

## GLOSSAIRE

Avertissement : Ce glossaire comporte des mots utilisés dans les différents films de ce web-documentaire. Le but est ici de faciliter la compréhension des termes employés par les différents protagonistes des films. Certains termes sont donc en langue française (pour la grande majorité d'entre eux) mais ils sont aussi en langue espagnole, portugaise et catalane puisque certains lieux traités se trouvent sur les territoires de ces pays étrangers. Nous avons choisi de tous les regrouper, hormis les cépages, à l'intérieur d'un seul glossaire, sans catégories, simplement en suivant un ordre alphabétique. (Pour les cépages, ils font partie d'un autre glossaire qui leur est spécialement dédié.

### AGROBIOLOGIE

L'agrobiologie ou agriculture bio est un système d'agriculture qui se veut être proche et respectueux de la nature. Cette méthode de production agricole se caractérise par l'absence d'usage de la chimie de synthèse. Toutefois, elle permet l'utilisation de certains intrants à la vigne tels que le soufre ou le cuivre. Par bien des aspects, mais avec quelques nuances, l'agrobiologie est dans la continuité de l'agriculture traditionnelle qui a prévalu depuis des siècles. D'abord et avant tout, elle est « biologique » par opposition avec les pratiques prônées par l'industrie agroalimentaire, peu conformes au respect de la vie des sols, des plantes et du milieu. Selon la définition de Claude Aubert, (*L'agriculture biologique*, 1970), il s'agit d'une « agriculture basée sur l'observation et les lois de la vie, et qui consiste à nourrir non pas directement les plantes avec des engrais solubles mais les êtres vivants du sol qui élaborent et fournissent aux plantes tous les éléments dont elles ont besoin ».

### AMPÉLOGRAPHIE

L'ampélographie est la discipline étudiant la vigne et plus particulièrement ses espèces et variétés, les cépages. Le terme provient du grec *ampelos*, la vigne. Son objet principal est la description morphologique des cépages. Pour pouvoir les identifier, l'OIV a relevé 88 descripteurs sur ces différents organes. Les mêmes cépages sont en effet souvent connus localement sous des noms différents et il importe de reconnaître tous les synonymes. On compte aujourd'hui dans le monde entre 5.000 et 10.000 cépages répertoriés qui, avec les traductions, peuvent porter quelques 40.000 noms. Il existe en France, à Marseillan, un musée conservatoire, le plus grand du monde (appartenant à l'Inra), qui possède encore quelques 3.800 cépages sélectionnés, provenant du monde entier. Dans son *Dictionnaire encyclopédique des cépages*, Pierre Galet en compte 9600 ; et, dans *l'Ampélographie de Viala et Vermorel* (1900), on dénombre 5200 cépages.

### APPELLATIONS D'ORIGINE

Constitue une appellation d'origine la dénomination d'un pays ou d'une localité servant à désigner un produit qui en est originaire et dont les qualités ou les caractères sont dus au milieu géographique comprenant des facteurs naturels et des facteurs humains. (Andrieu).

La France est l'un des pays au monde où le vin est soumis à une législation draconienne qui lui assure une protection certaine. Entendons par là que l'on ne peut pas produire n'importe quoi n'importe où, ni vendre n'importe comment : de la culture à la rédaction de l'étiquette, tout est strictement réglementé. « Créées dans les années 30, les premières AOC résultaient d'une connaissance intime des terroirs, fondée sur l'observation et l'expérience de plusieurs générations de viticulteurs. Une expérience qui avait conduit à l'union de tel cépage et de telle parcelle. De ces justes mariages devaient naître des vins dont l'expression était originale car intimement liée à leur environnement et donc inimitable. Dans ce contexte, l'Appellation d'Origine Contrôlée n'avait pas

d'autre objet que de protéger et de reconnaître cette originalité en lui offrant une existence juridique ». (N. Joly, 2003).

La classification qualitative des vins français a servi de modèle à nos voisins italiens et espagnols qui ont conçu leurs hiérarchies plus tard, ce qui leur a permis de tenir compte de certains de nos défauts apparus avec la pratique et l'âge. Au contraire de la France où l'agrément d'appellation est accordé par des commissions issues de la profession, donc juges et parties, l'Espagne et l'Italie ont opté pour une certification indépendante.

## ARROBA

L'*arroba*, arrobe ou arobe (*arroba* en espagnol, castillan et portugais, *arrova* en catalan) est une ancienne unité de mesure de masse et de volume toujours utilisée en Espagne, au Portugal et dans certains pays d'Amérique latine. Au Maroc, elle est prononcée *Rabaa*. Son symbole est l'arobase @. Provenant de l'arabe classique *ar-rub* qui signifie « le quart », cette mesure ne possède pas la même mesure dans toutes les zones où elle est utilisée, notamment en Espagne (Andalousie, Aragon, Castille, Catalogne) sa valeur peut varier entre 10,4 et 15 kg.

## ASSEMBLAGE

Dans de nombreuses appellations d'origine, les vins sont le résultat de l'assemblage de deux ou plusieurs cépages entre eux. Par exemple, dans certains terroirs du bordelais (Médoc, par ex.), c'est l'assemblage du Cabernet Sauvignon avec le Merlot, pour les variétés en rouge, qui permet d'unifier les différentes pièces de vin pour obtenir une cuvée homogène avant la mise en bouteilles.

## AXARQUÍA de Málaga

Il s'agit d'une des *comarcas* (cantons) de la province de Málaga, en Andalousie. Ce territoire est situé sur la partie la plus orientale de la province de Málaga. Il possède une orographie très complexe, avec de grandes pentes qui arrivent jusqu'au niveau de la mer. La Axarquía produit du raisin Muscat d'Alexandrie qu'il peut transformer en vin doux naturel, après un passerillage de quelques jours, ou qu'il peut vendre en « pasas », raisins secs, après un temps de séchage au soleil, sur les « solares », un peu plus long.

## BACTÉRIES

En agriculture biologique, la vie microbienne, que ce soit à la vigne ou en cave, est très importante. Les bactéries sont des micro organismes qui, dans le processus de fermentation du vin, jouent un rôle prépondérant.

## BIO

Le bio est une abréviation largement utilisée pour définir l'agriculture biologique ou agrobiologie. Si le bio recouvre une variété d'interprétations, elle désigne généralement un mode de production excluant l'usage d'intrants chimiques. La viticulture biologique est un mode de production respectueux de l'homme et de l'environnement, qui se caractérise par la non utilisation de produits chimiques de synthèse et d'organismes génétiquement modifiés. Elle s'interdit notamment le recours aux engrais chimiques, aux pesticides, fongicides et autres produits chimiques de synthèse. Par un travail de la terre, un recours aux engrais naturels, organiques, à l'enherbement, qui permet de lutter contre l'érosion des sols, à des subterfuges naturels pour lutter contre les prédateurs de la plante, elle cherche à apporter un soin plus attentif au sol en privilégiant sa vie biologique et en préservant l'écosystème.

## BIODYNAMIE

L'agriculture biodynamique repose sur les mêmes bases que l'agriculture biologique, mais va plus loin en recourant à des pratiques qui recherchent les équilibres entre les énergies qui régissent le monde, impliquent une meilleure attention aux sols et tiennent compte des influences cosmiques sur le monde végétal, animal et minéral. Les seuls traitements autorisés sont des préparations homéopathiques issues de décoctions et d'infusions (tisanes) de plantes médicinales auxquelles

s'ajoutent des préparations animales à base de bouse et de corne de vache (préparations 500, 501 et MT). Celles-ci sont utilisées, après avoir été dynamisées, plusieurs fois par an, par pulvérisation, en fonction du calendrier astral (jour fruit, jour fleur, lune montante, lune descendante...).

