

GUIDE D'USAGE

MUTATIONS DES TERROIRS VITICOLES DU SUD-OUEST EUROPÉEN

Auteurs :

Jean-Christian Tulet, Martin Paegelow, Michaël Pouzenc, Jean Jimenez

Philippe Roudié, María Teresa Camacho Olmedo, Annie Andioc

Sommaire du guide

- Description générale de la ressource p.1
- Disciplines, thématiques et public cible concernés p.2
- Résumés des neuf grains de la ressource p.4, p.5, p.6 et p.7
- Proposition d'utilisation des neuf grains p.8 à p.15
- Fonctionnement, navigation dans la ressource p.16
- Recommandations p.17

Résumé de la ressource

Ce **webdocumentaire** est composé d'un ensemble de **neuf films** documentaires portant sur les vignobles du sud-ouest européen et leurs problématiques actuelles. L'espace géographique situe ces neufs films en Espagne principalement, mais aussi en France (Gaillac) et au Portugal (Porto et vignoble du Douro). Sur la base d'entretiens filmés et s'appuyant sur la connaissance de chercheurs locaux ou spécialistes français de la vitiviniculture, ces neuf films traitent tous de problématiques récurrentes, tout en inscrivant l'ensemble dans une perspective de mutations de la vitiviniculture à l'échelle du sud-ouest européen. Les neuf grains portent sur 8 vignobles :

1. La **Mancha**, le plus vaste vignoble du monde
2. La **Liébana**, ou le sauvetage au XXI^e siècle d'un micro vignoble montagnard
3. **Porto**, genèse et adaptation des paysages d'un vin généreux
4. La **Axarquía de Málaga**, un vignoble en sursis
5. La **Contraviesa**, un vignoble d'altitude
6. **Priorat**. Renaissance d'un terroir et récupération d'un territoire
7. **Gaillac**. Faire du bio ! Faire du terroir ?
8. **Pomerol**. Les effets territoriaux des nouvelles technologies
9. Les passionnés de la vigne et du vin

Mutations des terroirs viticoles du sud-ouest européen est une ressource pédagogique essentiellement axée sur les disciplines suivantes :

- L'écologie
- La géographie
- L'économie
- L'agronomie
- L'œnologie.

Les domaines dans lesquels elle s'inscrit sont :

- Les écosystèmes et la biodiversité
- La dynamique des milieux naturels
- La géomorphologie
- La gestion des ressources naturelles
- La gestion et l'aménagement des territoires.

Public « cible »

Cette ressource pédagogique a trait aux disciplines suivantes :

La géographie
L'écologie
La biologie
L'agronomie
L'économie
L'œnologie

Ce film s'inscrit dans les champs thématiques ci-dessous :

Les mutations socio-économiques
L'aménagement des territoires
Le développement durable
Les paysages et leurs évolutions
Les mutations sociales
Les évolutions historiques
Les techniques culturelles de la vigne

Cette ressource se destine d'abord aux étudiants des disciplines listées. Dans un sens plus large, elle s'adresse également aux étudiants, enseignants et professionnels dont les champs thématiques sont directement ou indirectement concernés. Bien que cette ressource puisse être utilisée à des degrés divers, elle est notamment conçue pour les niveaux de :

- Licence 3, Master 1 et 2

Suggestion d'utilisation pédagogique

Dans le contexte des mutations des espaces et des sociétés, cette ressource pédagogique peut être utilisée en tant que complément à des cours magistraux, constituer un support en TD et servir, plus généralement, de base de réflexion.

Cette ressource pédagogique est constituée d'un ensemble de neuf films documentaires portant sur la viticulture et ses mutations dans le sud-ouest européen. De par la richesse de son contenu et en raison du grand nombre de situations traitées, cette ressource offre la possibilité de mise en perspective, par comparaison, des films entre eux / des chapitres de la série portant sur les mêmes thématiques, afin de faire ressortir des traits communs, des singularités ou des réponses / évolutions divergentes.

Comment s'emparer pleinement de cette ressource ?

