démenti²¹.

D'une manière générale, la qualité des vins s'est améliorée après le laxisme qui prévalut dans la période qui suivit la Seconde Guerre mondiale et qui dura jusqu'aux années 1970. Cette amélioration qualitative a été particulièrement notable dans des sous-régions comme le Mâconnais et les hautes côtes de Nuits et de Beaune.

Le vigneron est un homme de la Renaissance

Le métier de vigneron est également en pleine évolution. L'exigence est devenue très forte. Alors que, jusqu'à un passé pas si éloigné, la profession faisait preuve de scepticisme face à l'enseignement, les études sont prises beaucoup plus au sérieux et jugées indispensables. À sa façon, le vigneron est devenu un homme de la Renaissance. Plutôt que d'exercer un métier, il exerce un ensemble de métiers exigeant des connaissances d'agronomie, de botanique, de jardinage, de météorologie, de chimie, d'histoire (« Ceux qui oublient le passé sont condamnés à le revivre », George Santayana), de commerce, de comptabilité, d'informatique...

On ne se fait plus vigneron parce que son père était vigneron comme un jeune de Blanzay descendait à la mine parce que son père était mineur ou un jeune de Comblanchien extrayait des pierres parce que son père était carrier. Parodiant Saint-Exupéry, on peut dire que le vigneron d'aujourd'hui – et de demain – a une conscience aiguë de son environnement et sait qu'il n'hérite pas des vignes, mais qu'il les emprunte à ses enfants. Fidèle à l'esprit de ses ancêtres qui surent triompher des maux qui les accablaient, il se comporte en pionnier à la recherche de pistes nouvelles, plutôt qu'en héritier. Pour lui, la viticulture, vieille de 2000 ans en Bourgogne, ne peut être que durable. À cet égard, en 2017 a été lancée la campagne régionale « Engager nos terroirs dans nos territoires », qui se donne pour but d'aider les viticulteurs à trouver des solutions techniques, organisationnelles et de communication sur les pratiques phytosanitaires.

La viticulture est affaire de temps long : un vigneron plante une vigne qui, s'il se montre consciencieux, aura une durée de vie de 60 à 70 ans ; une vigne ne commence à produire de bons vins qu'au bout de 10 à 12 ans ; les vins sont appelés à vieillir un minimum d'années... De sorte que les vignerons ont engagé une réflexion sur l'avenir depuis plusieurs lustres. Leur réflexion a été suivie d'action et ils se sont livrés à toutes sortes d'expériences et d'essais sur une partie de leur domaine.

20. Denis Morelot, *Statistique de la vigne dans le département de la Côte-d'Or*, Dijon, Paris, Victor Lagier, M^{me} Huzard, 1831.

21. Rose-Marie Ponsot, *De ceps en vignes : 150 ans dans les vignes du domaine Ponsot (1872-2022)*, Éditions Faton, 2022.

Ils œuvrent pour que la vigne de demain continue à produire des vins adaptés aux conditions de culture et aux attentes des consommateurs. Ils ont admis que le salut de la viticulture réside dans l'adaptation par la voie de l'innovation ; la recherche scientifique les aidera à trouver des pistes nouvelles. Et il leur faut résister à la tentation de l'orgueil, la promotion ne pouvant être que collective.

Le défi du dérèglement climatique

De tous les défis à relever, le plus souvent cité reste celui du dérèglement climatique : gels de printemps, étés caniculaires, sécheresses, orages de grêle, épisodes pluvieux... Les vigneron, au cours d'une histoire qui ne leur a pas épargné les catastrophes – guerres, insectes ravageurs, météo défavorable, maladies de la vigne, crises économiques, mauvaises décisions politiques –, ont su faire preuve de résilience et se sont préparés à affronter de nouvelles calamités.

Parmi les solutions envisagées, figure celle d'adopter des cépages adaptés à des climats chauds comme la syrah, solution rejetée d'emblée par la majorité des Bourguignons, car, pour eux, ce serait s'affranchir de l'identité même de la Bourgogne. Le pinot, création cistercienne, mentionné pour la première fois en 1366²², est considéré comme le cépage emblématique de la région. Cépage noble s'il en fut, préféré au « déloyal » gamay, il est le porte-drapeau de la région. Et tient à le rester.

Dans le premier tiers du xx^e siècle, avec la laborieuse mise en place du système des appellations d'origine contrôlée, les Bourguignons renoncèrent en grande majorité au principe des assemblages au profit de vins de monocépage. Cette décision entre dans la définition des AOC. Certains réfléchissent à la création de nouvelles variétés à typicité locale en utilisant des cépages emblématiques : pinot, chardonnay, gouais (cépage blanc très acide qui pourrait être intéressant dans un assemblage), meunier, césar, sacy, tressot... Et l'on peut s'interroger sur la disparition du chanay, qui fit la renommée de Mâcon aux xvii^e et xviii^e siècles et qui fut servi à Louis XIII lors de ses deux passages dans cette ville.

À partir des années 1960, la sélection clonale permit la multiplication des ceps de vigne ayant un certain nombre de caractéristiques prédéfinies (indemnes de virus, suffisamment productifs, renfermant un bon pourcentage de sucre...). La sélection se fit par bouturages successifs d'individus génétiquement identiques, appelés clones. Cette méthode avait pour but d'assainir et d'améliorer la qualité des cépages. Mais, en la pratiquant, ne court-on pas le risque d'éroder les ressources génétiques, si le nombre de plants « têtes de clones » se réduit comme peau de chagrin ? C'est pourquoi il importe de conserver d'autres formes de sélections variétales.

De nouvelles méthodes de culture

Les vignerons expérimentent de nouvelles méthodes de culture, qui sont parfois un retour à des méthodes anciennes : vigne haute, vigne en lyre, vigne sur échelas, plus faible densité d'encépagement, tressage des rameaux plutôt que rognage, irrigation... En hiver, les vignes sont enherbées.



DR Grappe de chardonnay, cépage roi des vins blancs de Bourgogne (Chablis, Montrachet, Meursault, Corton Charlemagne, Pouilly-Fuissé...), longtemps confondu avec le pinot blanc avant de s'imposer au cours du xx^e siècle.



DR Grappe de pinot noir, cépage emblématique des vins rouges de Bourgogne.

22. Thomas Labbé, « À propos d'une nouvelle découverte : quelques réflexions sur l'apparition du pinot dans les archives bourguignonnes (1366) », *Crescentis* [En ligne], 2|2019, publié le 15 décembre 2019, DOI : 10.58335/crescentis.997, URL : <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=997>.



Chaufferettes utilisées dans le vignoble, chablisien notamment, pour lutter contre les gelées nocturnes printanières.



Le renouveau de la vitiforestierie rappelle une tradition ancestrale associant la viticulture à des plantations sylvicoles afin de rompre avec la monoculture de la vigne. Elle est aujourd'hui une solution face au changement climatique et aux maladies de la vigne.

Tous ces défis peuvent être relevés, comme le montrent leurs collègues du Nouveau Monde, qui, tout en travaillant dans des régions plus chaudes, produisent des vins de qualité. Par exemple, le domaine Frog's Leap, situé à Rutherford, dans la vallée de Napa (Californie), obtient d'excellents résultats en pratiquant une viticulture biologique et en recourant à des méthodes qui ont pu paraître peu orthodoxes aux yeux des traditionalistes bourguignons. Malgré les canicules et les sécheresses, ce domaine n'enregistre pas de baisse de volume notable. Les vignes sont renouvelées par sélection massale et les porte-greffes sont scrupuleusement choisis. La densité de plantation est de 1 500 cepes à l'hectare, contre 10 000 en Bourgogne. En hiver, les vignes sont enherbées. Les vendanges se déroulent à une date précoce. Il ne s'agit bien sûr pas de calquer ce modèle sur le vignoble bourguignon, mais de reconnaître que Frog's Leap s'est engagé sur un chemin prometteur.

Une des causes de mortalité prématurée de la vigne provient du fait que le porte-greffes 161-49 C, très largement répandu dans la région, résiste mal au dérèglement climatique. Je me rappelle que mon père disait : « Greffe sur du 161-49 C et tu n'auras pas de problèmes », mais c'était avant le bouleversement météorologique, dont il ne vit que les prémices. Les Bourguignons ont trop fait confiance à une minorité de porte-greffes sur les 31 autorisés en France – nombre par ailleurs bien trop faible eu égard à la diversité de l'offre mondiale. Cinq porte-greffes couvrent l'ensemble des vignes de la région, alors que leur diversité représente un potentiel adaptatif très important. Le domaine expérimental de Vassal (Hérault) en recèle 400 !