## BODEGA

En Espagne, en viticulture, on appelle communément *bodega* le lieu où l'on conserve le vin soit sous terre (cave), soit dans un cellier. La vinification s'effectue quant à elle dans le *lagar*. Mais le mot *bodega*, par rapport au mot français cave, couvre une définition beaucoup plus large puisqu'il désigne à la fois la cave, mais aussi le cellier, le chai, et aujourd'hui le caveau où l'on reçoit les clients et les visiteurs.

## CELLER / CELLIER

C'est le terme catalan, dans le Priorat notamment, pour désigner la cave, la *bodega*. En France, le terme « cellier » a la même provenance mais il désigne une architecture bien précise du bâtiment, c'est un espace où l'on conserve le vin une fois vinifié, une sorte de cave mais qui n'est pas enterrée, elle se trouve à ras du sol. Dans certaines régions de France, plutôt le nord-est, on utilise les caves, dans la partie méridionale du pays, la présence des celliers est majoritaire. De même que pour la *bodega*, le *celler* catalan couvre une définition assez large puisqu'il peut désigner à la fois la cave, le chai et le caveau de vente.

## CÉPAGES

La vigne appartient à la famille des Ampélidacées (ou Ampélidées) qui comprend une dizaine de genres. Toutes les vignes à raisins de table ou raisins de cuve appartiennent au genre *Vitis* dans lequel on dénombre près de 40 espèces. Les plus importantes sont : *Vitis vinifera*, ou espèce européenne ; *Vitis berlandieri*, *Vitis labrusca*... , espèces d'origine américaine. À l'intérieur de chaque espèce, il existe des variétés différentes, ou cépages (Cabernet-Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Chardonnay, Gamay, Grenache, etc). Un cépage est donc une variété de vigne qui produit soit du raisin de table (Chasselas, Alphonse Lavallée, Italia, Muscat de Hambourg...) soit du raisin de cuve (Merlot, Chardonnay, Sauvignon...). L'identification des cépages est basée sur l'observation de caractères morphologiques comme la couleur des bourgeons ou des baies, la forme des feuilles ou des rameaux, la dimension des grappes. (voir Ampélographie).

Les cépages sont aussi appelés cultivars. « On admet actuellement que les variétés de vignes cultivées proviennent des meilleurs types de vignes sauvages, qu'ils aient été préexistants dans le milieu ou qu'ils résultent de croisements naturels ou de mutations ». (Jean Long)

On parle aujourd'hui de cépages nobles, de cépages modestes, de cépages oubliés et de cépages de sauvegarde. « Nous exploitons en France, environ 249 variétés dites de cuve et de table. S'ajoutent à cela 30 porte-greffes. Parmi elles une centaine d'importance économique notable. Le phylloxéra et les hommes ont décimé ou rejeté nombre de cépages intéressants ; l'oubli collectif et l'économie productiviste ont fait le reste » (Robert Plageoles, *La saga des cépages gaillacois et tarnais en 2000 ans d'histoire*).

## CHAPEAU

Nom donné aux matières solides de la vendange, faites de grumes et de rafles (pour les vins non égrappés) flottant à la surface du moût. Elles peuvent être, selon les vinifications, dénommées chapeau « immergé » ou chapeau « flottant », d'où, dans ce dernier cas, l'intérêt du pigeage ou de l'arrosage avec du moût prélevé en bas de la cuve, pour extraire le maximum de matière colorante.

## CLOS

Parcelle de vignes qui, selon la législation, devrait obligatoirement être entourée de quatre murs ; ce qui est loin d'être le cas en Bourgogne. Dans le Priorat catalan, durant les années 80-90, certains vigneron ont donné ce nom de Clos à leur domaine (ex : Clos Mogador, Clos Martinet, Clos de

l'Obac, etc.). C'est depuis cette époque historique des Clos que le Priorat a regagné des lettres de noblesse en s'orientant vers une viticulture de qualité.

## COMARCA

Étendue de territoire, moins vaste qu'une région ou un département français. C'est une entité locale, de caractère territorial, formée par le groupement de municipalités voisines. Un peu l'équivalent d'un canton en France. Certains parlent de notion de « pays » pour traduire ce terme, ou de « district ». Ce qui est certain c'est que la *comarca* est l'entité administrative au-dessous de la *provincia* espagnole, mais que sa surface peut être très variable selon certaines régions. Certaines provinces espagnoles sont subdivisées en 4 comarcas par exemple, mais d'autres provinces peuvent en compter beaucoup plus.

## CONDUITE (de la vigne)

Forme donnée aux pieds de vigne, qui résulte du type de taille adapté et du choix d'un support ou non. Il existe à travers le monde une cinquantaine de formes de base de conduite de la vigne, et environ 400 systèmes à partir de deux grands types : le type grimpant, avec un support (treille, par exemple), et le type buissonneux (gobelet, par exemple).

## CONSERVATOIRE

L'unité expérimentale du domaine de Vassal (appartenant à l'INRA/Institut National de la Recherche Agronomique de Montpellier) héberge la collection nationale et internationale de vignes de l'Inra. Elle est entièrement dédiée à la conservation, la connaissance et la valorisation de la biodiversité de la vigne. Le Domaine de Vassal fait partie du Centre Inra de Montpellier et dépend du Département de Génétique et Amélioration des Plantes (DGAP). Cette collection ampélographique unique au monde compte plus de 7000 accessions de vigne provenant de plus de 40 pays, soit environ :

2300 variétés de l'espèce *Vitis vinifera* L (ou cépages), représentés par 3900 introductions différentes.

800 variétés d'hybrides interspécifiques producteurs, représentés par 1200 introductions.

230 variétés de porte-greffes, représentés par 640 introductions.

Des espèces sauvages de la famille des *Vitacées* : 3 genres botaniques et 28 espèces sont représentés par 220 introductions.

Un millier d'introductions en cours d'identification.

Un portefeuille d'obtentions expérimentales (nouveaux cépages, hybrides producteurs, porte-greffes) de plus de 3000 génotypes, en cours de restructuration.

## CONTRAVIESA

La Sierra de la Contraviesa est une chaîne de montagnes littorales située en Andalousie et s'étendant sur les provinces de Grenade et d'Almería. Elle est séparée au nord de la Sierra Nevada, point culminant de la péninsule ibérique (Mulhacén : 3479 m d'altitude), 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). Joutant 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. Les anciennes propriétés viticoles ont été morcelées au cours du XIX<sup>e</sup> et début du XX<sup>e</sup> 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. Aujourd'hui, des voies nouvelles orientent la viticulture de cette région vers la qualité.

## CONVENTIONNELLE (agriculture)

L'agriculture conventionnelle ou productiviste est majoritaire dans notre pays. Le caractère industriel de l'évolution de l'agriculture dans l'après Seconde Guerre mondiale n'a pas manqué d'affecter la viticulture. « Le but était d'augmenter la productivité –voire de simplement

contrecarrer la baisse des rendements- et de diminuer les coûts, c'est-à-dire l'investissement en temps et en main d'œuvre, une ambition largement partagée en ces temps du renouveau économique des « Trente Glorieuses ». D'autant que les nouvelles pratiques sont apparues comme des « progrès ». Il a fallu de nombreuses années pour qu'on commence à comprendre que ce n'est pas parce que le concept de « progrès » -de préférence accouplé à celui de « sciences»- vient habiller d'une valeur positive universelle l'innovation toujours plus grande imposée par les nécessités productivistes qu'il faut prendre les dernières trouvailles pour une véritable avancée » (Francis Morel, 2007).

