Connaissance Vigne Vin, 1979, **13**, N° 1, 1-11.

LES APPELLATIONS D'ORIGINE HISTORIQUES

J. BRANAS

Professeur honoraire
Ecole Nationale Supérieure Agronomique
34060 Montpellier Cédex (France)

La production des vins d'origine présente un intérêt qui dépasse largement la viticulture et même l'économie. Elle est encore organisée selon les règles conçus il y a plus d'un demi-siècle pour répondre aux besoins de l'époque ; l'évolution sociale, celle de la viticulture en général et les progrès des connaissances agronomiques, justifient une mise à jour de son organisation.

Avant une étude détaillée appuyée sur des exemples, les idées principales qui s'articulent autour de ce thème sont présentées ici, d'une manière abrégée.

LES TENDANCES ACTUELLES DE L'ECONOMIE ET LA VITICULTURE

Le progrès de la productivité est tenu pour indispensable à l'économie française ; réitérée constamment par les entreprises comme par les pouvoirs publics, ce choix a été plusieurs fois confirmé au plus haut niveau.

Sans mettre en cause son aspect politique, ni les arguments par lesquels on le justifie, mais non sans évaluer ses conséquences sur la viticulture en général, et plus particulièrement sur la production, la consommation et le commerce des vins d'origine, il est indispensable d'intégrer d'une manière cohérente les données fondamentales de la viticulture et les impératifs du monde moderne.

L'agriculture a participé au progrès de la productivité en obtenant plus rapidement des résultats plus importants que bien d'autres branches de l'économie. Elle s'est tournée résolument vers la conquête des marchés extérieurs en acceptant bravement la concurrence des agricultures étrangères sur le marché national ; cela n'allait pas sans risques : elle est devenue, dans certains secteurs, la victime de mécanismes qu'elle n'a pas su maîtriser ; mais, en dépit des réactions de ces secteurs défavorisés, il n'est pas question que l'agriculture cesse d'obéir à la pesanteur de ses branches bénéficiaires, inspiratrices écoutées de la politique libérale des organisations professionnelles.

La viticulture s'est associée à la recherche d'une meilleure productivité et au développement des exportations des vins. Elle a misé sur les

résultats d'un effort d'équipement sans précédent, qui a pris en 20 ans des dimensions impressionnantes et grâce auquel elle a résolu des problèmes de mécanisation, bien plus ardus, cependant, dans les vignes que dans les labours. Et elle a accru les rendements d'une manière spectaculaire.

La production des vins de consommation courante a souffert de la concurrence des viticultures étrangères auxquelles elle a dû abandonner 15 à 20 p. 100 du marché intérieur sans retrouver à l'extérieur une place équivalente. Qu'elle se satisfasse de prix rémunérateurs en 1979, ne dissimule pas la perte, en hommes et en vignes, qui correspond à la fraction de son potentiel qui est ainsi devenue inutile.

La production des vins d'origine, quant à elle, est un secteur envié ; associée à l'effort général de productivité sans que l'augmentation des rendements ait retenti négativement sur l'écoulement des récoltes et sur les prix, autrement que d'une manière passagère, elle bénéficie, au contraire, de prix élevés, astronomiques parfois, sur un marché intérieur très sain alors que ses exportations sont en croissance.

Les producteurs et les pouvoirs publics trouvent bien des motifs de satisfaction, et jusqu'à un certain triomphalisme, dans cette situation ; mais, alors qu'ils poursuivent le même objectif sans désemparer — produire toujours davantage — faut-il partager leurs certitudes ? Est-il bien raisonnable, c'est-à-dire n'est-il pas risqué, de ne pas se donner, sinon des limites que personne n'accepterait facilement aujourd'hui, du moins une organisation qui réserve sûrement l'avenir ? Est-il bon, autrement dit, de mettre tous les œufs — d'or — dans le même panier ?

Poser la question, c'est lui donner déjà une réponse.

DE LA PRODUCTIVITE

Connus depuis toujours, les voies et les moyens de la productivité n'ont pas été imaginés par la viticulture contemporaine : ce n'est pas d'hier que les vignerons savent augmenter les ressources et diminuer les coûts.