S'il n'a aucun effet sur la qualité du vin, le porte-greffes joue un rôle primordial dans l'adaptation de la vigne aux enjeux environnementaux. Des études montrent que certains d'entre eux pourraient favoriser un débourrement plus tardif, protégeant ainsi la vigne des gels de printemps, comme ceux de 2016 et de 2021. D'autres, pour leur résistance à la sécheresse, seront des alliés indispensables dans les prochaines décennies. Considéré comme un pis-aller, le porte-greffes est actuellement irremplaçable, car le phylloxera est encore présent dans les sols. Dans les années 1990, celui-ci a détruit près de 80 % du vignoble californien, à cause de l'AXR 1, qui offrait une trop faible résistance au fléau. La science ne pourrait-elle pas envisager l'éradication du puceron maléfique ?

La faculté d'adaptation du pinot noir

En fait, la solution pourrait bien venir du cépage pinot noir lui-même. Au cours de sa longue histoire (Tite-Live ne mentionnait-il pas un cépage présentant beaucoup de caractéristiques du pinot ?), il a démontré sa faculté d'adaptation. Au cours des siècles, il a eu maintes occasions de muter, ce qui explique son énorme diversité clonale : plus de mille clones certifiés. Selon l'ancien délégué régional de l'Onivins Bourgogne Raymond Bernard, ce cépage a un taux de



Les robots ont récemment fait leur apparition dans la vigne. Moins lourds et moins dangereux que les enjambeurs, ils permettent d'accomplir un travail très satisfaisant.



L'œnotourisme est en pleine expansion. La visite de la vigne avec les explications du vigneron, suivie d'un pique-nique où est servi le vin provenant des raisins de la vigne, permet de vivre la dimension culturelle du vin.

mutabilité particulièrement élevé²³. Parmi les clones de pinot écartés lors de la reconstitution du vignoble après la crise phylloxérique se trouvent des variétés à maturité plus tardive ou contenant moins de sucre, que l'on est bien content de retrouver.

Le paysage viticole, qui, au cours de l'histoire, n'a cessé de se modifier, est appelé à continuer de se transformer. Ainsi, la vitiforestierie fait son apparition. Il s'agit d'une pratique consistant à cultiver en parallèle sur une même parcelle de la vigne et des arbres et/ou des arbustes. Là encore, nous observons un retour à des méthodes très anciennes : dans l'Antiquité, nos ancêtres ont exploité ce potentiel, laissant la vigne s'accrocher dans les arbres ou tout autre support voisin, végétal ou non, et profitant de l'espace laissé vacant au sol pour planter des légumes et des céréales. Reprise au Moyen Âge, cette combinaison de la vigne avec un potager, un verger et de l'élevage permet d'assurer la récolte de différentes denrées au sein d'une même parcelle. Sacrifiée au XX^e siècle sur l'autel de la productivité, qui lui a préféré la monoculture, l'agroforesterie était tombée en désuétude. Elle a réapparu dans les activités d'agriculture et d'élevage, avant d'être adaptée au vignoble depuis une vingtaine d'années. Elle commence à se généraliser.

En outre, de nouvelles technologies viennent au secours des vigneron pour leur faciliter le travail : exosquelettes, robots désherbeurs, robots enjambeurs moins lourds et moins dangereux que le traditionnel enjambeur, drones permettant de repérer les zones atteintes par les maladies grâce à la prise de photos...

Par ailleurs, les efforts fournis dans les domaines de la communication et de l'œnotourisme devront se poursuivre pour assurer un avenir serein à la viticulture.

Toutefois, si vous demandez à un vigneron quel est son plus grand souci face à l'avenir, il vous répondra le plus souvent : la transmission du patrimoine familial. Les petits domaines sont l'essence même de la Bourgogne viticole et la question de leur pérennité se pose, à un moment où vendre une vigne rapporte beaucoup plus d'argent que percevoir des fermages. Le prix du foncier ne fait qu'augmenter. Les transactions ne concernent plus quelques ouvrées de vigne, mais des domaines entiers. De belles exploitations familiales ont disparu récemment : le domaine Engel à Vosne-Romanée, le Clos de Tart à Morey-Saint-Denis, le domaine Bonneau du Martray à Pernand-Vergelesses, pour n'en citer que quelques-uns. Le film documentaire de Vincent Gérard, *L'homme-fumée* (2013), montre la résignation de vigneron de Pernand-Vergelesses confrontés à de sombres perspectives d'avenir.

Plus que jamais, les vigneron sont soucieux de bien préparer leur succession. Victimes du syndrome de l'île de Ré, « riches malgré eux », ils caressent le rêve d'une taxation qui ne reposerait pas sur la valeur vénale du patrimoine transmis à leurs descendants, car, pour eux, la vigne est un outil de travail et non un objet de spéculation.

23. Cité par Jancis Robinson, Julia Harding, José Vouillermoz, *Wine Grapes*, An imprint of Penguin books, 2012.



Vue cavalière de Besançon, cernée de vignes, par Pierre d'Argent, 1575.

ACADÉMIE DES SCIENCES, BELLES-LETTRES
ET ARTS DE BESANÇON ET DE FRANCHE-COMTÉ

Besançon : vers la renaissance d'un vignoble oublié ?

PATRICK THEURIET

*Directeur d'établissement financier
Président du directoire de banques régionales
Entrepreneur financier
Enseignant en droit et sciences économiques et financières*

Le vignoble bisontin (1 600 hectares au XVIII^e siècle), comme d'autres vignobles en France, a totalement disparu. Certains vignobles ont pu renaître. Mal en point du fait d'une forte diminution des surfaces exploitées, ils ont pourtant bénéficié d'un renouveau, véritable « success-story » viticole. Le vignoble du Jura est de ceux-ci : 20 000 hectares au XIX^e siècle, puis moins de 400 hectares en 1950, il retrouve aujourd'hui une surface de 2 000 hectares, capitalisant sur ses plans locaux pour produire le fameux vin jaune.

Le vignoble de Chablis, 38 000 hectares au XIX^e siècle, puis 470 hectares en 1950, est aujourd'hui estimé à 4 870 hectares. Il est devenu un vignoble d'excellence, tiré par des exportations dynamiques, en particulier en direction du Royaume-Uni.

Plus anecdotique, mais très significatif, les vignobles Bourgogne-Épineuil et de Haute-Saône, quasi disparus (moins de 15 hectares), ont aujourd'hui trouvé un marché et une économie équilibrée à travers respectivement 150 et 100 hectares : le renouveau est assuré par une véritable économie.

Quand le vignoble faisait corps avec la ville

À Besançon la disparition quasi totale vient percuter une histoire millénaire : Besançon est une ville de vigneron. La culture de la vigne semble avoir été introduite dans la ville gallo-romaine de Vesontio dès la conquête romaine. On trouve les premiers textes y faisant allusion au X^e puis au XI^e siècle. À partir du Moyen Âge, le vignoble fait corps avec la ville. Aux XVIII^e et XIX^e siècles, les vigneron représentent jusqu'à 30 % de la population. Ils sont courageux, turbulents, voire contestataires, liés par une forte identité (on les appelle les Bousbots) et un folklore particulier (Barbizier, vigneron historique de Battant ; fête de la Saint-Vernier). Ils vivent dans leur quartier de prédilection, le quartier Battant hors la Boucle.

Très tôt, le terroir est organisé en « côtes » – hautes, moyennes et basses –, ce qui permet de fixer le prix de vente du vin en fonction de sa qualité. On retrouve la confirmation de cette organisation dans *Mémoires et documents inédits – 1612/1789 – Tome neuvième – Académie de Besançon – 1900*. Selon Louis Latour²⁴, l'organisation en trois classements est le signe d'un vignoble de vins fins. Pourtant, la consommation reste essentiellement régionale et se fait dans l'année.

DR

24. Louis Latour, *Vins de Bourgogne. Le parcours de la qualité*, Éditions de l'Armançon, 2012, p. 763.



Vue des vignes du vallon de Brégille au XIX^e siècle.