### COOPÉRATIVE VITICOLE

Les coopératives sont des regroupements de producteurs. En France, la première est née en 1901 à Maraussan, dans l'Hérault. Elles sont aujourd'hui en régression. Elles permettent de vinifier dans des conditions techniques telles qu'elles échapperaient aux possibilités de la plupart de leurs centaines de milliers d'adhérents. Les vins, élaborés sous la conduite d'œnologues qualifiés, n'étaient, jusqu'à aujourd'hui, pas individualisés. En France, la plus grande cave coopérative se trouve à Montagnac, dans l'Hérault. En Espagne, certaines coopératives ont une taille gigantesque. Dans La Mancha, notamment, la coopérative Virgen de las Viñas, à Tomelloso, regroupe 3 000 *socios* (sociétaires) et a une capacité de plusieurs millions d'hectolitres. Les premières coopératives, en Espagne, datent des années 1920. Si certaines ont aujourd'hui une grande vitalité, d'autres au contraire n'ont pas pu survivre à leur gigantisme.

### CUVAISON

C'est l'acte principal de la vinification des vins rouges, pendant laquelle se produit la fermentation alcoolique, permettant d'extraire la couleur, les tanins, les arômes et diverses substances secondaires. La durée de cuvaision constitue l'un des facteurs les plus importants de la qualité des vins rouges. Elle est fonction du type de vin recherché et de l'option choisie par le vigneron. C'est sur cette opération que se joue tout l'avenir du vin, elle implique une vigilance constante du vinificateur. Aujourd'hui, avec l'apparition de matériel de plus en plus sophistiqué, contrôlant les températures à l'aide d'ordinateurs, l'homme a vu sa tâche grandement facilitée.

### CUVIER

Les châteaux du Bordelais (Médoc, Saint-Emilion, Pomerol, Graves) ont investi ces dernières années dans des cuviers modernes offrant la possibilité de vinifier les vendanges des différentes parcelles de l'exploitation de façon séparée (22 cuviers par exemple au Château La Conseillante correspondant aux 22 parcelles de l'exploitation).

### DENSITÉ DE PLANTATION

Elle indique le nombre de pieds de vigne contenus à l'hectare, généralement compris, selon les régions, entre 3 000 et 10 000. Selon les systèmes de plantation, en fonction des conduites culturales de la vigne, les rangs sont soit palissés et en ligne droite, soit les ceps sont plantés « en foule », en quinconce, à 50 centimètres de distance, chacun enroulé autour de son échelas. Ce sont les paysages viticoles qu'ont connus nos ancêtres vigneronniers jusqu'au XIX<sup>e</sup> siècle. On plantait 30 000 pieds par hectare contre 10 000 pieds habituellement aujourd'hui. Le but, en revenant à ces méthodes ancestrales et en triplant la densité de plantation, c'est d'augmenter la qualité en réduisant la production par pied : les racines se concurrencent et les ceps ne donnent au mieux qu'une ou deux grappes par pied. Toutefois, dans certaines régions (comme La Mancha, en Espagne), les vigneronniers, en mode de culture traditionnelle, sont obligés d'utiliser des densités de plantation faibles (autour de 1600 ceps à l'hectare) et en suivant un système de culture qu'ils appellent le *marco real*, où les pieds de vigne sont plantés à 2m50 les uns des autres, suivant un plan au carré.

### DÉSHÉRBAGE

Plusieurs techniques de lutte contre l'herbe ont été utilisées depuis longtemps comme par exemple le paillage plastique du vignoble, le *mulching*, le désherbage à la flamme ou l'usage de désherbants. L'emploi des herbicides, ou désherbants, dans la culture de la vigne s'est beaucoup développé au

cours des trente dernières années, surtout pour des raisons d'économie de main d'œuvre, de matériel et de carburant. Il existe des désherbants de contact, qui n'agissent que localement, là où ils touchent le végétal, en le fanant, d'où le nom de « défanants » qui leur est parfois donné ; ils ont une faible persistance d'action et ne détruisent pas certaines plantes vivaces, comme le chiendent, et des désherbants à action interne, dont l'absorption se fait au niveau du feuillage ou des racines et qui, véhiculés par la sève, détruisent les tissus des plantes par action télétoxique ; on les désigne parfois sous le nom de « systémiques ».

## DOURO

Le vignoble de Porto se trouve sur les rives du Douro, à environ cent kilomètres en amont du fleuve. La zone d'appellation d'origine contrôlée du Douro, au nord du Portugal, est l'une des régions viticoles historiques parmi les plus anciennes et les plus étendues au monde, couvrant près de 250.000 hectares, dont 45.000 plantées en vignes.

## ÉROSION

C'est le problème numéro un contre lequel les hommes ont dû lutter depuis toujours pour cultiver la vigne sur des terrains en pente. Pour empêcher coûte que coûte le ruissellement des pluies (surtout lors des gros orages) qui entraîne les terres cultivables jusqu'en bas, les hommes se sont ingéniés à trouver des solutions, construisant par exemple des murs de pierre pour former des terrasses et, au long des siècles, ils ont dû remonter la terre de bas en haut pour pouvoir conserver suffisamment de terre autour des pieds de vigne.

## ENGRAIS chimiques de synthèse

Après la Seconde Guerre mondiale, en 1945, l'agriculture entre dans l'ère du productivisme et de la mécanisation. Pour accroître ses rendements, elle utilise massivement les produits de synthèse, les nitrates, phosphates, etc. Tout cela au détriment de la vie des sols et de l'environnement dont on se soucie très peu à cette époque.

## ESPALDERA / ESPALIER

Il s'agit de la conduite de la vigne que l'on nomme en France, sur fil de fer ou en espalier (voir conduite), très en vogue en Espagne, dans les nouvelles plantations, car facilitant l'irrigation et la mécanisation (travail de la vigne et vendange). Elle est opposée au système traditionnel méditerranéen dit « en gobelet ».

## FERMENTATIONS

La fermentation alcoolique est la phase principale de la vinification. C'est un phénomène naturel au cours duquel les sucres du raisin se transforment en alcool sous l'action des levures. Cette transformation s'accompagne d'un dégagement de gaz carbonique. Ce même gaz contenu dans les bouteilles de Champagne (la formation de gaz s'effectue naturellement dans la bouteille) fait sauter les bouchons et se dégage en formant des bulles.

## GAILLAC

Parmi les vignobles du Sud-Ouest, en France, le vignoble de Gaillac est l'un des plus anciens. On trouve de nombreuses traces de sa présence à l'époque romaine, puis au Moyen-âge. La citée de Gaillac (du latin « Gallus » : le coq) est née en 972, mais le vignoble qui porte son nom fut implanté au premier siècle avant Jésus-Christ par les Romains. Ce sont les moines de l'Abbaye Saint Michel de Gaillac qui, au Moyen-âge, ont, les premiers, entrepris d'organiser le vignoble. A partir du IX<sup>e</sup> siècle, les religieux ont su élaborer, par de patientes sélections, un vin digne des bonnes tables du monde médiéval. Au XVII<sup>e</sup> siècle, « les Vins du Coq », du nom de la marque à feu qui authentifiait les fûts, jouissaient d'une excellente réputation dans l'Europe entière. En 1938, le vignoble de Gaillac fut l'une des premières Appellation d'Origine Contrôlée. L'Appellation Gaillac est séparée par le Tarn et occupe les deux rives de la rivière. Elle couvre aujourd'hui environ 3700 ha. Un des avantages du vignoble tarnais est lié à la diversité des vins qu'il permet de produire, grâce à la variété des terrains d'un côté ou de l'autre du Tarn. Ce vignoble est ainsi appelé le vignoble aux

sept vins car il produit des vins rouges, des vins primeurs, des rosés, des Gaillac perlés, des blancs secs, des blancs liquoreux et des blancs effervescents.

## GOBELET

Méthode de conduite méditerranéenne

Utilisée dans la Mancha, dans le Priorat, à Gaillac, etc.

## GREFFAGE

Méthode de multiplication de la vigne qui existait depuis le Moyen-âge mais qui s'est développée de manière très importante après le phylloxéra.

## HOLLEJOS

C'est le terme espagnol pour désigner les peaux du raisin. Dans la vinification des vins rouges, les peaux remontent à la surface du moût en fermentation pour former un chapeau (*sombrero*, en espagnol) qui doit être enfoncé plusieurs fois par jour pour que le vin prenne la couleur et s'imprègne des tannins et autres substances fort précieuses contenues dans les peaux.