Mutations des terroirs viticoles du sud-ouest européen est une ressource pédagogique numérique construite sur la base de neuf **films documentaires** dont la durée est variable : **15** minutes à **70** minutes chacun, en langue **espagnole, portugaise, catalane**, sous-titrés en français, accompagnés de leurs **résumés** respectifs et **chapitrés**, pour la plupart, en plusieurs séquences thématiques :

1. Introduction et situation géographique pour chacun d'entre eux
2. La viticulture traditionnelle
3. La mise en perspective historique du vignoble
4. Les initiatives de reconversion vers un vignoble de qualité
5. Les vignobles d'altitude, avec leurs spécificités climatique et orographique
6. Le renouveau des vignobles
7. Les différents modes culturaux : espalier vs gobelet (La Mancha, Gaillac, etc.)
8. Les préoccupations environnementales et les orientations ou conversions au bio
9. Les vins bios et les vins naturels
10. Des études de cas portant sur plusieurs vigneron dans tous les vignobles étudiés
11. La dimension sociale et humaine
12. La situation des vignobles dans le contexte de crise actuelle
13. Les coopératives et leurs dynamiques
14. Les questions commerciales : réseaux locaux, exportations, etc.
15. Les perspectives de futur.

Résumés des **neuf** grains de la ressource :

1. La Mancha, le plus vaste vignoble du monde

Avec aujourd'hui 450.000 hectares, le plus vaste vignoble du monde se situe en plein cœur de l'Espagne, sur l'immense meseta de la Nouvelle-Castille. Sa surface s'est contractée depuis 20 ans (il couvrait 720.000 ha en 1989), mais dans des proportions moindres que dans le cas du Languedoc-Roussillon. D'autre part, cette diminution s'accompagne d'une croissance des rendements qui font passer la production totale de 20 millions d'hectolitres à plus de 25 millions en 2003/2004. Il n'est donc guère étonnant dans ce contexte, de rencontrer la coopérative viti-vinicole la plus importante du monde, avec des milliers de sociétaires. Dans le cas de la Dénomination d'Origine Valdepeñas, au contraire, le système coopératif ne joue plus qu'un rôle mineur, au profit d'un petit nombre de « *bodegueros* » et de négociants. Cette situation de monopole et les obligations liées à la D.O entraîne d'ailleurs certains producteurs à se contenter d'une appellation *Vinos de la Tierra*, ce qui leur permet également une plus grande liberté de manœuvre, qu'ils mettent à profit avec des initiatives très diverses. Cette dynamique générale est soutenue par un rapport qualité/prix parmi les plus intéressants du monde vitivinicole.

2. La Liébana, ou le sauvetage, au XXI^e siècle d'un micro vignoble montagnard

La Liébana est l'exemple d'un bassin intra montagnard bénéficiant de conditions climatiques relativement favorables. Celles-ci lui ont permis d'abriter un vignoble longtemps important puisqu'il couvrait jusqu'à 1000 hectares au Moyen-âge. L'histoire récente de ce petit vignoble est celle d'une longue dégradation (phylloxéra, vieillissement des producteurs, exode rural), jusqu'à une période toute proche. Ce retournement de la conjoncture est surtout lié au tourisme local qui permet à une poignée de producteurs, s'appuyant également sur diverses aides institutionnelles, de se lancer dans la commercialisation du vin. Le succès dépasse leurs espérances entraînant la replantation de nouvelles parcelles de vignes.

3. Porto, genèse et adaptation des paysages d'un vin généreux

Au Portugal, depuis le XVII^e siècle, la vallée du Douro est célébrée pour ses vins mutés, au style inimitable, les portos. Le vignoble du Haut-Douro, classé au Patrimoine Mondial de l'Unesco, en 2001, en tant que paysage culturel évolutif et vivant, associe des formes diversifiées d'organisation de la vigne, correspondant à plusieurs techniques utilisées au cours des temps. Commençant par un rapide survol historique, puis par l'observation du paysage viticole actuel, ce film documentaire essaye de nous faire comprendre diverses thématiques relatives à ce vignoble et à ce vin : l'évolution historique de la région du Haut-Douro, en rapport avec les politiques de régulation du système du vin de Porto produit dans cette contrée, les permanences et les innovations techniques de la culture de la vigne, les dynamiques commerciales et les types de vins demandés par les marchés.