Malgré cette histoire millénaire, ce vignoble présente des insuffisances structurelles :

- Un climat difficile et une faible productivité (17 à 20 hectolitres à l'hectare), qui incitent à sélectionner des plans productifs, mais de médiocre qualité (gamay, maldoux, etc., remplacent bregin, pinot d'origine, savagnin...).
- Les méthodes de culture sont assez médiocres et bien ancrées. On pratique la culture en échelas, le marcottage (provignage) et les pentes des collines obligent à recourir exclusivement au travail manuel. Les techniques de vinification sont très frustes et peu performantes.
- Les terres n'appartiennent pas aux vignerons, même après la Révolution. Seules 5,2% des terres sont la propriété des vignerons, qui travaillent « à moitié » ou sont des journaliers pauvres²⁵.

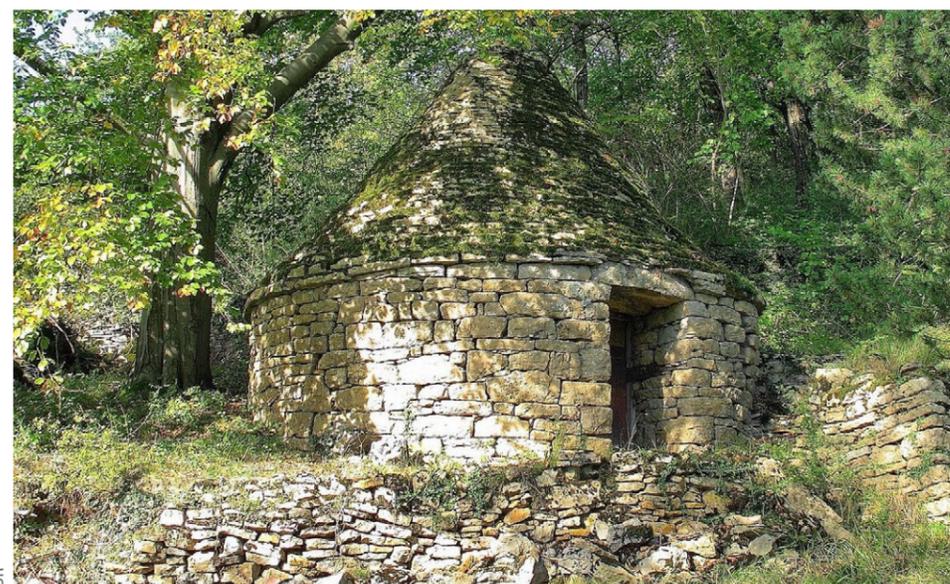
Tout incite à la quantité et non à la qualité. Les vins ordinaires supplantent les vins fins. « Le mauvais plant chasse le bon vin ; l'économie du vin fin n'a jamais été profitable pour supplanter celle du vin commun. » (Louis Latour²⁶)

La disparition totale de la vigne à Besançon s'explique par des causes structurelles et accidentelles. Le vin régional rencontre la concurrence des vins du Sud, transportés par voie d'eau (ouverture du canal du Rhône au Rhin en 1833) et chemin de fer (gare de Besançon opérationnelle en 1856). Par ailleurs, la main-d'œuvre fait défaut. Elle est attirée par l'industrie horlogère, qui rémunère mieux que le travail de la vigne. La structure patrimoniale n'est pas favorable aux investissements en replantation, et les terres restent en friche ou sont gagnées par l'urbanisation, quand la population de Besançon progresse de 25 000 habitants en 1793 à 57 000 en 1881.

Après avoir subi les assauts du pourridié, la vigne doit résister à de nombreuses maladies au XIX^e siècle : oïdium en 1850, mildiou et phylloxera vers 1880, qui imposent l'arrachage et la replantation, alors que les difficultés économiques des vignerons empêchent l'utilisation de plans greffés. Le recours aux plants directs s'avère très préjudiciable à la qualité. Les nouvelles techniques de culture de la vigne, vigne en rangs, taille Guyot, sont mal acceptées.

25. Catherine Deloche, *Le vignoble bisontin, 1800-1840*, mémoire d'histoire contemporaine, Université de Besançon, 1977.

26. *Op. cit.*



L'abri vigneron « Caborde », témoin des pratiques vitivinicoles bisontines.

La profession apparaît mal organisée : il n'y a pas de vrai syndicat de défense de la profession ni d'institution professionnelle. L'absence de négociants comme en Bourgogne ne favorise pas la diffusion du vin ni la recherche de qualité, alors que le terroir semble propice. En conséquence, Besançon ne bénéficie pas d'une appellation d'origine contrôlée, qui n'a d'ailleurs pas été demandée.

Ainsi, Besançon, qui possédait 1 200 hectares de vigne en 1789, n'en possédait plus que 150 en 1925, 14 en 1954. Aujourd'hui, la vigne représente moins d'un hectare, cultivé par des « vignerons du dimanche ».

Le retour de la vigne ?

La renaissance de ce vignoble, bénéficiant d'une terre adaptée, où l'on retrouve les caractéristiques géologiques des vignobles du Jura, de Chablis et de la Bourgogne (côte d'Or), est-elle possible ? Le terroir de qualité, qui bénéficie d'une évolution climatique favorable et d'une exposition sud-est de ses coteaux, très appropriée à la culture de la vigne, permettrait de l'envisager.

La confrontation des territoires viticoles anciens et des terres actuellement disponibles permet d'envisager des replantations immédiates de 10 à 15 hectares et plus (jusqu'à 100 à 150 hectares). Ce nouveau terroir pourrait bénéficier de l'appellation « vin de pays de Franche-Comté », simple IGP et non AOP.

En conclusion, cette renaissance de la vigne à Besançon apparaît compliquée, malgré un historique puissant. Le parcellaire, très atomisé, difficile d'accès, ne facilite pas la reconstitution. Les investissements à consentir seraient considérables : acquisition des terres, défrichage, plantation, matériel de culture, chaux et matériel de vinification, etc., pour une commercialisation aléatoire, sauf peut-être localement.





DR



DR

Maillées par des « routes » dédiées à ses vignobles et parsemées de tables étoilées, les régions de l'Est regorgent de propositions séduisantes. En haut, le restaurant La Fourchette des Ducs, à Obernai, dirigée par le chef Nicolas Stamm-Corby; ci-dessus, Éric Goettelmann, sommelier à La Côte d'Or à Saulieu.

ACADÉMIE DE STANISLAS

Gastronomie et mise en valeur des vins dans l'Est

JEAN EL GAMMAL

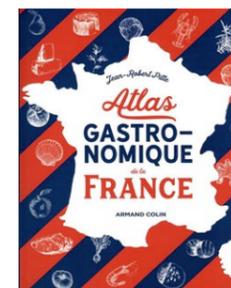
*Professeur émérite d'histoire contemporaine
Université de Lorraine*

À l'échelle de nos six académies et de nos deux régions, telles qu'elles sont définies et dénommées depuis 2015 (Grand Est et Bourgogne-Franche-Comté), on peut s'interroger sur la mise en valeur des vins – principalement ceux de l'Est – en relation avec les évolutions de la gastronomie²⁷. Comme nous l'avons vu au sujet de l'Alsace, il est nécessairement question d'héritages et d'enjeux. On les abordera en mettant tout d'abord l'accent sur une dimension spatiale, associée aux routes de l'œnotourisme et à des lieux caractéristiques, dont des musées, des espaces d'exposition, et surtout, pour notre sujet, des tables illustrant la réputation de l'Est. Plus spécifiquement, il sera question dans un deuxième temps des mets et des vins, à travers l'évocation de certains livres de cave et du rôle des sommeliers et de la sommellerie. Seront enfin présentés les tendances et changements, qui, alors que la consommation d'alcool décroît, consistent à faire une place à d'autres accords, sans négliger les différentes formes de la dégustation des vins, en misant sur leur qualité. Certaines initiatives peuvent ainsi être mises en perspective.