Les prix élevés atteints par les vins d'origine relèguent au second plan la diminution des coûts de production et privilégient l'augmentation des récoltes par l'extension des surfaces en production et par l'élévation des rendements.

L'extension des surfaces est motivée par l'énorme plus-value acquise par les terres à la suite de leur classement dans l'aire délimitée des appellations d'origine, et par le nouveau prix du vin qu'elles produisent. Elle est réalisée en plaçant dans l'aire délimitée — cela se dit : classer — des terrains, des situations climatiques ou des cépages, qui en avaient été

écartés parce qu'ils ne répondaient pas aux critères exigés par une production conforme aux usages historiques. Elle peut l'être, encore, par l'aménagement de parcelles incultes, par le défrichement, par le bris de roche, des terrassements et des apports de terre empruntés ou non hors de l'aire délimitée : entièrement nouvelle, la production de ces parcelles ne peut avoir de précédent historique.

Comme il n'y a guère d'exemples notables de situations favorables qui auraient été omises par les délimitations effectuées depuis 1935, les extensions auxquelles il a été procédé depuis 20 ans n'ont pu se faire qu'en consentant une diminution du degré alcoolique naturel moyen de l'appellation — si les sols classés sont plus humides, plus riches en azote, plus profonds, plus argileux, ou à plus grande altitude ou à mauvaise exposition — ou la perte des caractères originaux du vin — lorsque la constitution minéralogique de ces sols classés est différente — ou les deux en même temps.

L'augmentation des rendements, aisément accessible, a été fortement sollicitée en agissant simultanément sur la taille, la densité de plantation et les fumures.

Selon les usages historiques, les vignobles producteurs de vin d'origine étaient établis à une haute densité de plantation et conduits avec une taille courte ; les vignes étaient peu fumées ou ne l'étaient pas du tout ; elles restaient faibles. La production était peu importante, les vins avaient une richesse en alcool suffisante.

La viticulture moderne a admis qu'elle pouvait modifier profondément ces données pour obtenir un rendement élevé par unité de surface tout en diminuant le nombre des pieds, ce qui lui a imposé d'augmenter considérablement (x 5 et plus) le rendement par pied. Mais l'augmentation du rendement par souche, qui est très facilement obtenue en allongeant la taille, a des effets négatifs, parfois meurtriers, sur les souches faibles : la mort par surproduction ou l'affaiblissement par allongement rapide des bras. D'où la nécessité *d'augmenter la vigueur* des souches par les fumures azotées, les porte-greffes vigoureux et la diminution de la densité des plantations. Ainsi se sont développées ces vignes, conduites d'une manière plutôt échevelée, dites hautes, larges, etc... avec lesquelles le problème du rendement a été résolu sans difficultés.

Le problème de la qualité, par contre, n'a pas trouvé de solution satisfaisante parce que *la vigueur a des effets négatifs* qui n'ont pas été maîtrisés ; elle augmente, *inévitablement* la fraction des matériaux synthétisés qui est métabolisée, donc perdue, aux dépens de l'autre fraction qui se dépose dans les baies comme sucres et dans le bois comme amidon ; cette dernière fraction subit une diminution en proportion, à laquelle correspond l'abaissement de la teneur en sucres des vendanges et du degré alcoolique du vin, qui sont aussi, l'un et l'autre, des proportions. Cet

aspect essentiel de la physiologie de la vigne a été beaucoup trop négligé par les nombreuses études consacrées à la photosynthèse et à la productivité du feuillage (surface, disposition) ; c'est cependant en s'appuyant sur ces études bancales, que les techniciens du mode de conduite ont cherché à interpréter les résultats expérimentaux et que des praticiens ont cru pouvoir se donner bonne conscience.