4. La Axarquía de Malaga, un vignoble en sursis

Le vignoble de la Axarquía se trouve dans la province de Málaga. Il s'agit d'un vignoble très atomisé où les producteurs possèdent de toutes petites exploitations, allant de quelques ares à un hectare maximum. C'est ce qu'on appelle le système du minifundio. Ce célèbre vignoble espagnol, le premier à bénéficier d'une Appellation d'Origine en Espagne, pour ses vins généreux, a subi au long du siècle dernier, une régression très importante. Aujourd'hui, la concurrence avec les productions de fruits tropicaux (avocats, mangues, etc.) est rude. De nombreuses surfaces agricoles sont abandonnées au profit de ces productions qui connaissent un grand succès dans cette région au climat hivernal très doux. Mais, même si les surfaces viticoles ont énormément chuté, l'amorce d'une nouvelle viticulture, semble être bien présente. Aujourd'hui, les jeunes, partis avant la crise pour travailler dans d'autres secteurs plus productifs, opèrent un retour à la terre et à la viticulture. Des bodegas, très avant-gardistes, misent sur l'extrême qualité de leurs vins, les « muscats naturellement doux », montrant une voie à suivre pour une production qui, ici comme ailleurs, ne peut passer que par la qualité.

5. La Contraviesa, un vignoble d'altitude

Situé entre la mer Méditerranée et la Sierra Nevada, le massif de la Contraviesa est une montagne littorale andalouse culminant à 1400 m. Ce milieu d'altitude, à pentes fortes et ne disposant que d'une ressource en eau très limitée, est traditionnellement caractérisé par un triptyque de cultures pérennes : amandier-figuier-vigne. Cette polyculture ancestrale est sur le déclin depuis les années 1970. Sur la base d'interviews et s'appuyant sur la connaissance de chercheurs locaux, ce film souligne quatre aspects principaux, tout en inscrivant l'ensemble dans une perspective de mutations de la vitiviniculture à l'échelle du sud-ouest européen :

1. La viticulture traditionnelle,
2. Les initiatives de reconversion vers une production de qualité
3. La spécificité géographique de ce vignoble d'altitude
4. La redynamisation du vignoble en tant que pivot d'un concept économique intégré d'agrotourisme.

6. Priorat, renaissance d'un terroir et récupération d'un territoire

Le vignoble du Priorat ne compte aujourd'hui que 1800 hectares et il est difficile que ce terroir puisse augmenter dans le futur étant donné qu'il est encerclé par une autre appellation, la Dénomination d'Origine Montsant. Sur des pentes difficiles, les vignes sont plantées sur un sol de schiste très caractéristique. Ces conditions orographiques rendent impossible l'existence de vignobles étendus, ce qui explique la présence de chais et de caves de petites dimensions.

Malgré leur qualité exceptionnelle, les vins du Priorat avaient été délaissés, les vignes avaient vieilli, les ceps remplacés le plus souvent par des amandiers ou des noisetiers. Cette *comarca* a connu un exode rural dramatique : la population passant de 16 336 habitants en 1830 à 3200 habitants en 1980. Depuis une trentaine d'années pourtant, les amateurs ont redécouvert les vins du Priorat qui jouissent à présent d'une notoriété internationale. Ce film nous parle du terroir, de la qualité, des méthodes culturelles, mais il essaye d'aborder aussi les notions d'équité et de partage qui, ici, pour certains producteurs, sont une question centrale.

La dimension environnementale ainsi que les questions de biodiversité et d'agriculture écologique durable sont aussi au cœur des préoccupations de nombreux acteurs de ce terroir unique.

7. Gaillac. Faire du bio ! Faire du terroir ?

Le cas du Gaillac est particulièrement illustratif d'un essor rapide de la viticulture biologique participant à un re-positionnement de l'ensemble du vignoble. La viticulture bio peut-elle se passer du terroir et d'un modèle AOC qui s'essouffle, ou constitue-t-elle un moyen de reformuler le terroir et d'actualiser l'AOC, en phase avec les nouvelles attentes des consommateurs ? Face à cette interrogation, nous nous sommes intéressés ici aux producteurs bios, à leurs représentations et leurs pratiques. L'analyse d'une douzaine d'entretiens semi-directifs nous conduit à identifier des groupes portant autant de pôles de redéfinition du terroir, tout à tour recentré sur l'écosystème local, offert à la créativité ou réactivé dans le prolongement de l'AOC.