La dimension spatiale

Des ouvrages généraux et des guides relatifs à l'Est, dans les limites aujourd'hui prises en considération, permettent de se faire une idée du rôle des aires viticoles et des activités touristiques et gastronomiques qui leur sont associées. C'est notamment le cas dans l'atlas de Jean-Robert Pitte²⁸ et dans les Guides Verts Michelin (Champagne-Ardenne, Lorraine, Alsace, Bourgogne, Franche-Comté), les dénominations traditionnelles subsistant à cet égard, pour les vignobles comme pour les secteurs touristiques en vue.

Selon cette première approche, la mise en valeur réside tout d'abord dans l'existence de routes, avec la signalétique qui leur correspond et les haltes (lieux de dégustation de divers types) qui les caractérisent. Dans l'Est, il existe, outre des noms de localités, de vignobles et de climats (en Bourgogne, dans ce cas), de notoriété souvent séculaire, des routes : par ordre de « création²⁹ » – dans une acception que l'on peut qualifier d'œnotouristique dans le vocabulaire actuel –, je mentionnerai la route des Grands Crus de Bourgogne, en 1937 – trois ans après la



Un des nombreux ouvrages de Jean-Robert Pitte.

27. Nous nous permettons de renvoyer à notre article: «La gastronomie et le Grand Est», *Mémoires de l'Académie de Stanislas*, année 2019-2020, 8^e série, tome XXXIV, p. 239-251 (communication en date du 20 janvier 2020).

28. Jean-Robert Pitte, *Atlas gastronomique de la France*, Paris, Colin, 2^e édition, 2022: voir notamment les cartes des p. 99 (Alsace), 105 (Bourgogne) et p. 111 (Franche-Comté).

29. Ce mot est à relativiser, puisque, par exemple, des affiches vantent les vins d'Alsace en relation avec les routes dès les années 1930: voir la contribution de Cécile Modanese, p. 19.



Le musée de la Vigne et du Vin du Jura, à Arbois.

création de la célèbre Confrérie des chevaliers du Tastevin³⁰ –, la route des Vins d'Alsace et la route touristique du Champagne³¹, toutes deux en 1953, la route touristique des Vins du Jura, en 1990, et la route des Vins de Moselle (et du Pays messin), en 2013. Il existe aussi des possibilités d'excursions et de visites dans des secteurs de taille plus modeste, comme les côtes de Toul en Lorraine. En fonction d'échelles de temps diverses, toutes les régions composant l'Est disposent de routes touristiques axées sur l'œnologie et ce que l'on appelle, surtout depuis une quinzaine d'années, l'œnotourisme³².

Le long de ces routes, ou à proximité, se trouvent des lieux et des pôles contribuant à la renommée des vins locaux ou régionaux. Il peut s'agir de musées, tels ceux d'Arbois, Beaune et Épernay, ou de centres destinés à illustrer ou conforter la réputation des vins d'une région, telle la récente Cité internationale de la gastronomie et du vin à Dijon, inaugurée en 2022³³, et dont les composantes sont diverses, entre boutiques, restaurants et cave de dégustation. Il s'y trouve aussi une librairie, la Librairie gourmande, succursale de celle de la rue Montmartre, à Paris. À Beaune, l'Athenaeum est sans doute une des plus belles librairies centrées sur l'œnologie. Elle se trouve en face du célèbre Hôtel-Dieu, et c'est en relation avec les Hospices de Beaune que se tient en novembre la plus ancienne vente de charité viticole, instituée en 1859, dont la notoriété est toujours considérable³⁴.

30. Voir Jean-François Bazin, « La cuisine du Tastevin au bonheur de ses vins », in Jean-Robert PITTE (dir.), *Les accords mets-vins – Un art français*, Paris, CNRS éditions, 2017, p. 273-292.

31. De fait, il existe quatre routes principales.

32. Voir par exemple le *Guide de l'œnotourisme – Les cent plus belles routes des vins en France*, Petit Futé, 2021-2022, p. 8 (en 2009, l'État a créé le label officiel « Vignoble et découvertes »), et le *Tourisme et vignoble en Alsace*, Petit futé, 2024-2025 (signalons, en dehors des très nombreuses adresses répertoriées, les pages 24 à 29, « Des femmes et des vins » et « Les confréries viniques d'Alsace »). Sur le plan de la recherche, voir l'introduction, notamment les p. 19-21, et plus généralement la deuxième partie, intitulée « L'œnotourisme, outil de valorisation du vignoble et des territoires », d'un récent ouvrage collectif : Françoise Sitnikoff, Hélène Chazal, Christèle Assémond (dir.), *Vignes et vigneronnes – Évolutions des métiers, des pratiques et des territoires*, Tours, Presses universitaires François-Rabelais, 2023.

33. Voir *La Cité passe à table! – L'aventure de la Cité internationale de la gastronomie et du vin de Dijon*, Paris, Le Mook Autrement-Flammariion, 2022. En Bourgogne, il faut aussi mentionner la Cité des climats et vins de Bourgogne à Beaune, et, tout à fait au sud de la Saône-et-Loire, le Hameau Georges Dubœuf, qui promeut les vins du Mâconnais et du Beaujolais.

34. Voir <https://domaine.hospices-de-beaune.com>.



Berceau de la Maison Taittinger en 1932, le château de la Marquetterie, pur joyau de style Louis XV, s'accroche aux flancs d'une colline de vignes dominant le village de Pierry, au sud d'Épernay.

Si le goût du vin peut passer par l'écrit et s'inscrit dans un passé multiséculaire, que retracent des ouvrages très divers, la dégustation peut avoir lieu dans le cadre de foires aux vins, dans des caves de différents vignobles, par exemple dans celles des maisons de champagne, chez des cavistes, dans des caves à vins, dans certains cas comparables à des restaurants³⁵ et affichant une forte identité régionale, tels les winstubs alsaciennes³⁶. Certains établissements proposent parfois des dégustations de produits régionaux ou des plats présentés sous une forme originale, comme chez Vins et Tartines, à Nancy³⁷.

L'initiation aux vins peut s'effectuer sous forme de cours³⁸, de groupes et d'ateliers : pour les deux grandes régions concernées, un récent numéro hors-série de *La Revue du Vin de France* mentionne l'École des vins de Bourgogne, dont les quatre sites se trouvent à Dijon, Beaune, Chablis et Mâcon, et, dans le Grand Est, trois caves, CQFD (« Ce qu'il faut déguster ») à Champigny, près de Reims, Le Cellier des Gourmets à Essey-lès-Nancy et Œnosphère à Strasbourg³⁹.

Bien évidemment, c'est dans des établissements parfois emblématiques que peut s'effectuer la mise en valeur des vins. Des brasseries peuvent les faire connaître. Récemment, du reste, a été publié un ouvrage de Bertrand Munier et Alexandre Marchi, *À la table des grandes brasseries de l'Est – De Strasbourg à Paris, de Nancy à Reims*⁴⁰. Quant aux restaurants, ils figurent

35. On peut mentionner les Caves Madeleine, à Beaune : voir le *Guide Michelin France*, 2024, p. 240.

36. Le même guide en signale trois à Strasbourg : Au Pont du Corbeau, Chez Yvonne (tous deux avec un Bib gourmand) et La Vieille Enseigne, dont la carte des vins est vantée p. 1084. Le mot est parfois écrit « wistub », par exemple au Wistub Brenner de Colmar. Voir aussi le récent article de Stéphane Davet, « Les winstubs, l'âme douillette de l'Alsace », *M-Le Magazine du Monde*, 21 septembre 2024, p. 114-116.

37. Sa responsable, Clotilde Mengin, a aussi créé un podcast avec l'animateur de radio Damien Colombo : voir l'article d'Élise de Grave, « Le meilleur du vin dans vos oreilles », *La Semaine de Nancy*, 29 février 2024, p. 2.

38. Qui peuvent aussi être dispensés dans des lycées hôteliers ou dans un cadre universitaire.

39. *La Revue du Vin de France Hors-série*, collection n° 2, mai 2024, p. 59.

40. Éditions du Signe, 2023. La photographie de couverture a été prise à l'Excelsior de Nancy. Signalons aussi les actes richement illustrés d'un colloque qui a eu lieu à Saint-Nicolas-de-Port les 30, 31 mars et 1^{er} avril 2023, *Brasseries au temps de l'Art déco dans le Grand Est*, Éditions Musée français de la Brasserie, 2 volumes, 2024.