Les effets du progrès de la productivité qui découle de l'augmentation des surfaces et de celle du rendement présentent *un aspect positif* qui est loin d'être négligeable et qui est parfois séduisant : l'élévation du profit des producteurs, l'amélioration de la balance commerciale et la satisfaction bien compréhensible de tout un monde d'économistes, sont accompagnées, et ce n'est pas le moins important, par l'enthousiasme séculaire des praticiens pour les « belles vignes » qui sont les plus vertes et les plus vigoureuses, bien qu'elles ne donnent pas le meilleur vin ; il faut dire, à la décharge des producteurs, que ne leur ont jamais manqué les encouragements de leurs fournisseurs et les concours de leurs banquiers. Par un singulier phénomène de société, il s'est formé des groupes de pensée, très vivants et à l'expression péremptoire, dont on n'a pas fini de s'étonner qu'ils n'aient pas encore découvert le chaînon manquant à leur raisonnement.

Les aspects négatifs découlent de la diminution du degré alcoolique naturel des vins, accompagnée de celle de leur finesse, à laquelle la chaptalisation ne peut remédier, et de la perte de leurs caractéristiques originales lorsque les plantations sont établies hors des aires historiques, dans des sols d'une constitution minéralogique différente. Cette double diminution de la qualité des vins d'origine n'a pas eu, jusqu'ici, d'influence très perceptible sur le marché de ces vins qui connaît de fortes tensions et des prix élevés. L'œnologie et le commerce des vins sont les artisans de ce résultat ; mais il est à craindre que la science des uns et l'habileté des autres ne suffisent plus pour masquer l'aggravation des défauts des vendanges. Mais avant cette échéance, qui ne peut survenir que progressivement, le nivellement des qualités et des valeurs, favorable aux produits de second plan, continuera d'affecter la situation des plus distingués et, avec ceux-ci, celle de l'ensemble de la production.

Au reste, le plus grave n'est pas dans cette perspective : il est réellement insupportable que les progrès de la rentabilité de la production des vins d'origine ne soient acquis qu'aux prix d'une altération des conditions de production et des caractéristiques du vin qui est une tromperie lorsqu'elle ne s'accompagne pas du renoncement à l'appellation.

FILIERE HISTORIQUE DE L'APPELLATION D'ORIGINE

Le vrai départ de la viticulture française est le Haut Moyen Age, alors que la société féodale manifeste un goût très vif pour le vin ; les grands tiennent pour règle d'offrir le vin à leurs hôtes et sont fiers de sa qualité,

avec le sentiment que tout homme de condition se doit d'avoir des vignes et de faire du vin. Ce même intérêt est partagé par la hiérarchie catholique, dans les sièges épiscopaux et dans les communautés ; son côté profane y est justifié par les règles qui rendent le vin nécessaire aux offices et à l'alimentation, avec le pain. Inégalitaire, souvent fascinée par le souvenir du monde antique, la société féodale a su créer, sur les ruines du vignoble gallo-romain et, en même temps, sur les nouveaux sites qu'elle a découverts, cette mosaïque incomparable qui est le commencement de notre patrimoine viticole.

L'insécurité et l'interruption des relations maritimes empêchent tout commerce ; l'autoconsommation est le but de l'agriculture ; certes, les maîtres des vignes ne sont pas sans tirer parfois profit de leur production pour alimenter quelque trésor ou pour quelque offrande intéressée, mais le principal objectif reste la satisfaction de leurs goûts, de leurs besoins, de ceux de leur entourage et du plaisir de leurs hôtes.

Les traits de ce vignoble sont remarquables ; en premier, celui qui boit le vin peut exiger un produit sans cesse plus agréable ; ensuite, il peut voir, s'il lui plaît, la vigne qui le donne ; enfin, les vignes et les vins n'existent que par un artisanat viticole qui fréquente en permanence les vignes, les pressoirs et les tonneaux, sans que rien lui en échappe, et qui sait expliquer le vin par la vigne. Cette *viticulture* était réellement *transparente*. Orientée vers l'obtention des vendanges les plus sucrées et des vins les plus agréables, elle connaissait, bien avant l'an 1000. ce principal fondamental selon lequel les vignes établies sur les sols les moins fertiles donnent les meilleurs vins et elle n'ignorait pas, même si elle ne les ressentait que confusément, les autres facteurs agronomiques de l'agrément du vin puisqu'elle surmontait la distance et les difficultés d'accès pour s'installer aux emplacements les plus favorables à la qualité.