## HYBRIDES

Ces vignes sont le résultat de croisements de pépins entre les espèces du genre *vitis* destinés à apporter aux descendants des facteurs de résistance aux maladies. On distingue les hybrides américano-américains (Noah, Clinton, Violla, York...), les franco-américains (Jacquez, Couderc, Baco...). Vers 1880, il s'agissait d'associer les qualités des cépages français de *Vitis vinifera* et la résistance au phylloxéra de la *Vitis labrusca* américaine. Aujourd'hui, en France, à quelques rares exceptions, les hybrides sont interdits en viticulture.

## INTÉGRÉE Agriculture

Le principe de l'agriculture intégrée caractérise des pratiques agricoles menant à des aliments de qualité en utilisant des moyens naturels et des mécanismes régulateurs proches de ceux qui existent dans la nature, pour remplacer les apports (intrants) polluants et coûteux, et pour assurer une agriculture visant le développement durable.

L'accent est placé sur une approche holistique : l'exploitation est considérée comme une unité de base, au centre d'un agrosystème, comprenant un cycle équilibré des nutriments, et basé sur le bien-être de toutes les espèces animales dans les élevages. La restauration ou préservation de la fertilité des sols et d'un environnement diversifié est un aspect essentiel.

Les moyens biologiques, techniques et chimiques sont utilisés de manière équilibrée pour prendre en compte la protection de l'environnement, ainsi que les exigences économiques (rentabilité) et sociales. Enfin, l'agriculture intégrée fait appel aux méthodes de lutte intégrée, méthodes de protection des cultures tenant compte d'un seuil de nuisibilité du ravageur, de la maladie, cryptogamique ou virale, au-delà duquel le résultat économique est touché. Ce n'est donc que lorsque ce seuil de nuisibilité, ou seuil de tolérance, est atteint, que la lutte chimique est déclenchée contre le ravageur, la maladie cryptogamique ou le virus en question.

Cette dernière ne tolère, elle, aucun apport chimique (engrais chimique, pesticide de synthèse).

En 1998 l'INRA lance un projet de recherche pour comparer 4 types d'agriculture: classique, biologique, intégrée et sous couvert végétal. Les effets environnementaux mais aussi économiques sont évalués : rendements, quantité et toxicité des produits utilisés, temps de travail, consommation d'énergie, marge dégagée. Les cultures sont : blé, pois, colza. Le système intégré, basé sur des techniques de prévention des maladies (semis tardifs et moins denses, mélange de variétés) est celui qui présente le meilleur équilibre. Les rendements baissent de 10 % mais la diminution des intrants permet une baisse des charges qui préserve la marge des agriculteurs. L'effet sur l'environnement est modéré. La consommation d'énergie est réduite de 30 %.

En 2000, l'INRA a lancé une expérimentation systémique de longue durée de Dijon Epoisses pour tester cinq systèmes de culture en protection intégrée. Le bilan de ces essais montre que la flore adventice est maîtrisable par les techniques alternatives aux herbicides.

Le 4 janvier 2010, un Projet de 4 ans, intitulé « MicMac-Design » a été lancé par l'INRA, visant à

tester des systèmes de culture à « bas niveau d'intrants ». Le projet inclut des mesures lysimétriques et plusieurs points de mesure en continu des flux de gaz à effet de serre à partir du sol.

## INTRANTS

En agriculture, on appelle « intrants » les différents produits apportés aux terres et aux cultures. Ce terme couvre plusieurs significations selon qu'il s'agit des produits directement apportés, tels que les engrais, les amendements, les produits phytosanitaires, les activateurs ou retardateurs de croissance, et aussi les semences qui représentent un coût non négligeable. L'agriculture productiviste moderne essaye aujourd'hui de maîtriser au maximum ces intrants car il s'agit d'abord un enjeu économique d'envergure et puis parce qu'il s'agit également d'un véritable enjeu environnemental. Certains types d'agriculture, comme l'agriculture durable fera en sorte de pouvoir économiser les intrants sur tous les postes, alors que l'agriculture biologique, de par son cahier des charges et sa philosophie, interdira tous les intrants chimiques de synthèse.

## JACHÈRE

État d'une terre agricole qu'on laisse temporairement se reposer en ne lui faisant pas porter de récoltes. En Europe, la pratique de la jachère était commune avant l'apparition de l'agriculture moderne et notamment des fertilisants minéraux. Elle entrainait dans le cadre d'un assolement et permettait, pendant la première année de l'assolement, dite année de jachère, de reconstituer les réserves minérales utilisables du sol par l'apport de fumier et les labours. Dans le milieu viticole, la jachère permet de laisser reposer une terre durant quelques années avant une nouvelle plantation. Dans la Mancha, en Espagne, les viticulteurs laissent en général reposer la parcelle qu'ils ont l'intention de replanter en vigne pendant 6 ou 7 ans.

## LAGAR

Au Portugal et en Espagne, c'est la cuve ou le récipient (souvent en ciment) où l'on foule les raisins au pied pour obtenir le moût. En Espagne, on appelle aussi *lagar*, l'édifice où se trouve ce récipient. En France, la vendange était foulée dans des cuves en bois ou en ciment puis mise à fermenter dans des cuves de fermentation.

## LEVURES

Les levures sont des micro-organismes, des champignons unicellulaires, responsables de la fermentation alcoolique. Les levures indigènes sont celles qui se trouvent naturellement sur les baies de raisin et sur le sol, dans la vigne mais aussi dans le chai. Les levures indigènes vont être diminuées par l'usage plus ou moins important de pesticides dans la vigne. Le genre *Saccharomyces*, avec son grand nombre d'espèces, notamment *cervisiae*, est le plus important dans l'élaboration du vin.

## LEVURES INDUSTRIELLES

Les levures existent donc à l'état naturel dans la vigne et dans le chai, mais pour assurer des fermentations alcooliques correctes et sans problème, l'industrie propose sur le marché des levures exogènes, dites levures sèches actives (LSA), à réhydrater et à introduire dans le moût de raisin pour l'ensemencer. Ces levures exogènes sont aussi appelées « levures tueuses » par certains vigneron, dans la mesure où, pour eux, ces levures introduites, en se développant, vont totalement « tuer » les levures naturelles, plus faibles.

## LIÉBANA

La Liébana est une petite région, un « pays » situé au pied des Pics d'Europe, en Cantabrie, en Espagne. Son vignoble est un vignoble relique, sauvé in extremis par quelques petits producteurs. Il avait une certaine importance au Moyen-âge puisqu'il comptait jusqu'à un millier d'hectares de vignes. Actuellement, il couvre à peine une vingtaine d'hectares, mais les conditions d'une reprise de l'activité viticole sont possibles en raison de l'importance du tourisme dans cette région.

## MÁLAGA



Le vignoble de Málaga couvre une surface de 1.200 hectares et compte 29 bodegas (caves). Il est un des plus anciens d'Espagne et aussi des plus célèbres, parmi les vignobles historiques de la péninsule ibérique. Sa production portait sur les vins généreux mais aujourd'hui, les nouvelles restructurations du vignoble conduisent à des plantations de cépages rouges et blancs... pour produire des vins tranquilles.

#### MANCHA (La)

Il s'agit d'un immense vignoble, le plus vaste d'Espagne et même du monde. Il s'étend sur 8 provinces, après avoir atteint près de 750 000 hectares dans les années 1980, il couvre aujourd'hui environ 450 000 hectares.

#### MONTSANT

Vignoble voisin du Priorat, entourant ce dernier dans une sorte d'anneau et en interdisant toute possibilité d'expansion voisine.