8. Les effets territoriaux des nouvelles technologies

Parallèlement à la démarche de la plupart des vigneron ou viticulteurs bios, ayant placé leur démarche sous le signe de la recherche de la simplicité et de l'authenticité, du retour au terroir, parfois de la « décroissance », d'autres solutions, plus technologiques, ont été engagées à grands frais. Si le côté spectaculaire de certaines réalisations architecturales, dans certaines régions du monde, en Californie, en Italie, en Espagne, ou dans le Bordelais, laissent perplexes d'un point de vue de l'impact sur le paysage, c'est la dimension technique et le réel progrès en terme d'amélioration de la qualité qui nous ont intéressés dans cette enquête. Pour cela, nous sommes allés en plein vignoble bordelais, dans le Pomerol, à la rencontre de l'un des acteurs de cette nouvelle approche, le Château La Conseillante, dont le nouveau cuvier de vinification, reconstruit de toute pièce, il y a trois ans, se présente à la fois en tant qu'outil technique « incontournable » pour une production de qualité et comme « outil marketing », de représentation et de diffusion de la connaissance d'une viticulture résolument moderne mais très attachée au terroir.

9. Les passionnés de la vigne et du vin (des vignobles, par et pour les urbains)

Peu d'autres activités agricoles, en Occident, ont suscité depuis si longtemps autant d'intérêt et de passion de la part des hommes. Mais depuis les années 1980, le monde du vin attire d'importants investissements dans les vignobles, aussi bien en France qu'à l'étranger. Aujourd'hui, la vigne et le vin continuent d'intéresser de nouveaux acteurs, de tous horizons. Bon nombre d'entre eux proviennent du monde de la culture, des arts, du cinéma, mais aussi de la finance, du BTP, ainsi que des professeurs, des chercheurs, des artistes... Ils ont tous un point commun : ce sont des passionnés de la vigne et du vin. Des passionnés qui s'acharnent et s'échinent, sur des terroirs souvent méconnus, sans autres armes que leurs convictions et, de plus en plus, un panache « bio », à produire des vins ciselés, originaux et authentiques. Ce sont tous des créatifs, avec des idées nouvelles, qui s'impliquent directement dans l'élaboration des vins, leurs vins, dans une perspective de qualité et d'originalité. Leurs politiques de commercialisation, pour certains d'entre eux, sont très différentes des autres vigneron, car ils arrivent avec un savoir-faire dans ce domaine, disposant parfois de réseaux importants qui leur permettent de se lancer dans l'aventure viticole avec une certaine garantie. Toutefois, les trajectoires ne sont pas toutes formatées,

chaque exemple est assez unique et c'est ce qui nous a conduits à proposer cette étude de cas portant sur cinq producteurs, acteurs de la nouvelle viticulture du sud-ouest européen.

Proposition d'utilisation des neuf grains :

1. La Mancha, le plus vaste vignoble du monde

Ce film étant un long métrage, il est construit sur 10 séquences thématiques avec des titres de chapitres pour en faciliter la compréhension et l'utilisation.

1. Les données géographiques du vignoble manchego
2. La contraction de la surface en vigne
3. Les changements dans les paysages manchegos
4. Espalier vs gobelet
5. La coopérative Virgen de las Viñas
6. Les changements dans les relations de pouvoir de la D.O (Dénomination d'Origine)
7. Bodega Castiblanque : la technologie au service de la qualité
8. Bodega Arúspide : une association dynamique
9. Bodega Dionisos : la tradition au service de la modernité
10. La viticulture manchega connaît-elle la crise ?

Cette ressource permet des comparaisons entre deux des plus grands vignobles de masse du monde : le Languedoc-Roussillon et La Mancha. Comment expliquer l'effondrement d'un vignoble de masse comme le vignoble français du Midi par rapport à la survie et au maintien du vignoble de La Mancha ? Des chiffres permettent ces comparaisons (par ex, en 2012, le Languedoc-Roussillon ne couvre plus que 236 000 ha ; en comparaison, La Mancha couvre toujours une surface de 475 000 ha. Même si elle a chuté par rapport aux 750 000 ha des années 1980, la diminution des surfaces n'est pas significative puisque, en volume de production, les rendements, grâce aux méthodes de culture, ont permis des productions plus importantes.

C'est tout un ensemble de problèmes qui sont aujourd'hui liés à la mondialisation et qui sont abordés dans ce film documentaire : la question des méthodes culturales et des rapports à l'environnement / la question des structures de production / le fonctionnement et la gestion des grandes coopératives comprenant plusieurs milliers de sociétaires comme celle de Virgen de las Viñas à Tomelloso / l'évolution du paysage viticole manchego / des études de cas montrant 3 types de fonctionnement de bodegas sur des profils très différents (Castiblanque / Arúspide / Dionisos) et enfin un regard sur la situation actuelle par rapport à la crise mondiale et plus précisément par rapport à la crise en Espagne.