La viticulture française se tourne vers le commerce à partir du XI^e^ siècle, et surtout au XII^e^ et au XIII^e^, avec la renaissance des villes et grâce aux progrès d'une bourgeoisie opulente et à l'apparition d'une petite propriété paysanne. Pour répondre aux besoins qui se manifestent jusque dans les villes étrangères, la culture de la vigne reçoit une forte impulsion ; elle s'étend à partir des plantations féodales qui occupent les sites les plus favorables et qui peuvent être agrandies sans risques. Depuis, c'est-à-dire depuis sept à huit siècles, la *viticulture commerciale* a pu subir des vicissitudes, mais elle n'a pas cessé de se développer.

Elle diffère considérablement de la viticulture transparente par les objectifs comme par les méthodes ; alors que celle-ci a pour but l'agrément de celui qui boit le vin et qui connaît la vigne qui le produit, la viticulture commerciale est animée par le profit du maître de la vigne, qui reste inconnue de celui qui boit le vin ; elle n'est pas transparente. Et, si la viticulture transparente fait appel à l'art du vigneron pour la mise

au point des pratiques culturales et œnologiques en vue d'obtenir le vin le plus agréable, la viticulture commerciale se borne à infléchir ces pratiques pour augmenter la productivité.

Depuis près d'un demi-siècle, la production viticole française est partagée entre la fidélité au bon usage de la viticulture transparente et l'asservissement au profit qui réduit le vin à l'état d'objet de commerce. Le partage est conflictuel parce que la viticulture commerciale peut occuper les marchés aux dépens de la partie de la production restée conforme aux usages historiques. D'abord relativement lente, l'invasion des vins commerciaux a déferlé depuis un siècle et demi, par circonstances politiques favorables et grâce à la généralisation de la chaptalisation.

L'APPELLATION D'ORIGINE, LE BON USAGE ET L'USAGE HISTORIQUE

Les vins transportés et consommés hors de leur lieu de production sont désignés par un nom qui rappelle leur provenance, d'une manière ou d'une autre. Le nom d'origine a été employé, d'abord pour des vins offerts produits par un des vignobles du Moyen Age, ensuite pour des vins vendus provenant de ces mêmes vignobles étendus pour des fins commerciales. Le berceau de chaque nom d'origine est donc l'un des anciens vignobles de la viticulture transparente à laquelle ils ont été empruntés par la viticulture commerciale.

Mais, les noms des vins n'étaient pas seulement des désignations de provenance ; ils recouvraient tout un contenu : le vin et ses caractères, la vigne, son emplacement et ses variétés, les soins qu'elle recevait et ceux qui étaient donnés au vin.

Les noms d'origine ont été conservés par la viticulture commerciale ; mais, si les acheteurs s'attendaient à recevoir le vin des vignes établies et conduites conformément aux usages par lesquels il avait acquis sa renommée et mérité son prix, ils ne pouvaient exercer un quelconque contrôle sur le vignoble et ils devaient faire confiance au vendeur pour livrer un vin obtenu selon la coutume. Lorsque les usages de la viticulture transparente, qui correspondaient à la mise au point des pratiques en vue de l'agrément du vin, subissaient des modifications à des fins commerciales, les acheteurs des vins d'origine n'en étaient pas informés.

La législation française relative aux appellations d'origine des vins fait constamment référence à l'usage ; la loi du 1er août 1905 (art. 1) qualifie de fraude, la tromperie sur l'origine lorsque, d'après les usages, la désignation de l'origine est la cause principale de la vente ; la loi du 6 mai 1919 (art. 1) reconnaît à « toute personne » le droit d'agir en justice lorsqu'une appellation d'origine est appliquée, à son préjudice, à un produit (vin) naturel, contrairement à des usages locaux, loyaux et constants ; et la loi du 22 juillet 1927 (art. 3) précise « qu'aucun vin n'a droit à une

appellation d'origine régionale ou locale, s'il ne provient de cépages et d'une aire de production consacrés par les usages, locaux, loyaux et constants ».