Tradition et modernité : le restaurant Les Caudalies, à Arbois.

parfois parmi les sommets de la gastronomie, dans l'Est et en France. Ils s'inscrivent parfois dans une longue tradition, telle la Maison Lameloise à Chagny, depuis près d'un siècle, ou sont de création plus récente, comme l'Assiette champenoise de Tinquieux, près de Reims, les deux seuls trois-étoiles de l'espace considéré. Il existe évidemment d'autres maisons célèbres, vouées pour une part à la célébration du patrimoine vinicole, telles Le Parc Les Crayères à Reims, La Côte Saint-Jacques à Joigny, La Côte d'Or – actuellement Relais Bernard Loiseau – à Saulieu, L'Auberge de l'III d'Illhaeusern, Au Crocodile ou le Buerehiesel à Strasbourg. Certaines, il est vrai, n'existent plus ou sont en partie oubliées, notamment dans l'Yonne. On peut mentionner L'Espérance de Saint-Père, près de Vézelay, la Poste d'Avallon ou le Paris et Poste de Sens⁴¹, ou encore La Gare de Montbard en côte d'Or⁴².

Gastronomie et sommellerie

Même si ce n'est pas la distinction la plus célèbre attribuée par le Guide Michelin, la « grappe rouge » signale non pas toutes, mais certaines des cartes des vins les plus remarquables, dans des établissements de diverses catégories. Par exemple, à Guewenheim, dans le Haut-Rhin, La Gare, restaurant plutôt modeste de Michel Seidel, dispose d'une des plus belles caves de France. La consommation des vins renvoie à de nombreux enjeux, dont le prix des bouteilles au restaurant ou la part des vins extérieurs aux régions concernées⁴³. De plus, l'association

41. Ville où une autre table renommée, y compris pour sa cave, La Madeleine de Patrick Gauthier, conserve une étoile.

42. Pour certains de ces restaurants, renvoyons à notre livre, *Les restaurants de Bourgogne de l'entre-deux-guerres à nos jours*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2020.

43. Dans le Grand Est et en Bourgogne-Franche-Comté, nombre des cartes de vins étoffées mettent l'accent sur les régions d'origine, et, plus généralement, sur la Bourgogne, la Champagne et l'Alsace. Les vins de Bordeaux sont nettement moins présents. Des restaurants, souvent réputés, présentent aussi des « vins du monde ».

mets-vins relève d'une longue histoire, présentée dans un ouvrage paru sous la direction de Jean-Robert Pitte⁴⁴.

Dans l'édition de 2024 du Guide Michelin, nous avons relevé les « grappes rouges » des deux grandes régions (ou des cinq antérieures). En voici, sauf omission, la répartition :

- Franche-Comté : 11
- Champagne : 15 (aucune en Ardenne)
- Lorraine : 16
- Bourgogne : 37
- Alsace : 43.

La plupart de ces établissements sont situés à proximité, parfois immédiate, des vignobles réputés de l'Est. Les localités où se trouvent les plus nombreuses « grappes rouges » sont surtout des villes, les deux premières étant Strasbourg, avec 8, et Reims, avec 7. Dans ce dernier cas, il s'agit des restaurants cités de la ville et de Tinquieux, sauf deux, et de près de la moitié de ceux dotés d'une « grappe rouge » de Champagne, les autres étant souvent proches de Reims. Parmi les villes, viennent ensuite Dijon – avec en tête la table doublement étoilée de William Frachot –, Beaune avec 5, Colmar avec 3⁴⁵, Nancy⁴⁶ et Metz avec 2. Signalons le cas particulier de Kaysersberg, dont tous les établissements signalés, soit 4, se sont vu attribuer cette distinction. En outre, des restaurants réputés, outre ceux déjà mentionnés, le sont aussi pour leur cave, comme La Fourchette des Ducs d'Obernai, la Villa René Lalique de Wingen-sur-Moder, la Maison dans le Parc de Nancy ou la Table d'hôtes de la Rôtisserie du Chambertin de Gevrey-Chambertin, avec son Bistrot Lucien, là où se trouvait à la fin du précédent siècle l'établissement de Pierre et Céline Menneveau, celle-ci ayant été l'une des meilleures cuisinières de Bourgogne⁴⁷.

Certains commentaires trouvés dans le *Guide Michelin* font parfois état de spécificités concernant les caves signalées, surtout lorsqu'il s'agit de restaurants qui ne sont pas étoilés. Outre La Gare de Guewenheim, mentionnons quelques exemples. À Arbois, le sommelier Philippe Troussard, Meilleur Ouvrier de France, présente aux Caudalies une carte de plus de 1 000 références. À Beaune, La Table du Square, à la façade très modeste, propose 800 références, en relation avec les produits locaux préparés par le chef Romain Escoffier, dont la cuisine a obtenu un Bib gourmand. À Lapoutroie, dans le Haut-Rhin, au Valtrivin, un sommelier expérimenté dispose d'une cave de 3 500 références, la cuisine plutôt traditionnelle étant préparée par une cheffe d'origine russe vivant depuis longtemps en France. Toujours en Alsace, à Beblenheim, l'Auberge Le Bouc Bleu propose des « produits bio ou en agriculture raisonnée » et des accords « mets et vins pointus⁴⁸ ». En Lorraine, à Plappeville, Émotions (anciennement La Vigne d'Adam) dispose d'une « belle sélection de vins avec crus « d'exception » au verre⁴⁹ ».

44. *Les accords mets-vins : un art français*, op. cit. ; voir aussi Jocelyne Pérard, Olivier Jacquet (dir.), *Vins et gastronomie – Regards croisés*, Dijon, Éditions universitaires de Dijon, 2019.

45. JY'S, où Jean-Yves Schillinger a deux étoiles, le restaurant Girardin – qui en a une – de la Maison des Têtes et La Maison rouge. Dans la même ville, s'il n'a pas de grappe rouge, le restaurant étoilé L'Atelier du Peintre propose un large choix de vins.

46. La Maison dans le Parc et La Toq, dont les chefs sont respectivement Charles Coulombeau et Bertrand Heckmann.

47. Voir notre livre, *Les restaurants de Bourgogne*, op. cit., notamment p. 37-38, 44 et 61.

48. *Guide Rouge Michelin*, 2024, p. 192 (Arbois), 239 (Beaune), 245 (Beblenheim) et 580 (Lapoutroie).

49. *Ibid.*, p. 907.



Une caviste à Colmar, La Sommièrère, témoigne parmi bien d'autres d'une profession en plein essor.

Par ailleurs, signalons que quelques-unes des grappes rouges sont attribuées, notamment en Bourgogne, à des tables dont les chefs, japonais⁵⁰, pratiquent principalement une cuisine française. À Dijon, notamment, on trouve dans ce registre deux tables étoilées, L'Aspérule et Origine, ainsi que le Bib gourmand So. Dans un autre style, à Dôle, Iida-Ya, dont la cuisine est japonaise, propose une « belle carte de sakés⁵¹ ». Un cas particulier peut retenir l'attention, celui du Charlemagne de Laurent Peugeot, table étoilée dont la cuisine créative se situe entre France et Japon, à Pernand-Vergelesses⁵². Citons aussi, en Allemagne mais tout près de la frontière française et de la Moselle, une cuisine de ce type – avec une cave dotée d'une grappe rouge, dont est responsable la sommelière Nina Mann – que pratique à Perl Christian Bau, triplement étoilé chez Victor's Fine Dining⁵³.

Lorsqu'il s'agit de mise en valeur des vins, la notoriété d'œnologues – qui pourraient être évoqués de manière spécifique⁵⁴ – et de certains sommeliers relève d'une réputation nationale, voire internationale. Plusieurs d'entre eux ont obtenu en 2024 des distinctions de guides. Ainsi, Jean-Baptiste Klein, de La Table d'Olivier Nasti et de sa Winstub, à Kaysersberg, est-il désigné sommelier de l'année par le Guide Gault&Millau 2024, tandis qu'Éric Goettelmann, du Relais Bernard Loiseau, à Saulieu, figure dans la catégorie des « nommés⁵⁵ ». Le Guide Michelin de la même année, pour sa part, attribue le prix de la sommellerie à deux lauréats : l'un est Cyril Kocher, du restaurant Thierry Schwartz à Obernai, dont la cave propose entre 1 500 et 1 700 références⁵⁶. Parmi les célébrités des deux régions dans le domaine de la gastronomie et du vin, il existe aussi des sommeliers de diverses générations, dont Serge Dubs à Illhaeusern, Frédéric Bouche à l'Assiette champenoise, Maxime Brunet au Chapeau Rouge de Dijon et Sébastien Reymond, de la Maison Lameloise à Chagny, où nombre de sommeliers se sont succédé, dont Georges Pertuiset (1941-2022)⁵⁷. Ajoutons que des sommeliers venus de France exercent leurs talents non loin de la frontière, tels l'Alsacien Stéphane Gass, dans une des meilleures tables d'Allemagne⁵⁸, la Schwarzwaldstube, triplement étoilée à Baiersbronn⁵⁹, ou Jérôme Pourchère, directeur de salle et sommelier du restaurant doublement étoilé Esplanade, à Sarrebruck.