#### NATURE & PROGRÈS

Créée par André Louis, ingénieur agronome, Mattéo Tavera, architecte, et André Birre, ingénieur aux Ponts et Chaussées, l'association Nature et Progrès regroupe des professionnels et des consommateurs autour d'une charte agro-écologique avec, en toile de fond, un projet de société plus solidaire. Dès 1970, elle élabore ses propres cahiers des charges concernant un grand nombre de produits –dont le vin- avec des règles de conduite qui sont, encore aujourd'hui, parmi les plus contraignantes. Les premières mentions voient le jour en 1973.

#### NATURELS

On applique ce qualificatif pour désigner des phénomènes ou surtout des interventions à la vigne ou en cave qui sont les moins invasives possibles. Citer Stéphane Lucas : « ... ».

« Pour les vignerons, dans l'immense majorité de ceux qui sont concernés, la référence à une conception « naturelle » du vin n'émane pas d'une théorie de « la nature », bien hasardeuse. Elle résulte du choix d'une agriculture qui s'adapte aux écosystèmes, à l'opposé d'une industrie agro-alimentaire qui veut adapter les écosystèmes. Concrètement : une volonté de se démarquer de méthodes de viticulture et de vinification qui multiplient les interventions et les traitements à tous les stades du travail de la vigne et de l'élaboration du vin et viennent modifier –dénaturer, donc- la subtile et complexe biochimie des constituants du vin par des intrants et des produits chimiques de plus en plus sophistiqués.

#### OENOLOGIE

L'art d'élever le vin, de l'amener de la vendange à la bouteille, s'appelle l'œnologie. Elle est le produit de la tradition et de la science dont les progrès actuels font que les vins sont en constante amélioration.

#### OENOSCIENCE

Façon d'appréhender les métiers de la vigne et du vin en laissant une place importante aux techniques et aux méthodes correctives en vinification.

#### OPORTO

C'est le vin de la ville de Porto tel que le désignent les portugais et les espagnols. C'est également le nom donné au célèbre vin qui a pris le nom de cette ville d'où il partait pour l'exportation.

#### OXYDATION

Réaction chimique plus ou moins grave, provoquant des défauts dans les vins. On lutte contre elle par l'ouillage, la conservation sous gaz inerte ou l'apport de SO<sub>2</sub>.

#### PALISSAGE

La plupart des vignes, hormis le gamay, la syrah, le mourvèdre et le grenache (pour ne citer que les

principaux), sont généralement palissées contre un support de fils de fer depuis la remise en état du vignoble français quelques années après l'invasion phylloxérique.

## PARCELLES

Les parcelles sont des surfaces de vignes, relativement réduites et présentant une unité, en raison de conditions pédologiques particulières. Dans une même vigne, il peut y avoir plusieurs parcelles qui font que les raisins n'arrivent pas forcément à maturité au même moment dans chacune d'elles.

Dans une même vigne, deux rangs voisins peuvent être plantés avec des cépages différents en fonction de la structure et de la composition du sol et du sous-sol. Il faut tout l'art du vigneron pour en distinguer la nature. Aujourd'hui, la volonté de certains châteaux du bordelais notamment est de travailler sur le « parcellaire » pour gagner en précision au moment de la vinification qui se fait dans des cuiviers individualisés et correspondant chacun à une parcelle. Par exemple, au Château La Conseillante, dans le Pomerol, il existe 22 cuiviers de vinification correspondant aux 22 parcelles de vignes de la propriété.

## PASAS / Raisins secs

Les raisins, séchés au soleil par le système appelé *asoleo*, constituent l'une des spécificités de toute la Axarquía de Málaga. Selon la durée de dessiccation, de séchage au soleil, les raisins peuvent être destinés à la production de vin doux naturel ou, avec un temps de séchage un peu plus long, à la production de *pasas* (raisins secs). La différence avec d'autres types de raisins secs du commerce (comme les raisins secs américains ou grecs) réside dans le fait que les *pasas* de Málaga contiennent des pépins (deux ou trois par grains).

## PASSERILLAGE

Flétrissement du raisin sur souche par dessèchement naturel, dû à des conditions climatiques exceptionnelles avant la cueillette, amenant une très forte concentration de tous les éléments du raisin et particulièrement du sucre. C'est l'autre moyen pour obtenir des vins naturellement moelleux en dehors de la pourriture noble.

## PATAMARES

Système de construction du terrain en pente, où la vigne est plantée sur des terrasses étroites qui accompagnent les courbes de niveau. Ces terrasses sont supportées par de petits talus en terre et non par des murs de schistes comme autrefois. D'un point de vue de l'excellence des paysages, et de la valeur patrimoniale de ce territoire (classé au patrimoine de l'UNESCO), les *patamares* n'ont pas une image très favorable, mais le manque de main d'œuvre (suite à l'exode du paysannat portugais) et le coût actuel de cette main d'œuvre ne permettent plus de construire ces ouvrages de schiste.

## PHYLLOXÉRA

La vigne, qui a pratiquement résisté à tous les fléaux depuis des millénaires, qui se plaît à la fois dans le sable et dans le caillou, qui vit à l'état sauvage (lambrusque) un peu partout dans le monde, a failli totalement disparaître en Europe, sous la menace d'un minuscule pou, le fameux phylloxéra (*phylloxéra vastatrix*) qui dévasta à peu près complètement, au XIX<sup>e</sup> siècle, le vignoble français mais aussi espagnol, portugais, italien, etc. Cette catastrophe européenne ne trouva de rémission que par la plantation de supports américains indifférents audit phylloxéra (toujours présent en Europe et toujours aussi indestructible), supports sur lesquels viennent se greffer des cépages européens de qualité. Ces cépages, ces greffons, diffèrent selon les régions, la nature des sols, les qualités de vins que l'on veut obtenir.

## PICS D'EUROPE

Ce massif montagneux se situe dans le nord de l'Espagne et il fait partie à la fois des provinces de : Cantabria, Asturias et León.

## PIGEAGE

Opération de vinification en rouge consistant une ou deux fois par jour à enfoncer la partie solide

dénommée chapeau, qui, poussée par le gaz carbonique, s'accumule à la surface de la cuve pendant la fermentation. Elle a pour but de remettre le moût au contact des pellicules, favorisant ainsi l'extraction des anthocyanes et des tanins responsables de la couleur.

## POMEROL

Le vignoble de Pomerol, bien que ne faisant pas partie du classement de 1855, est l'un des plus célèbres du monde en raison de la présence du Château Petrus en son sein. D'autres châteaux occupent une place de prestige parmi les noms célèbres et célébrés à l'étranger.

## PORTE-GREFFE

Jusqu'à vers le milieu du XIX<sup>e</sup> siècle, le vignoble français a connu sa plus large implantation, comptant 2 500 000 ha. Jusqu'à cette époque, les cépages cultivés ont toujours été des cépages *Vitis vinifera*, qui ne posaient aucun problème grave de parasitologie. À partir de cette période, le vignoble fut soumis à des attaques de parasites venus du continent nord-américain, qui changèrent complètement son caractère : l'oïdium en premier, maladie cryptogamique découverte en 1847 et qui s'étendit rapidement ; le mildiou ensuite, champignon parasite signalé pour la première fois par Planchon en 1878, puis le black-rot, apparu en 1884. Le phylloxéra enfin, insecte plus redoutable encore que les maladies cryptogamiques porta un coup très grave au vignoble, notamment de 1873 à 1880. Les ravages causés par le phylloxéra en Europe ont nécessité de trouver une solution autre que l'intervention par des traitements au soufre ou au cuivre (qui ont permis de combattre jusqu'à aujourd'hui l'oïdium et le mildiou). Les traitements chimiques (avec le sulfure de carbone par ex.) se montrèrent trop coûteux et on dut avoir recours à certains cépages américains qui, dans leurs sites d'origine, résistaient aux attaques de l'insecte. Ces cépages ne donnant que des raisins trop petits et d'un goût désagréable, ont été utilisés comme supports de greffons de *Vitis vinifera*. On désigne donc ces variétés de vignes américaines, dont certaines ont été créées par hybridation, sous le nom de porte-greffe puisqu'elles vont accueillir les greffons sélectionnés sur des vignes européennes.