La signification attachée à l'usage a été précisée par des qualificatifs ; pour l'application de la loi du 31 mai 1919 et du décret-loi du 30 juillet 1935, il a été exigé qu'ils soient simultanément anciens, constants, locaux et loyaux, ce qui est suffisamment explicite ; il n'y avait alors aucune équivoque. Mais, depuis, la force de la viticulture commerciale tend à placer abusivement au rang des usages des pratiques qui n'ont certainement pas de précédents historiques.

La référence à l'usage ne peut concerner que *l'usage historique,* qui est *le bon usage,* celui qui a été adopté parce qu'il correspond à l'obtention des meilleurs vins. Un *usage commercial,* formé des pratiques qui s'éloignent plus au moins de l'usage historique ou qui en diffèrent complètement, n'est, évidemment, ni ancien, ni constant, ni local ; et il n'est pas loyal parce que, comme le prévoit la loi de 1905, l'appellation d'origine employée à tort est bien « la cause principale de la vente ».

L'USAGE HISTORIQUE OU BON USAGE

Des siècles se sont écoulés depuis les premières plantations qui ont été le départ d'une appellation d'origine. Comment retrouver, aujourd'hui, l'aire, les cépages et le mode de conduite du vignoble primitif ? Comment identifier l'usage historique après les modifications qu'il a pu recevoir ? Et comment intégrer dans la mise au point initiale les changements imposés par la nature ou par la société ?

ZONE DE PLUS GRANDE FIDELITE AUX USAGES HISTORIQUES.

Le vignoble qui produit un vin d'origine (Beaujolais, Vouvray, Châteauneuf-du-Pape, etc...) s'étend sur une aire déterminée dans laquelle les vignes présentent une fréquence variable, qui est élevée lorsqu'elles forment un tapis continu ou qui est basse lorsque les parcelles sont séparées et plus ou moins éloignées les unes des autres. La zone de plus grande fréquence offre les conditions de milieu les plus propices à l'obtention du vin original.

Toutefois, la situation actuelle n'est plus celle du vignoble historique en raison de l'extension du vignoble commercial, surtout sensible à partir de 1860, des effets de l'invasion phylloxérique, des tensions économiques nées de la civilisation industrielle et du développement des transports et des échanges. Il est donc nécessaire de retrouver la zone de plus grande fréquence historique telle qu'elle était avant ces modifications.

Les cartes au 1 : 80.000, dites d'état major, sur lesquelles l'emplacement des vignes est figuré, permettent d'établir la distribution sur le terrain des vignes d'une région et de situer la zone de leur plus grande

fréquence à l'époque du lever de la carte. La comparaison des éditions successives est très intéressante pour préciser une évolution. Encore après 1850, le vignoble français, souvent cultivé à la main, fait de vignes non greffées taillées comme depuis des siècles, encore indemne des parasites américains (phylloxera, mildiou, etc...), n'avait pas encore subi la grande expansion commerciale qu'il devait connaître sous le Second Empire : il était encore très près de l'usage historique. Les éditions anciennes de la carte au 1 : 80.000 sont les précieux témoins de ce vignoble.

La zone de plus grande fréquence ainsi située est *une zone de plus grande fidélité aux usages historiques ;* elle correspond au « noyau d'élite » défini par G. KUHNHOLTZ-LORDAT. Les conditions naturelles qui règnent dans cette zone peuvent alors être identifiées à celles qui déterminent les caractères originaux du vin et sa qualité.

Le sol influence ces caractéristiques originales par sa composition minérale, c'est-à-dire par le cortège des minéraux lourds et par les argiles, constituants qui sont en rapport avec la formation géologique dont il provient. Chaque appellation d'origine est ainsi inféodée à une formation géologique : Médoc et facies à galets de la formation de Méric, Chablis et Kimméridgien moyen et supérieur. La confrontation de la zone de plus grande fréquence avec une carte géologique fait ressortir la formation géologique caractéristique.