La Mancha, en tant que plus vaste vignoble du monde, est un objet d'étude particulièrement intéressant à ce titre et ce film permet donc d'aborder un grand nombre de problèmes et de trouver des réponses à travers ces différentes études de cas que nous avons traitées.

Cette ressource constitue l'axe directeur de ce projet. En raison de sa longueur (61 min.), elle est structurée en dix modules ou grains qui permettent une utilisation plus ciblée selon les thématiques que l'on souhaite aborder dans un débat ou dans un cours.

Structuré autour de cinq personnages-clé (un secrétaire général d'une appellation célèbre de La Mancha (la D.O. Valdepeñas), un président de coopérative (Virgen de las Viñas) et trois représentants de viticultures originales) ce film met en œuvre des dynamiques bien différentes.

Le film essaye de montrer ces contrastes en abordant les questions d'organisation, les méthodes culturelles, la rentabilité des exploitations viticoles, les dispositifs de commercialisation, les stratégies de chacun en fonction des marchés, mais aussi les préoccupations environnementales et les questions de développement durable.

Un des modules par exemple (espalier vs gobelet) traite des choix et des méthodes culturelles et des préoccupations d'utilisation de la terre par rapport à la question de l'eau. Il peut être abordé en le comparant ou en l'associant à d'autres films de la collection (comme celui du Priorat (film n°6) qui, à travers le témoignage de Sara Pérez, apporte un éclairage très personnel sur les pratiques et les préoccupations de certaines vigneronnes en matière de respect environnemental et de durabilité des ressources agricoles).

Sur cette même question d'une agriculture biologique, plus naturelle, durable et de qualité, d'autres films, comme celui sur Gaillac par exemple, apportent des points de vue différents ou complémentaires, d'autres perceptions, conceptions, représentations de la vitiviniculture actuelle.

À ces mêmes préoccupations environnementales, qui sont traitées plus en profondeur dans certains films que dans d'autres, répondent des questions d'ordre économique (dans presque tous les films le volet économique est présent) et d'ordre sociologique également.

2. La Liébana, ou le sauvetage, au XXI^e siècle d'un micro vignoble montagnard

Cette ressource documentaire illustre un cas tout à fait particulier : la survie d'un micro vignoble, une relique, dans une zone de montagne en apparence défavorable à cette culture. Plusieurs éléments prouvent pourtant que la vigne constitue une production durable et, aujourd'hui, un élément favorable à une dynamique de ce territoire, justifiée par des raisons touristiques et une volonté des institutions.

Le film se divise en quatre parties :

1. Les avantages d'un bassin intra montagnard
2. La quasi disparition d'un vignoble montagnard
3. Les conditions de la reprise
4. La résurrection du vignoble.

3. Porto, genèse et adaptation des paysages d'un vin généreux

Trois possibilités d'utilisation de cette ressource :

La première partie du film (durée : 7 min.) peut constituer un module de travail sur la question historique de ce vignoble (pouvant être abordée dans un cours de civilisation ou/et d'histoire du Portugal, par exemple) en français ou en Master/Licence de langue portugaise.

De nombreuses questions sont abordées et traitées, elles peuvent être posées suite au visionnement de la première partie du film dans un exercice de compréhension par exemple :

- Région viticole très tôt vouée à la production marchande
- Région démarquée et réglementée pour la première fois au XVIII^e siècle
- Quels sont les différents facteurs qui ont permis l'évolution de ce vignoble ?
- Tradition et capacités techniques de production vitivinicole
- Sélection, adaptation de plus d'une centaine de cépages qui ont conduit à des assemblages qui font toute l'originalité et typicité des vins de Porto
- Rôle interventionniste de l'Etat
- Division/articulation d'intérêts des secteurs de la production et du commerce

La deuxième partie du film peut être utilisée en cours de géographie, abordant les questions paysagères (durée : 8 min.) :

- Le paysage comme une « partie de paysage telle que perçue par les populations dont le caractère résulte de l'action de facteurs naturels et humains et de leurs interrelations » (Convention européenne du paysage, 2000).
- Un paysage modelé, construit par l'homme
- Description des différentes formes de construction de terrasses

La troisième partie du film (durée : 2 min.) peut permettre de parler des questions de sauvegarde patrimoniale des paysages. Comment allier intérêts économiques et sauvegarde des paysages historiques, dans l'intérêt de tous ?