Qu'il s'agisse des sommeliers, des chefs ou des clients, des restaurants, des caves ou des vignobles, si les traditions perdurent, les mutations ont été nombreuses et invitent à s'interroger sur le présent, voire l'avenir.

Nouveaux modes de dégustation

Il est ici assurément impossible de traiter de tous les changements qui affectent le monde du vin, qu'aborde par exemple dans une perspective globale la grande sommelière Pascaline Lepeltier dans *Mille vignes. Penser le vin de demain*⁶⁰. Tous ou presque sont présents à

50. Mentionnons aussi Racine, à Reims, où Kazuyuki Tanaka est doublement étoilé : *ibid.*, p. 937.

51. *Ibid.*, p. 488.

52. Voir *ibid.*, p. 898, et *Guide France Gault et Millau*, 2024, p. 562.

53. Voir *Guide Michelin Deutschland*, 2024, p. 376.

54. Parmi eux, Jacques Puisais (1927-2020), implanté en Touraine, mais dont le rayonnement en matière de goût a été fort large, a joué un rôle très important. Citons aussi Hervé This, chimiste et spécialiste de la gastronomie moléculaire. Concernant les carrières et les profils, voir aussi Emmanuel Leclercq, « Parcours de femmes œnologues en Champagne », in Françoise Sitnikoff *et alii* (dir.), *op. cit.*, p. 267-285.

55. *Guide France Gault&Millau*, 2024, p. 45-46. La cave de La Table d'Olivier Nasti compte environ 4 500 références, dont quelque 3 000 sont répertoriées sur la carte des vins. Sur la carte, largement différente, de la Winstub, voir l'article cité de Stéphane Davet, p. 116.

56. L'autre est Gaby Benicio, du restaurant Aponem, à Vailhan, dans l'Hérault : *Guide Rouge Michelin*, p. 356-357, pour l'interview de Cyril Kocher.

57. La carte immense de la Maison Lameloise, présentée sur tablette, propose quelque 80 vins au verre, à des prix très divers.

58. Sur l'évolution de la gastronomie allemande, voir notre article « L'Allemagne, puissance gastronomique ? – De la fin du xx^e siècle à nos jours », in Jean El Gammal (dir.), *La France, l'Allemagne, l'Europe – Mélanges en l'honneur de Chantal Metzger*, Bruxelles, Peter Lang, 2017, p. 181-194.

59. *Guide Michelin Deutschland*, 2024, p. 95.

60. Paris, Hachette, 2022. Au sujet de Pascaline Lepeltier, voir par exemple l'article de Marie-Ève Lacasse, « In vino veritas », *Libération*, 23 février 2023, p. 28. L'ouvrage contient, entre bien d'autres considérations, des pages très riches en informations sur l'histoire des accords mets-vins, sous le titre « L'art de servir le vin : accords et sommellerie », p. 317-329.

l'échelle de l'Est, dans ses diverses composantes. Dans la mesure où la réflexion sur le rôle de l'intelligence artificielle est – sauf dans le cas du champagne, à notre connaissance⁶¹ – inégalement présente à l'heure actuelle en relation avec la gastronomie, et où les implications du réchauffement climatique sont encore partielles dans ce domaine, l'approche portera sur trois thèmes : le locavorisme ou plus généralement les circuits courts, la part des nouveaux accords, avec ou sans vins, et les initiatives de la filière de l'œnotourisme.

Sur le premier point, la tradition peut d'une certaine manière rencontrer l'avenir. La mise en valeur des produits locaux, en elle-même, n'est pas nouvelle, mais elle témoigne aussi du refus, pour des raisons climatiques, d'un transport de produits à longue distance. Par exemple, l'un des restaurants étoilés les plus en vue de Dijon, Cibo, définit un rayon de 200 km non seulement pour les produits cuisinés, mais aussi pour les vins, essentiellement de Bourgogne. Il reste que là où, par exemple en Alsace, à l'exception du pinot noir, il n'existe guère de rouges locaux, les cartes, même si elles privilégient des crus proches, mettent en avant des vins d'autres régions. De plus, pour de multiples raisons, l'exaltation du terroir et des produits locaux vaut et vaudra sans doute dans des proportions variables pour les mets et les vins, d'autant qu'il existe de nombreuses possibilités pour les boissons, relevant de la curiosité, voire de l'exotisme.

Parmi les tendances actuelles, ou plutôt récemment affirmées, figure le goût du végétal, souvent en relation avec des circuits courts et avec la notion de durabilité, que souligne depuis 2020 l'« étoile verte » du Guide Michelin⁶². La plupart des accords mets-vins traditionnels concernent des entrées, des poissons, des viandes ou des fromages. Certains restaurants, y compris de grandes tables – la tendance est plus marquée encore en Allemagne –, proposent des accords mets-vins avec des menus végétariens (les menus végans sont bien plus rares). Mais en général, la question des accords mets végétaux-vins n'est pas la plus mise en évidence à l'heure actuelle.

D'autre part, si les bières rencontrent un succès croissant⁶³, les accords avec des mets sont rarement proposés dans les restaurants de l'Est⁶⁴. On observe surtout que, par rapport au passé, le nombre des convives ne buvant pas ou beaucoup moins de vin s'accroît, pour des raisons liées à la réglementation de la conduite automobile, à des facteurs culturels ou à des questions de générations, rappelées dans plusieurs communications. Des accords sans alcool doivent donc plus souvent être proposés.

Dans ces conditions, sort-on du sujet ? Pas seulement, car ce sont des sommeliers qui se chargent de proposer de nouveaux accords, conçus ou non par leurs soins. C'est le cas de Cyril Kocher à Obernai. Sans que ces suggestions soient toujours aussi explicitement personnalisées, on commence à en trouver dans des restaurants connus pour l'excellence et la diversité



L'assiette d'un menu « Voyage en mode végétal », au restaurant Girardin à Colmar, affirme de nouveaux accords mets-vins.

61. Voir le supplément spécial vin du *Figaro et vous* du 5 décembre 2023. Il est intitulé « Champagne et technologie ».

62. On en dénombre 14 dans les deux régions concernées. Certains restaurants, dans l'Est, cumulent étoile de cuisine, grappe rouge et étoile verte.

63. Signalons d'ailleurs le livre récent de Jérôme Derèze, *Randos bière Grand Est – Alsace, Champagne-Ardenne, Lorraine*, Lausanne, Helvetiq, 2024.

64. Même s'il existe bien évidemment des possibilités d'accords, par exemple entre la bière et le Mont d'Or du Jura : voir l'interview avec la zythologue Élisabeth Pierre, in Luc Dabadie et Laurie Matheson, *Les accords mets et vins – À la portée de tous*, Rennes, Apogée, 2020, p. 141.

de leur cave, comme le Crocodile, à Strasbourg. Il arrive aussi qu'il y ait deux systèmes d'accords. Ainsi, à Reims, dans le nouveau restaurant de Philippe Mille⁶⁵, longtemps chef du Parc Les Crayères⁶⁶. Le nom choisi, Arbane, est celui d'un vieux cépage de Champagne. La classique dégustation de vins comporte une alternative, avec des «boissons sobres», pour reprendre l'expression du chroniqueur gastronomique (et judiciaire) du *Figaro*, Stéphane Durand-Souffland⁶⁷. Arbane témoigne d'ailleurs d'une certaine inventivité, car la dégustation en question, un peu moins chère que la classique, est intitulée «accord mets & boissons sans alcool – inspiration de la vigne⁶⁸».