L'aire de production d'un vin d'origine est constituée avec une formation géologique caractéristique, par ses affleurements, par les éboulis et les colluvions qui en proviennent, et par les zones dans lesquelles le substrat géologique recouvert reste assez proche de la surface pour être accessible aux racines et pour incorporer ses matériaux au sol.

Mais, même avec cette origine et cette constitution, des sols seront exclus de l'aire s'ils livrent trop d'eau et trop d'azote parce qu'ils sont profonds, frais, homogènes et trop argileux ; et d'autres seront écartés parce que leur situation est climatiquement défavorable.

Les conditions climatiques de la zone de plus grande fidélité peuvent être relevées dans les séries météorologiques publiées, ou calculées par les méthodes classiques : température moyenne annuelle, sommes des températures, durée d'éclairement, moyenne mensuelle des pluies, fréquence des vents. Elles permettent de tracer les limites au-delà desquelles les cépages caractéristiques de l'appellation d'origine ne peuvent pas mûrir régulièrement. Le rôle de l'altitude et celui de l'exposition sont précisés. Les résultats de cette étude justifient le retrait de l'aire des situations climatiquement défavorables.

ENCEPAGEMENT.

Chaque appellation fait appel à une variété caractéristique qui contribue, avec le sol, à donner au vin ses caractères originaux, et qui est connue depuis longtemps ; on sait bien quelles appellations font appel au

Pinot, au Cabernet Sauvignon, à la Syrah, au Chardonnay, au Chenin, etc... Les connaissances sont bien antérieures au grand bouleversement de la reconstitution.

La fréquence du cépage caractéristique est plus élevée dans la zone de plus grande fidélité ; elle diminue en s'éloignant de celle-ci ; elle est un témoignage du respect de l'usage historique.

Les relevés suffisamment précis n'existent que dans le Cadastre viticole dressé, pour toute la France, par l'Institut des Vins de Consommation courante vers 1960. En dépit de son caractère relativement récent, cette enquête donne des renseignements de très bonne valeur parce que l'extension de la production des vins d'origine, la plus proche de nous et la plus forte, ne s'était pas encore produite.

PRATIQUES CULTURALES ET ŒNOLOGIQUES.

Mise au point depuis des siècles, les pratiques culturales ont peu varié jusqu'à l'introduction de la charrue, au début du XIX^{e} siècle, et, compte tenu de la durée des vignes, jusqu'à la veille de l'invasion phylloxérique. L'usage historique peut être reconstitué d'après les descriptions réalisées, département par département et vignoble par vignoble, par le docteur J. GUYOT, sous le second Empire. Ce sont des données fondamentales mais elles concernent un vignoble non greffé entretenu encore très souvent à la main.

L'adaptation exigée par la culture attelée puis par la mécanisation, ainsi que par l'emploi des vignes greffées s'est faite au prix de changements, parfois brutaux, souvent favorables au rendement et à la productivité, mais presque toujours nuisibles à la qualité du vin malgré un recours croissant à la chaptalisation. L'adaptation rationnelle du modèle historique est cependant possible ; la densité et la disposition des plantations, le système de taille, le palissage, les fumures et le choix du porte-greffes doivent seulement respecter des règles qui sont connues ; malheureusement, sauf dans de très rares vignobles, ni les producteurs, ni les autorités, n'ont eu la sagesse de tenir en de justes limites l'enthousiasme, parfois délirant, des constructeurs de machines viticoles et des spécialistes de cette branche. Les dommages sont considérables, dans les esprits comme dans les vignes ; et ils sont parfois irréversibles.

L'œnologie doit mettre en œuvre les méthodes favorables à l'épanouissement des caractéristiques originales des vins ; c'était son rôle dans la viticulture transparente à laquelle la production des vins d'origine doit l'essentiel, Le caractère artisanal qu'elle a conservé pendant des millénaires n'a pu être dépassé qu'au XIX^{e} siècle à la suite des découvertes de Pasteur et des progrès de la chimie ; la correction de la vendange et du vin par l'addition de substances exogènes, le retrait de constituants naturels, l'action de facteurs physiques dans le milieu fermentaire, ou autour

de lui, sont devenus des pratiques courantes ; en même temps, des équipements plus ou moins sophistiqués remplaçaient les antiques pressoirs.