4. La Axarquía de Málaga, un vignoble en sursis

La ressource est construite en 13 séquences thématiques :

Ce film, sous-titré en français, est basé sur plusieurs témoignages de producteurs, d'un responsable de coopérative et du secrétaire général des 3 Dénominations d'Origine Málaga.

Il est séquencé en treize chapitres pour permettre une meilleure compréhension mais aussi une utilisation plus facile de la part des utilisateurs.

Ce film aborde la question d'un vignoble historique célèbre, le premier vignoble à avoir bénéficié d'une appellation d'origine en Espagne.

Les 13 chapitres-thématiques abordés sont les suivants :

1. Une orographie difficile (durée : 2 min.45)
2. Le terroir, une géologie spécifique (durée : 1 min.10)
3. L'histoire du vignoble (durée : 3 min.07)
4. Les spécificités culturelles (durée : 3 min.09)
5. Les mutations (durée : 1 min.51)
6. Les fruits et cultures tropicales (durée : 1 min.55)
7. Minifundisme et petite propriété (durée : 30 sec)
8. La qualité des vins de Malaga (durée : 2 min.36)
9. Promouvoir l'agro-écologie (durée : 2 min.40)
10. Commercialisation, exportations, vente locale (durée : 4 min.55)
11. Oenotourisme (durée : 3 min.13)
12. Le retour des jeunes (durée : 1 min.39)
13. Quel avenir ? (durée : 1 min.31)

5. La Contraviesa, un vignoble d'altitude

Cette ressource a été construite en 6 parties et peut être utilisée en 6 chapitres qui traitent de problématiques distinctes :

1. Introduction et situation géographique

La Sierra de la Contraviesa est une chaîne de montagnes littorales située en Andalousie et s'étendant sur les provinces de Granada et d'Almería. Elle est séparée au nord de la Sierra

Nevada, point culminant de la péninsule ibérique, par la vallée du Guadalfeo. Avec le versant sud de la Sierra Nevada, elle forme le pays de l'Alpujarra que l'on sépare en Alpujarra Alta (versant méridional de la Sierra Nevada) et Alpujarra Baja (Contraviesa). Jouxant la mer Méditerranée, La Contraviesa est un massif culminant à 1400 m et caractérisé par des pentes fortes et une double influence climatique : montagnarde et littorale.

2. La viticulture traditionnelle

Les anciennes propriétés viticoles ont été morcelées au cours du XIX^e et début du XX^e siècles. On y produisait un vin de consommation courante. Ce système viticole, associé à la culture d'amandes et de figes, n'était plus concurrentiel face à la production de masse de La Mancha et déclinait depuis la guerre civile. À travers des entretiens filmés de petits et moyens producteurs, le documentaire apporte plusieurs témoignages sur ce passé et sur la situation marginalisée des producteurs restants.

3. La mise en perspective historique

Reposant notamment sur les connaissances d'un professeur de géographie de l'Université de Granada, Francisco Rodríguez Martínez, ce chapitre retrace les principales phases du vignoble et de la société paysanne de la Contraviesa depuis le XIX^e siècle : essor, crise phylloxérique, déclin, tentatives de renouveau.

4. Les initiatives de reconversion vers un vignoble de qualité

Le quatrième chapitre montre un des rares viticulteurs traditionnels ayant tourné le dos au vin de masse pour une reconversion vers un vin de qualité. L'exemple montre qu'il y a un avenir, sachant que la succession est assurée.

Un autre témoignage souligne l'importance de stimuli extérieurs, en présentant un des pionniers du vin de qualité, produisant, en outre, un vin biologique et même « naturel », arrivé dans la région dans les années 1980.

5. Un vignoble d'altitude : spécificités climatique et orographique

La Contraviesa, un vignoble d'altitude ! La spécificité du vignoble et de cette chaîne de montagnes littorale réside dans la rencontre de deux phénomènes : le fait orographique – un vignoble à plus de 1 000 m d'altitude – conjugué à un climat alternant influences montagnarde et océanique. En effet, la brise de la mer arrivant le soir apporte l'humidité nécessaire pour la culture de la vigne. L'élévation et les températures qui en résultent expliquent une prédisposition pour certains cépages.

6. Le renouveau par une approche globale basée sur le vin et l'agro-tourisme ?

Et si le renouveau passait par un nouveau triptyque ? Au lieu d'associer la vigne au figuier et à l'amandier, le salut pourrait venir d'un modèle agro-touristique intégré associant un vin de qualité, l'enseignement de la culture de la vigne (cours, présence d'un œnologue, ...) et du tourisme (restauration, hôtellerie, circuits, etc.).