**PRIORAT** : Situé dans le centre-nord de la province espagnole de Tarragone, ce terroir viticole se caractérise par ses sols d'ardoises noires (schistes). Le vignoble se répartit sur onze communes qui forment l'appellation Priorat et les vignes sont plantées adossés sur les terrasses des versants des collines ou bien plantés sur les pentes escarpées à des altitudes se situant entre 100 et 700 m. Le Priorat est aussi l'une des *comarcas* les plus dépeuplées et marginalisées de Catalogne. Depuis le XIX<sup>e</sup> siècle, surtout en raison de la crise phylloxérique mais aussi depuis les années 1940 à cause du processus d'industrialisation de la Catalogne, le Priorat a connu un important phénomène de dépeuplement. Au cours des trente dernières années, le Priorat a amorcé une véritable résurrection. Des pionniers ont introduit dans ce territoire oublié des méthodes nouvelles et des convictions fortes qui ont permis une reprise de l'activité viticole la conduisant, aujourd'hui, à un niveau d'excellence parmi les plus élevés de la viticulture mondiale.

## QUINTAS

Les *quintas* (fermes en portugais) sont au Douro ce que sont les châteaux à Bordeaux : lieu de naissance du vin, puisque c'est dans les chais attenants que sont vinifiés les raisins, ceux de la propriété comme ceux achetés aux environs, et en cela la « quinta » diffère du château bordelais, qui ne vinifie que les fruits de son propre vignoble.

## QUINTERÍAS

Dans tous les vignobles, ou presque, on trouve des petits bâtiments dispersés au milieu des vignes, qui constituent des sortes d'annexes de la maison vigneronne. Autrefois, elles étaient souvent édifiées en pierres sèches, montées sans ciment. On les retrouve sur tout le pourtour méditerranéen. Appelées *bombos* dans La Mancha (Espagne), *trulli* (Pouilles/Italie), *borries* (Gordes/Vaucluse) ; *cabordes* (Besançon), *cadoles* (Mâconnais), *caselles* ou *capitelles* dans le Midi, *garriotes* (Lot), *orri* (Pyrénées orientales), etc. Les *quinterías* sont des maisonnettes (avec un toit en tuile canal) situées au milieu des vignes. Les vignerons y restaient durant les cinq jours de la semaine, d'où leur nom : *quinto* signifiant cinquième en espagnol. Les deux autres jours de la semaine, le samedi et le

dimanche, étaient consacrés au déplacement et à la messe.

### RAISONNÉE (agriculture)

En France, un concept règlementé est celui d'agriculture raisonnée. Il est un peu plus flou dans ses objectifs et surtout moins strict dans ses exigences et pratiques que celui d'agriculture biologique, mais surtout, il n'a absolument rien à voir avec cette dernière au niveau philosophie ou modes de culture. D'après le décret n°2002-631 du 25 avril 2002, « les modes de production raisonnés en agriculture consistent en la mise en œuvre, par l'exploitant agricole sur l'ensemble de son exploitation dans une approche globale de celle-ci, de moyens techniques et de pratiques agricoles conformes aux exigences du référentiel de l'agriculture raisonnée ». Parmi ces règles, on retiendra notamment celle de « n'utiliser que des produits bénéficiant d'une autorisation de mise sur le marché et autorisé pour les usages considérés, en respectant la dose homologuée » (article 37) et celle de connaître les précautions d'usage obligatoires » (article 38)... En fait, il s'agit d'une agriculture qui continue à utiliser les désherbants, les engrais chimiques de synthèse, les traitements systémiques, et, en viticulture, le clonage de la vigne. La philosophie de l'agriculture « raisonnée » se limite au simple respect des réglementations en vigueur, sans autre restriction des engrais et des pesticides !

### RECONVERSION

« Avant d'être convertie en agriculture biologique, une terre doit se reposer deux ans lorsque la production envisagée est annuelle, trois ans lorsque celle-ci s'étale sur plusieurs années » (Bazin, 2003). Les viticulteurs doivent ainsi attendre trois ans après avoir commencé à travailler selon les méthodes agrobiologiques avant de pouvoir être certifiés AB.

### RÉDUCTION

À l'opposé de l'oxydation, la réduction est la réaction du vin privé de contact avec l'air et manquant d'oxygénation.

### SCHISTES / LLICORELLA

Sols constitués de roches métamorphiques très anciennes. La « Meseta », l'immense plateau espagnol, est la formation géologique la plus ancienne de la péninsule ibérique. La nature du sol est composée en majorité de schistes du Cambrien et du Précambrien. C'est un sol pauvre en matière organique et en azote dans lequel la vigne peine. Elle doit plonger ses racines au plus profond, parfois jusqu'à une vingtaine de mètres pour y puiser l'eau et les minéraux qui sont nécessaires à sa croissance. Ces sols ingrats sont pourtant à l'origine de la célébrité de certaines régions viticoles comme le Priorat (Catalogne/Espagne) ou le Douro (Portugal). Dans ces deux vignobles, durant des siècles, les hommes se sont échinés à défoncer la roche dure à la barre à mine (plus tard, depuis les années 1960, à l'aide aussi de dynamite et de bulldozers) pour pouvoir y planter la vigne. Il faut imaginer l'obstination qu'il a fallu pour défoncer et sculpter de haut en bas les 45 000 hectares plantés du vignoble du Douro, au Portugal. Dans le Priorat, c'est ce même sol difficile à travailler, qui donne de très faibles rendements et qui permet d'élaborer aujourd'hui ces vins concentrés si particuliers et recherchés. Sara Pérez (vigneronne du Priorat) : « *Nosotros estamos aquí por este suelo.* » (Nous sommes ici à cause de ce sol).

### SÉLECTION CLONALE

C'est l'isolation d'une souche prélevée dans une population et multipliée par greffage. Le clone est l'ensemble de la descendance végétative d'une seule souche appelée « souche mère » ou « tête de clone ». Il possédera exactement les mêmes caractéristiques, les mêmes qualités ou les mêmes défauts que la souche mère dont il est issu. La sélection clonale connaît un succès grandissant, du seul fait qu'elle permet d'augmenter les rendements à l'hectare, même si elle va quelquefois à l'encontre de la qualité. « Le clonage est une découverte allemande, qui remonte à 1876. Elle bénéficia d'une organisation centralisée dès 1937, au sein de la culture des vignes du Troisième Reich » (Renvoisé, 2004).

## SÉLECTION MASSALE

Sélection dite « massale » par opposition à la sélection « clonale ». Antérieurement à 1967, on ne connaissait que le mode de sélection dite « massale », qui pouvait être positive ou négative. Dans le premier cas, le vigneron marquait d'un fil ou d'un cordon de couleur différente, pendant cinq ou six ans, les cepes qui lui paraissaient les plus beaux, pour y prélever ensuite ses greffons. Dans l'hypothèse d'une sélection négative, le processus était le même, mais à l'inverse, elle portait sur les pieds les moins productifs et les plus déficients afin de les éliminer. « La sélection massale présente l'avantage d'offrir un matériel végétal plus hétérogène, mais, en contrepartie, n'offre aucune garantie du point de vue sanitaire ». (Renvoisé, 2004). Elle est de plus en plus pratiquée par de nombreux vigneron, très attachés à la qualité, qui se détournent du choix qu'ils ont fait dans les années 80, où ils utilisaient les plants issus des sélections clonales de l'Inra. Cette méthode de sélection prend du temps, plusieurs années si l'on veut être sûr de la sélection, mais les vigneron traditionnalistes préfèrent cette méthode aux clones fournis par l'Inra, qui se sont avérés trop vigoureux, donnant des grappes trop grosses et surtout, allant dans le sens de l'appauvrissement de la biodiversité.