D'un point de vue plus institutionnel et à une échelle plus large, l'œnotourisme fait l'objet de propositions et de promotions dans le cadre des deux régions. La région Bourgogne-Franche-Comté – où, nous l'avons vu, se trouvent des pôles puissants – cherche à imaginer ou à amplifier des initiatives originales et à se faire mieux connaître encore à l'étranger, à travers des campagnes publicitaires, des brochures et des sites. Dans la région Grand Est, où les villes et localités où s'affirme l'intérêt pour le vin sont également diverses, l'Agence régionale du tourisme met l'accent sur bien des atouts, affirmant qu'il s'agit de la première région pour l'œnotourisme, et dénombrent 836 km de routes des vins, 482 crus et 52 tables étoilées, faisant état des «marchés cibles» européens que sont le Benelux, l'Allemagne, le Royaume-Uni et la Scandinavie. Au titre de la prospective, entre autres pistes assez générales, le géographe Rémy Knafou présente des «imaginaires touristiques⁶⁹».

Il est temps de conclure ces considérations sur le vin et la gastronomie. Tout d'abord, le socle, si l'on peut dire, demeure solide, qu'il s'agisse des vignobles et – malgré les difficultés d'une partie du secteur – de la gastronomie. Néanmoins, s'il n'y a pas ou pas encore de point de bascule, on peut s'interroger sur les mutations de la sommellerie, en dehors des zones les plus touristiques, ainsi que sur le coût de la dégustation des vins dans les restaurants. Les coefficients pratiqués concourent certes à l'équilibre économique des établissements, mais peuvent aussi accroître les réticences ou la volonté de modération d'une grande partie de la clientèle. Il est vrai que la mise en valeur ne se borne évidemment pas à la restauration, et que la question des marchés est plus globale, ou peut l'être. Peut-être faut-il envisager aussi l'avenir de la dégustation dans un cadre élargi. Il peut rapprocher de grandes régions, comme le montre la communication sur la Moselle. Par ses vins, la France de l'Est est pour une part présente dans les pays voisins, la Belgique, le Luxembourg, la Suisse et surtout l'Allemagne, où abondent les bonnes, voire les grandes tables, dans les Länder du sud-ouest. Ainsi de nouvelles curiosités sont-elles susceptibles de se développer.

65. Auteurs de deux livres remarquables, *Le goût à l'état brut* et *L'âme de la Champagne*, Paris, Albin Michel, respectivement en 2016 et 2021.

66. Au sujet du restaurant de ce luxueux établissement, qui a eu trois étoiles au temps de Gérard Boyer, et qui appartient à la famille Gardinier, le Guide Michelin 2024 écrit «[...] comme prévu, la carte de champagnes est à tomber par terre : près de 900 références sélectionnées avec soin [...]» (p. 936).

67. Voir son article, «Deux leçons de cuisine classique à Reims», *Le Figaro*, 6-7 avril 2024, p. 30. Ajoutons, même si le terme est peu usité, que l'on commence à voir apparaître des «sobreliers» : voir Charlotte Langrand, «Les sommeliers de la sobriété», *La Tribune Dimanche*, 14 janvier 2024, p. 29 (les exemples cités ne concernent pas les régions abordées).

68. Voir le site du restaurant, www.arbane-philippe-mille.com. Sur les rapports entre la cuisine de Philippe Mille, la Champagne et l'arbane, voir aussi les propos recueillis par Elvire von Bardeleben dans son article «Le vitrail de Philippe Mille», *Le Monde, L'époque*, 9-10 juin 2024, p. 6 (sur la même page, un article d'Ophélie Neiman, «Comment être un bon œnotouriste», qui porte surtout sur des vignobles méridionaux).

69. Voir www.art-grandest.fr, consulté le 24 mai 2024.

Regards de l'Académie d'agriculture de France

FRÉDÉRIQUE PELSAY

*Directrice de recherche honoraire INRAE – Centre de Colmar
Ancienne présidente du Centre INRAE Grand Est-Colmar*

HERVÉ THIS

*Physico-chimiste, INRAE-AgroParisTech
Centre international pour la gastronomie moléculaire*

Tous deux sont membres de l'Académie d'Alsace

La veille du colloque interrégional des académies de l'Est, le 31 mai 2024, l'Académie d'agriculture de France est allée «visiter» l'IUT de Colmar et le Centre INRAE Grand Est-Colmar, à l'occasion du colloque scientifique sur la question «Quelles vignes et quels vins, demain?» organisé avec l'Académie d'Alsace. Le thème du colloque répondait à une urgence : l'humanité doit aujourd'hui faire face à un changement climatique dont elle est responsable. À cette fin, les initiatives politiques à l'échelle mondiale doivent être complétées par les actions individuelles, en vue de stopper les évolutions du climat et d'assurer la pérennité de la planète. Des changements infrastructurels, organisationnels et juridiques sont nécessaires pour évoluer vers un mode de vie à faibles émissions de carbone : il faut apprendre à mieux utiliser l'énergie, mieux construire, mieux gérer l'eau et, surtout, maîtriser la démographie mondiale.

Enjeux agronomiques, économiques et culturels

L'agriculture, dont on doit rappeler qu'elle produit nos aliments et qu'elle gère une large partie de notre environnement, fait face à des défis nouveaux. Le climat est évidemment décisif dans les productions agricoles, en termes de quantité comme de qualité. Depuis les débuts de l'humanité, l'adéquation entre climat et agriculture a déterminé le développement culturel et économique des régions, créé des cultures locales et influencé les migrations des populations.

La viticulture est particulièrement sensible à la conjonction entre enjeux agronomiques, économiques et culturels. Depuis des centaines d'années, la culture de la vigne a façonné les paysages des régions viticoles, leurs organisations sociales et la typicité de leurs vins, qui résulte de l'adéquation entre la culture de cépages particuliers et des pratiques œnologiques spécifiques. La notion de terroir intègre des paramètres environnementaux dans la délimitation des régions viticoles, selon des cadres juridiques anciens, qui ont perduré jusque dans les textes de l'Union européenne.

Certes, l'agriculture en général et la viticulture en particulier contribuent aux émissions de gaz à effet de serre et à la pollution de l'environnement, mais les sols, en stockant le carbone, atténuent ces émissions. En France, les pratiques viticoles sont strictement encadrées, avec notamment la reconnaissance de conditions mésoclimatiques (régionales), la délimitation des terroirs, la spécification des cépages autorisés, des méthodes culturales et des types de produits conférant des identités régionales et locales.

S'adapter à l'évolution du climat

Dans un tel contexte, les études de l'effet des changements climatiques sur la viticulture prennent une importance particulière. Le changement climatique mondial n'étant pas encore évident pour beaucoup (malgré des signes d'accélération évidents), il est essentiel de convaincre l'ensemble du secteur qu'une réaction immédiate est nécessaire. L'urgence résulte notamment du fait que les plantations d'aujourd'hui préparent la viticulture des prochaines décennies, quand les effets du changement climatique seront bien plus prégnants que ceux observés aujourd'hui.

Lors de du colloque « Vigne et vin, demain » à l'IUT de Colmar, la nécessité de mener des travaux de recherche pour la viticulture de demain a été présentée par Marion Guillou (présidente de l'Académie d'agriculture de France), Frédérique Pelsy (ancienne présidente du Centre INRAE de Colmar) et Hervé This (directeur du Centre international de gastronomie moléculaire et physique).

Au cours de ce colloque, **Didier Merdinoglu** (directeur de recherche INRAE Grand Est-Colmar) a présenté les travaux d'amélioration génétique de la vigne réalisés par son équipe de Colmar, notamment la sélection de nouvelles variétés de vigne de cuve résistantes aux principales maladies fongiques (mildiou et oïdium). Ces variétés, qui permettent des réductions de fongicides de plus de 80 %, sont donc mieux adaptées à des pratiques viticoles plus durables. Elles ont aussi été sélectionnées pour leur adaptation à l'évolution du climat. Des résultats remarquables de résistance génétique au court-noué ont également été présentés. On ne répètera jamais assez combien fut scandaleux et dramatique le double arrachage de vignes transgéniques, en 2009 et 2010, enterrant définitivement le programme de lutte contre le court-noué par voie biotechnologique, mais on voit que la ténacité des chercheurs INRAE sort vainqueur des épreuves.