Le film montre une initiative unique en son genre dans la Contraviesa.

6. Priorat, renaissance d'un terroir et récupération d'un territoire

Ce film est construit de façon différente en ce sens qu'il n'est pas chapitré comme la plupart des autres films du webdocumentaire. Mais les thématiques sont bien présentes et facilement identifiables au cours de la lecture.

Une étude lors d'un cours de géographie, d'écologie ou d'agronomie peut être intéressante en envisageant les différentes problématiques qui sont posées par le film, qu'elles soient d'ordre :

Historique /
géographique /
sociologique /
géologique /
biologique /
environnementales et de développement durable.

7. Gaillac. Faire du bio ! Faire du terroir ?

Le vignoble de Gaillac a été choisi, parmi d'autres en France, pour parler de l'évolution de l'agriculture biologique sur un territoire donné, pour parler des contraintes que cela pose par rapport à l'AOC, des mutations actuelles mais aussi de l'antériorité historique du phénomène bio dans ce vignoble à travers certains précurseurs qui ont cru (il y a 35 ans) à cette viticulture écologique dans un contexte pourtant hostile.

Ce vignoble est aussi statistiquement un exemple frappant de l'évolution de la viticulture bio en France (cette question est aussi évoquée dans d'autres films de la série comme celui sur le Priorat, la Axarquía de Málaga, la Contraviesa ou la Mancha).

La viticulture bio à Gaillac représente environ 10 à 15 % de la production viticole, soit environ 40 vignerons (en bio ou en conversion) sur près de 400 dans l'Appellation.

L'intérêt de cette enquête était de montrer des parcours de vie, d'évoquer, grâce aux différents témoignages des principaux acteurs de cette viticulture bio, les contraintes, les limites, les voies adoptés par chacun, tant au plan de la culture de la vigne que des méthodes de vinification en cave (aujourd'hui réglementées aussi en bio) ou des solutions commerciales mises en place.

Le film est construit en 12 chapitres pour en faciliter l'approche et la compréhension :

1. L'Histoire d'une installation (au début des années 1980) par les premiers « militants » du bio.

2. Une description historique en évoquant ce vignoble méconnu, pourtant célèbre depuis le Moyen-âge
3. La question des AOC/AOP aujourd'hui dans les vignobles, surtout par rapport à la culture biologique
4. Les raisons et les motivations qui ont conduit à une viticulture biologique pour les différents acteurs
5. La question des vins bios et des vins naturels. Quelles sont les nuances, les limites, les regroupements de producteurs autour de ce thème.
6. Quelle viticulture bio à Gaillac ?
7. Une évocation de la viticulture bio en France
8. La question du terroir et de sa préservation
9. Une dimension ampélographique avec les cépages oubliés, autochtones de Gaillac ou du Tarn/Aveyron
10. La dimension culturelle de la vigne avec la taille en gobelet ou en espalier (question traitée également en opposant les deux systèmes culturaux dans le film sur La Mancha, en Espagne)
11. La commercialisation des vins bios, leur médiatisation, les réseaux de diffusion
12. Le futur de cette viticulture, mais aussi de la viticulture en général dans cette région viticole.

8. Les effets territoriaux des nouvelles technologies

Ce film documentaire (d'une durée de 20 min.) est construit sur un témoignage : le directeur du Château La Conseillante, dans le vignoble du Pomerol près de Libourne, dans le bordelais. Cet entretien filmé permet d'aborder les différentes questions concernant les nouvelles technologies aujourd'hui très présentes dans différents vignobles de la planète.

La construction d'un nouveau cuvier, adapté au système de travail en « parcellaire » des vignes, est l'occasion de repenser l'approche technique ou « qualitative » autour de technologies plus pointues, plus adaptées à la demande du marché et aux contraintes créées par la concurrence.

Ce témoignage est une vision possible, n'engageant que la personne qui est interviewée. Elle donne un aperçu des orientations actuelles en matière de chais de vinification (dans le bordelais notamment) tant au plan architectural qu'au plan des techniques mises en œuvre grâce à ces nouveaux cuiviers et aux autres solutions apportées par les nouvelles technologies.

Ce documentaire ne suit pas une construction précise, il suit davantage le fil logique de l'entretien.