## SOCALCOS

C'est un mode de construction de terrasses qui sont soit antérieurs à la crise du phylloxéra (on les appelle *pré-filóxicos* en portugais), soit postérieurs au phylloxéra (et ils sont appelés *pós-filóxicos*). Les uns et les autres diffèrent énormément en ce sens que les terrasses traditionnelles qui existaient avant le phylloxéra épousaient les courbes de niveau, alors que les terrasses construites après le phylloxéra ressemblent à de véritables forteresses avec des murs hauts, massifs et rectilignes.

## SOUFRE : SO<sub>2</sub>.

Le soufre proprement dit (S) est utilisé comme produit de contact dans les traitements de la vigne et des arbres. Mais c'est aussi la désignation courante du gaz nommé dioxyde de soufre (SO<sub>2</sub>) ou anhydride sulfureux, utilisé dans les bennes de vendange, le moût ou le vin pour ses qualités antiseptiques et anti-oxydantes. Son ajout augmente, par ailleurs, l'acidité du vin. Suivant la réglementation européenne, la teneur en SO<sub>2</sub> total est limitée dans une fourchette qui va de 160 mg/l pour les vins rouges à 400 mg/l pour les liquoreux. Selon l'OMS, la dose journalière acceptable de sulfite et de 0,7 mg/kg de poids corporel.

## STANDARDISATION / UNIFORMISATION

La standardisation des vins s'est développée d'une part à cause des produits chimiques utilisés dans les vignes et, d'autre part, à cause de l'utilisation des levures sélectionnées de laboratoire dans le processus de vinification.

## SULFATAGE

Traitement de la vigne, désignant de nos jours une multitude de nombreux produits de synthèse. Rappelons que la viticulture est aujourd'hui un des secteurs de l'agriculture qui utilise le plus de traitements avec des produits chimiques de synthèse et qu'elle est à ce titre, avec l'arboriculture, l'une des activités agricoles les plus polluantes.

## SYSTÉMIQUES

Produits de traitement contaminant l'ensemble de la plante pour la rendre toxique à toutes les attaques, champignons ou insectes. Les désherbants à action interne par exemple, dont l'absorption se fait au niveau du feuillage ou des racines, puis sont véhiculés par la sève, et qui détruisent les tissus des plantes par action télétoxique, sont désignés parfois sous le nom de « systémiques ».

## TABLE DE TRIE

Stable ou mobile, avec vitesse réglable, elle permet à une équipe, dès la réception de la vendange dans le chai, d'éliminer les feuilles, les grains insuffisamment mûrs ou atteints de pourriture. C'est un des outils indispensables pour la qualité. Aujourd'hui, certains châteaux du bordelais ont acquis

(ou louent à l'occasion, selon l'état de la vendange) des machines permettant le tri optique de manière automatique, technologies et machines issues de l'agro-industrie (pour le tri des petits pois par exemple).

## TAILLE

La taille est une opération qui commence aux grands froids et qui peut s'étendre jusqu'à fin mars ou début avril. Elle consiste à couper la plupart des sarments qui se sont développés au cours de l'année, en ne laissant que le nombre de bourgeons suffisant à assurer ce que l'on considère comme la charge moyenne idéale de la récolte souhaitée : taille courte pour les limitations de volume imposées aux appellations d'origine contrôlée (A.O.C) et aux VDQS ; taille plus longue pour les rendements plus importants non soumis au régime des appellations. Les tailles sont très variées selon la forme que la vigne adopte dans telle ou telle région. Des interventions supplémentaires sont souvent nécessaires au cours de la pousse de la vigne, afin de limiter celle-ci ou de l'orienter pour assurer à la fois une bonne aération des grappes et le passage du viticulteur et de son matériel. En France et en Espagne, les types de taille les plus courants sont la taille Guyot et la taille en gobelet.

## TINAJAS

En Espagne, le vin se conservait dans d'énormes récipients (sorte de jarres ou amphores) en terre cuite, parfois émaillées. Le fond était plus étroit que le milieu du récipient... Aujourd'hui, très peu de vigneronns conservent leur vin dans ces récipients bien que certains vigneronns, hostiles à la conservation en barriques qui, selon eux, dénature le goût et l'originalité des vins, souhaitent revenir à un principe de conservation du vin dans ce type de contenant « naturel » et « neutre » qui n'altérerait pas ou déformerait le goût authentique du raisin et du vin qui en découle.

## TERRASSES

Elles sont appelées *bancales* (Espagne), *socalcos* (Portugal), *feixes* (Priorat / Catalogne), etc. Partout impressionnantes, c'est au Portugal, sur les rives du Douro, que ces terrasses rencontrent le plus de complexité architecturale dans le monde viticole. Elles épousent ici les courbes de niveau sur des kilomètres, le long du fleuve, du bord de l'eau jusqu'au sommet des collines, conférant à ce terroir viticole sa personnalité unique au monde. Jusqu'au début du XX<sup>e</sup> siècle, les terrasses étaient étroites et ne comptaient qu'un à cinq rangs seulement de vignes. Ensuite, en raison de la crise phylloxérique, il fallut construire des terrasses qui pouvaient contenir davantage de terre (donc plus monumentales) pour s'adapter aux besoins des nouveaux porte-greffes américains. Depuis quelques années le principe des terrasses (pourtant pluri-séculaire) a été remplacé par un type de plantation de la vigne appelé « ao alto », dans le sens de la pente, perpendiculaire aux courbes de niveau.

## TERRITOIRES

Le terme de territoire est polysémique : il renvoie à des significations variées qui dépendent de l'angle d'approche, des disciplines qui l'étudient et de l'époque. En géographie plus particulièrement, la notion de territoire a pris une importance croissante, notamment en géographie humaine et politique. Un territoire doit être : habité, partagé, transformé. Selon la définition de Claude Raffestin, « le territoire est un espace transformé par le travail humain ». D'après Pierre George et Fernand Verger, « le territoire est défini comme un espace géographique qualifié par une appartenance juridique (territoire national), une spécificité naturelle (territoire montagneux) ou culturelle (territoire linguistique). Dans ce dernier cas, le terme d'aire (« aire linguistique ») pourrait lui être préféré. Toutefois, on trouve une multitude d'autres définitions pour le concept de territoire qui dépendent de l'angle d'approche et de l'époque, des paradigmes géographiques étudiés.

Quelle que soit l'approche du concept, un territoire implique l'existence de frontières ou de limites. Ces deux derniers termes sont utilisés en fonction du type de territoire dont ils forment le périmètre. Par exemple, un territoire politique ou une subdivision administrative sont délimités par une frontière alors qu'un territoire naturel est circonscrit par une limite, terme moins juridique.

## TERROIR

Ce terme possède des acceptations multiples selon qui s'y réfère mais il n'a pas d'équivalent, donc

pas de traduction anglais ni espagnole. S'il est particulièrement associé à la production viticole, tout terrain planté de vigne n'est pas pour autant un terroir. Et les terres susceptibles de révéler un potentiel « terroir » ne sont pas toutes plantées de vigne. Au sens strict, le terroir est un lieu défini par des qualités physiques particulières. Ces propriétés physiques donneraient à une production des spécificités qui la différencieraient d'une production provenant d'un autre terroir. Certains nient le rôle du terroir. Par exemple, le critique Parker, mondialement connu, qui nie l'influence des spécificités physiques du terroir sur les qualités organoleptiques du vin, comme il l'affirme dans le film *Mondovino*. (Jonathan Nossiter, 2004). Pour d'autres, notamment les vignerons nouveaux ou anciens qui défendent l'idée du naturel, donc du terroir, « la sélection des parcelles, l'adéquation des cépages, les choix culturels, le style de vinification et d'élevage sont les éléments clés de l'effectivité d'un terroir » (François Morel, 2007). Le terroir se réaffirme aujourd'hui aussi comme le concept qui permet de faire du produit agricole un véritable produit « agricole » et « La viticulture reste la filière qui met le plus en avant le terroir. » (Prévost)

## TYPICITÉ

Le concept de typicité, qui est profondément lié à celui de terroir, est sensé mettre en valeur les spécificités de ce dernier. Selon un dictionnaire courant, la typicité est « l'ensemble des caractéristiques qui font la particularité d'un aliment ». La typicité d'un vin proviendrait de spécificités liées aux conditions de sa production et de son élaboration, c'est-à-dire de son terroir. Les terroirs viti-vinicoles sont sensés apporter une typicité liée à leur origine. Cette typicité est garantie par les AOC qui contrôlent l'encépagement, les rendements maximum et les « usages locaux, loyaux et constants ». Mais cette réglementation, faite pour garantir un vin aux caractéristiques particulières et identifiables comme provenant de telle origine, semble pour certains, évoluer vers une uniformisation au sein même du territoire de l'appellation. Ainsi, la typicité d'un vin paraît, chose très étonnante, être opposée à son originalité.