Marc **André Selosse** (Muséum national d'histoire naturelle de Paris, Académie d'agriculture de France) a ensuite illustré les relations entre la vigne et son microbiote tant racinaire que foliaire. Il a posé la question de l'utilisation des micro-organismes pour soigner et protéger la vigne, discuté des propositions commerciales actuelles et des questions de recherche à explorer pour obtenir une protection efficace. En effet, pendant des décennies, on a considéré le sol comme une éponge inerte, que l'on vidait au cours de la culture et que l'on remplissait avec les fertilisants. Aujourd'hui, on découvre un sol plus fonctionnel, qui incorpore la matière organique et nourrit les plantes grâce à une multitude de micro-organismes, avec des conséquences en termes de couvertures et de traitements. Des études scientifiques ont montré que les champignons mycorhiziens assurent une protection phytosanitaire systémique, apportant des sels minéraux à la vigne et empêchant les pathogènes de s'installer. Les études devront montrer comment les changements climatiques ont des effets sur les communautés de micro-organismes.

Du côté du vin, **Jean-Louis Schlienger** et **Jean-Louis Vézien** ont abordé les évolutions de la consommation. Jean-Louis Schlienger (faculté de médecine, Université de Strasbourg, Académie d'Alsace) a discuté les études de ce qui est classiquement nommé le « paradoxe français » et analysé les recommandations médicales d'une consommation modérée de vin. À l'origine, le paradoxe français désignait le fait que, bien que consommant beaucoup de graisses animales, les Français présentaient la plus faible mortalité des pays occidentaux due aux maladies cardiovasculaires, sans explication évidente. Parmi les pistes évoquées figurait le fait que les Français étaient de gros consommateurs de vin rouge et, par un glissement s'appuyant notamment sur les travaux expérimentaux de Serge Renaud, il a été admis que le *French Paradox* – notion que se sont appropriée les médias nord-américains – était lié à la consommation modérée et régulière de vin rouge, dont les propriétés permettaient de réduire la prévalence des maladies cardiovasculaires et métaboliques. Ce paradoxe, validé par des études observationnelles, a été conforté par quelques rares études randomisées contrôlées. Les résultats montrent que les effets bénéfiques pour la santé sont à attribuer à l'alcool lui-même plutôt qu'aux composés phénoliques, dont le vin rouge est particulièrement riche, mais qui sont présents en trop faible quantité.



CÉCILE MODANESE

Depuis, le « paradoxe français » a été déconstruit par de nouvelles études épidémiologiques dont la méthodologie était plus rigoureuse. Il reste que, consommées de façon modérée et régulière et dans un environnement alimentaire de type méditerranéen, les boissons alcooliques – dont les effets néfastes sont bien connus – ont des effets potentiellement bénéfiques. Il existe un bien-boire (du vin) comme il existe un bien-manger qui s'inscrit dans une démarche hygiénique.

Évolutions de la consommation

Jean-Louis Vézien (ingénieur agronome et œnologue, ancien directeur du Conseil interprofessionnel des vins d'Alsace) a terminé cette première partie du colloque en considérant les évolutions de la consommation. Une baisse constante de la consommation de vin chez les adultes est observée depuis une soixantaine d'années, passant de 120 litres en 1960 à 40 litres aujourd'hui. Cette baisse, notamment chez les plus jeunes, s'accompagne de phénomènes nouveaux, tels que la multiplication des signes de qualité, la segmentation des marchés, la montée de l'individualisme, avec des producteurs soucieux de se différencier de leurs voisins... Les démarches collectives mises en place au xx^e siècle sont ainsi remises en cause, au profit de démarches individuelles d'entreprises qui cherchent leur salut grâce au contact direct avec le consommateur, facilité par les nouveaux outils numériques. La pérennité de la viticulture passe par la qualité des produits, associée à une meilleure lisibilité des vins (trop de labels tue les labels) et à une production éthique qui répond à l'attente des consommateurs et des consommatrices.

Après ces présentations, **Jean-Baptiste Adam** (domaine Jean-Baptiste Adam, Ammerschwahr) est venu montrer, sur l'exemple de ses vins du grand cru kaefferkopf, comment les vigneron s'adaptent à un climat en changement. Par ailleurs, **André Fougeroux** (membre de l'Académie d'agriculture de France) a présenté des planches ampélographiques du début du xix^e siècle de Pierre-Joseph Redouté⁷⁰.

Il ne restait plus, après le déjeuner, qu'à traverser la rue, pour visiter les installations expérimentales du Centre INRAE Grand Est-Colmar, avec un focus sur les cépages résistants aux maladies. Frédérique Pelsy, Komlan Avia, Guillaume Arnold et Grégory Lemarquis ont guidé la visite des serres et de la collection ampélographique, avant que celle-ci ne se termine avec la découverte de vins produits à partir des raisins des nouvelles variétés résistantes.

70. Celles-ci sont aujourd'hui regroupées dans un livre, *Les raisins de Pierre-Joseph Redouté*, par M. Médevielle, J.-M. Boursiquot, N. Ollat, A.-M. Slezec, C. de Bourgoing (Paulsen, 2021).

LES INTERVENANTS DU COLLOQUE

Claude CHAPUIS

Académie des sciences, arts et belles-lettres de Dijon
Enseignant à la Burgundy School of Business

Jean EL GAMMAL

Académie de Stanislas
Professeur émérite d'histoire contemporaine à l'Université de Lorraine

Marion GUILLOU

Présidente (en 2024) de l'Académie d'agriculture de France
Ancienne présidente-directrice générale de l'Institut national de recherche pour l'agriculture, l'alimentation et l'environnement (INRAE)

Cécile MODANESE

Académie d'Alsace des sciences, lettres et arts
Docteure en histoire contemporaine
Responsable du Pôle culturel et touristique de la Neuenbourg et du service Pays d'art et d'histoire/culture/tourisme à la Communauté de communes de la région de Guebwiller

Norbert MOLOZAY

Académie nationale de Metz
Viticulteur – Château de Vaux
Président de l'organisme de défense et de gestion de l'AOC Moselle

Frédérique PELS

Académie d'Alsace des sciences, lettres et arts
Académie d'agriculture de France
Directrice de recherche honoraire à l'INRAE
Ancienne présidente du Centre INRAE Grand-Est-Colmar

Jean-Robert PITTE

Président d'honneur de la Conférence nationale des académies
Président de la Société de Géographie

Bernard REUMAUX

Président de l'Académie d'Alsace des sciences, lettres et arts

Denis SCHAMING

Académie nationale de Metz
Administrateur général honoraire
Délégué régional de la Fondation du Patrimoine

Michel SPITZ

Adjoint au maire de Colmar, chargé de la Culture

Éric STRAUMANN

Maire de Colmar

Pierre-Emmanuel TAITTINGER

Académie nationale de Reims
Président d'honneur de la maison de champagne Taittinger
Président des ateliers Simon-Marq

Patrick THEURIET

Académie des sciences, belles-lettres et arts de Besançon et de Franche-Comté
Directeur d'établissement financier
Président du directoire de banques régionales
Entrepreneur financier
Professeur en droit et sciences économiques et financières

Hervé THIS

Académie d'Alsace des sciences, lettres et arts
Académie d'agriculture de France
Physico-chimiste à INRAE-AgroParisTech
Centre international pour la gastronomie moléculaire



Climat, sols et variétés. Irrigation et traitements. Consommation et santé. Commercialisation et exportation. Techniques de vinification et d'élevage. Concentrations et transmissions. Saveurs et plaisirs des sens. Nouveaux publics, nouvelles attentes... Le monde de la vigne et du vin change. Quelles perspectives? Quels défis? Quels atouts?

Les six Académies des sciences, lettres et arts de l'Est de la France ont apporté leurs expertises et croisé leurs regards, offrant une précieuse contribution aux réflexions du moment par une approche multirégionale inédite.

Académie d'Alsace des sciences, lettres et arts
Académie des sciences, belles-lettres et arts de Besançon
et de Franche-Comté
Académie des sciences, arts et belles-lettres de Dijon
Académie nationale de Metz
Académie nationale de Reims
Académie de Stanislas
Avec l'Académie d'agriculture de France