Étant relativement court, il devrait pouvoir être visionné et utilisé dans son intégralité pour permettre un débat ou d'organiser un cours autour de ces questions.

9. Les passionnés de la vigne et du vin

Il existe plusieurs profils de personnes qui accèdent à la viticulture et au métier de vigneron. En premier lieu, il y a ceux qui héritent, par leurs parents, du patrimoine et du savoir-faire viticole ; ensuite, il y a ceux qui souhaitent investir, soit pour défiscaliser soit par passion, en général ce sont des investisseurs qui peuvent s'intéresser à la viticulture, mais ils deviennent rarement des vignerons ; enfin, dans une troisième catégorie, il y a tous ceux qui ont eu un véritable coup de foudre pour le vin et tout l'environnement qui lui est associé.

Aujourd'hui, les nouveaux venus à la viticulture sont quasiment tous des passionnés, certains sont des jeunes gens, de toutes conditions et origines, parfois sans le sou, qui désirent réussir leur vie en ciselant un vin personnel, un vin d'auteur. « Il faut d'abord beaucoup de passion et une conviction, puisque produire du vin ce n'est pas quelque chose d'anonyme. Le vin, c'est le vecteur de quelque chose, donc le vecteur d'une passion, le vecteur d'une prise de position, de convictions et d'un travail. Au travers du vin, on fait passer quelque chose... » Stéphane Lucas, vigneron en bio à Gaillac.

Cette ressource présente cinq profils de nouveaux venus :

- une productrice de vin doux naturel à Sayalonga (Málaga/Espagne)
- un producteur dans le vignoble de la Contraviesa (Grenade/Espagne)
- un groupe de passionnés (citadins de Madrid pour la plupart) qui ont misé sur la vigne et le vin, dans la Mancha, une sorte de violon d'Ingres pour eux
- deux producteurs dans le vignoble de Gaillac : l'un sur une toute petite surface (1ha et demi) ; l'autre sur un domaine moyen (22 ha).

FONCTIONNEMENT, NAVIGATION DANS LA RESSOURCE

Cette ressource, proposée sous la forme d'un webdocumentaire, est composée de deux modes de navigation :

- le menu **mosaïque**, qui permet d'accéder à l'ensemble des 9 films de la collection
- le menu **carte** interactive, représentant 8 vignobles (sud de la France et péninsule ibérique)

D'autre part, tous ces films sont conçus chapitrés et sous-titrés.

Le démarrage de la ressource se fait sous forme d'une bande annonce introductive de 2 min. 30.

En bas d'écran, un menu composé de sept boutons permet d'accéder aux fonctions suivantes :

- Mosaïque
- Accueil
- Carte
- Glossaire
- Crédits
- Guide d'usage

Le **guide d'usage** se présente sous forme d'un fichier pdf.

Enfin, deux **glossaires**, l'un comprenant 100 termes du monde vitivinicole, l'autre une liste des principaux cépages plantés dans les zones de production concernées par ce webdocumentaire, permet la compréhension de certains termes évoqués dans les différents films et dans différents pays

RECOMMANDATIONS

Navigateurs compatibles avec cette ressource

Ce webdocumentaire a été conçu avec le logiciel **Klynt** qui requiert la présence d'un navigateur compatible avec le format HTML5.

Voici un tableau présentant les versions testées de ces navigateurs :

NAVIGATEUR	VERSION
Safari	5.1 et +
Chrome	2.3 et +
Firefox	3.6.10 et +
Internet Explorer	10 et +
Opera	12 et +
<i>À noter qu'Internet Explorer 10 ne fonctionne qu'à partir de la version 7 du système Windows.</i>	

Caractéristiques des ressources audiovisuelles (vidéo/audio)

Les médias audiovisuels utilisés dans cette ressource sont des fichiers de type MPEG4/H.264 et WEBM, formats compatibles et conformes au standard HTML5. Les fichiers MP4 utilisant H.264 sont lisibles nativement sur les navigateurs Apple (Safari, Safari Mobile) ainsi que sur Google Chrome et Internet Explorer version 9 et plus. WEBM est utilisé sur les navigateurs Firefox et Opera à partir des versions 4 et plus pour le premier et 10.6 et au delà pour le second.

Fonctionnalités javascript du navigateur

Pour que la navigation dans la ressource soit possible, veuillez vous assurer que l'option Javascript est activée dans votre navigateur. À noter que l'outil utilise les fonctionnalités Javascript et non la machine virtuelle Java.