Cette correction a permis de commercialiser les vins issus des vendanges médiocres de vignes trop vigoureuses et trop productives ; par là, l'œnologie s'est trouvée associée, comme un chaînon indispensable, à l'effort de productivité de la viticulture, mais il n'y a guère d'exemple qu'elle en ait montré quelque repentir.

Il n'est cependant pas douteux, pour l'œnologie comme pour la viticulture, que l'adaptation des méthodes et des matériels aux conditions contemporaines peut être conciliée avec le respect des caractéristiques naturelles des vins d'origine ; mais il faut que le problème soit vu sous cet angle.

CONCLUSION

En opposition avec la doctrine française sur laquelle ont été fondées la législation et la réglementation, les tendances actuelles de la production des vins d'origine ne sont ni dignes, ni avisées : afficher le respect des usages historiques pour vendre le vin et violer ces usages pour produire ce même vin, justifier cette attitude par des arguments fallacieux, c'est se déconsidérer et déconsidérer la production. Les producteurs et les pouvoirs publics en partagent la responsabilité ; il est surprenant que les producteurs de vins d'origine, dont le prestige est encore très grand, les ressources aujourd'hui énormes, et les privilèges assez visibles pour appeler la contestation des producteurs de vins ordinaires, n'aient pas ressenti le besoin de balancer ces avantages en montrant, en toute occasion, par la parole et par l'action, leur profond respect pour la vigne et pour le vin, et en cherchant à l'imposer aux autres ; et il est aussi surprenant que l'autorité de tutelle n'ait su qu'encourager cette tendance de la production.

La perte de prestige des appellations d'origine se mesure au nombre et à la rigueur des qualificatifs : les appellations d'origine, sont devenues « contrôlées » et même, ailleurs, « contrôlées et garanties ». Rien n'illustre mieux l'impossibilité d'obtenir l'obéissance aux règles que l'addition de conventions nouvelles.

Une réorganisation devrait donc concilier le développement de la production commerciale des vins d'origine, que rien ne semble pouvoir arrêter, avec le respect des usages historiques auquel la nation, la production et le commerce lui-même doivent pouvoir continuer à se référer.

Les appellations d'origine historique pourraient former, au sein des appellations d'origine du statut actuel, une catégorie fidèle au bon usage qui jouerait un rôle d'entraînement, aussi bien moralement que commercialement.

Beaucoup, parmi les producteurs, ne sont pas disposés à renoncer aux avantages du présent pour mieux affronter les risques du futur.

— mais, **laisser faire en participant,** c'est accepter un profit indu par l'emploi abusif d'un nom d'origine pour un vin qui n'est pas obtenu et élaboré dans les conditions agronomiques qui sont à la source de sa renommée.

Les producteurs qui sont soucieux de ne pas se trouver associés, à leur corps défendant, à des pratiques qu'ils réprouvent, ont le choix entre plusieurs attitudes.

— **s'opposer** mais c'est inefficace : taxée de passéisme, de non sens économique et déconsidérée comme polémique, l'opposition reste platonique.

— **concilier** l'expansion dynamique de la production avec le respect des producteurs raisonnables, des consommateurs et du patrimoine viticole, *en distinguant le secteur des appellations d'origine historique des appellations du statut,* c'est en appeler aux pouvoirs publics pour compléter la réglementation en vigueur. Mais il ne semble pas que l'autorité soit prête à reconsidérer le problème.

— **séparer** leur récolte par la création d'une marque collective qui impose le respect des usages historiques.

Ce thème des appellations d'origine des vins garde tout son intérêt historique, agronomique et économique ; il peut être à la veille de recevoir, en France, de nouveaux développements.

Manuscrit reçu le 3 mai 1979.