La typicité n'est donc pas synonyme d'originalité. « Original » n'a pas du tout le même sens que typique. Dans « original », il y a « qui ne ressemble à rien d'autre », « unique ». « Typique » se définit à l'inverse : « qui caractérise un type ». Dans le premier cas, on a une caractérisation par la différence, dans le deuxième, par la similitude. (Baudoin, 2003). Pourtant, on pourrait imaginer que des vins originaux puissent avoir une typicité commune liée à leur origine. En effet, les qualités physiques particulières d'un terroir peuvent être différentes de celles que l'on trouvera au sein de terroirs voisins (au sens géophysique), même si les cépages choisis et les « usages locaux, loyaux et constants » permettent l'élaboration de vins aux caractéristiques générales communes, cela ne devrait pas empêcher le fait que chacun des vins produits bénéficie également d'une originalité qui lui est propre. La sauvegarde de l'originalité des vins semblait même être à la base des fondements de l'AOC.

## VALDEPEÑAS

Ce vignoble bénéficie d'une D.O (Dénomination d'Origine). Il se situe dans la partie sud du vaste plateau de Castilla-La Mancha, et il couvre 30.000 hectares. Le sud de l'appellation se situe tout près des contreforts de la Sierra Morena qui forme une frontière naturelle avec l'Andalousie. À l'est comme à l'ouest, se trouvent des montagnes qui culminent à 1000 mètres. Les vignobles les plus valorisés se trouvent dans *Los Llanos* à l'ouest ainsi que *Las Aberturas* au nord de l'appellation. Les vignes sont plantées sur le plateau, à une altitude moyenne de 750 mètres, et elles profitent parfois des pentes de quelques collines. La plus grande partie du vignoble est planté avec du cépage blanc Airen et du cépage rouge Cencibel (Tempranillo). Avec la variété Airen, on élabore des vins blancs francs, ayant un bon degré d'alcool, peu acides et moyennement aromatiques. Les vins rouges, élaborés avec le cépage Cencibel, possèdent une bonne structure, ils sont fins, très aromatiques dès leur première année. Le système coopératif, très diminué aujourd'hui dans ce vignoble, les viticulteurs de la zone de Valdepeñas apportent leur vendange à deux ou trois négociants qui ont le monopole quasi exclusif de la production locale.

## VIEILLISSEMENT

Phénomène permettant de garder des vins (on dit de certains vins qu'ils sont des « vins de garde »

parce qu'ils ont cette capacité à vieillir longtemps tout en améliorant les qualités organoleptiques du vin, sa structure, sa robe, etc).

## VINTAGE

Terme utilisé dans le Porto pour qualifier les vins issus de millésimes exceptionnels.

## VIGNE

Les vignes sont des plantes sarmenteuses appartenant à l'embranchement des Spermaphytes ou Phanérogames (plantes pourvues de fleurs), sous-embranchement des Angiospermes (ovaires clos), classe des Dicotylédones, série des Disciflores, ordre des Célastrales, famille des Vitacées, encore appelée famille des Ampélidacées ou, pour parler comme les spécialistes de la viticulture famille des Ampélidées. La famille des Ampélidées comprend une dizaine de genres d'après la classification établie il y a près d'un siècle par J.-E. Planchon (et légèrement modifiée depuis). Le genre *Vitis*, dont on rencontre les représentants dans les régions tempérées de l'Europe, de l'Afrique du Nord, d'une partie de l'Asie et en Amérique du Nord, se subdivise en deux sous-genres : *Muscadinia* Planchon et *Euvitis* Planchon.

## VIGNERON

Le vigneron influence le terroir à travers les opérations effectuées dans le vignoble, nommées « conduite de la vigne », et les techniques qu'il utilise pour la vinification, ou « élevage ». Ces opérations sont à regrouper dans la dimension des « savoir-faire ». Les choix que le vigneron effectuera, dans les vignes et dans le chai, détermineront le degré de typicité, d'originalité du vin.

## VINIFICATION

Toutes les opérations en cave permettant de faire en sorte que la fermentation d'un moût de raisin se transforme en vin et non en vinaigre. La vinification est une opération délicate dont le bon déroulement reste conditionné par le savoir-faire du vinificateur et de l'œnologue. Les vins rouges sont élaborés à partir de raisins rouges, alors que les vins blancs peuvent être obtenus aussi bien à partir de raisins blanc que de raisins rouges. Le vin rosé (élaboré à partir de raisins rouges) peut être obtenu de 2 façons : comme le vin rouge avec une macération très courte avant le pressurage (rosé de saignée) ou selon la technique utilisée pour le vin blanc (rosé de pressée). En fonction des particularités régionales, il existe des modes opératoires différents à l'intérieur de ces processus généraux de vinification.

## VINS GÉNÉREUX

En Espagne (en Andalousie surtout), et au Portugal (Porto), *los vinos generosos*, sont des vins mutés à l'alcool.

## VINS TRANQUILLES

On emploie ce qualificatif par opposition aux vins mousseux, effervescents.

## VITICULTEUR

Le viticulteur n'effectue que la part du travail à la vigne du métier de vigneron. Une fois la vendange récoltée, il la remet à la cave coopérative ou à un privé. Il vend ensuite sa vendange soit à des particuliers, soit à une coopérative s'il est membre, en tant que coopérateur, de cette coopérative. Viticulteur ou vigneron est le métier des personnes qui cultivent la vigne pour produire du vin ou du raisin. Le viticulteur est en général le chef de l'exploitation viticole et peut selon les cas être aussi caviste, responsable de plusieurs exploitations agricoles, lié à une coopérative ou vigneron indépendant. Certains distinguent le viticulteur du vigneron : le viticulteur serait celui qui cultive la vigne, généralement, il apporte le raisin produit à une cave coopérative et ne vinifie pas ; le vigneron serait celui qui cultive la vigne et vinifie, il est producteur et généralement dirige sa propre exploitation.



## VITIS VINIFERA SILVESTRIS

C'est le nom savant de la vigne sauvage. L'est de l'Asie, l'Europe tempérée et l'Afrique du Nord sont le domaine de *Vitis vinifera* Linné, dont les variétés actuellement cultivées –que l'on désigne sous le nom de cépages ou de cultivars- sont l'aboutissement d'une longue évolution. À partir de formes primitives identifiées dans les sédiments de l'éocène, elles sont passées, au cours de l'ère tertiaire, par des formes voisines de notre *Vitis vinifera*, pour aboutir aux lambrusques. Ces « vignes sauvages » vivaient le long des cours d'eau ainsi que dans les forêts, où elles s'élevaient jusqu'à la cime des arbres grâce à leurs vrilles ; leur implantation territoriale a varié, dans le temps, avec les modifications de climat (époques glacières et périodes de réchauffement) et la formation des chaînes de montagnes pyrénéo-provençale et alpine. Les lambrusques ont aujourd'hui pratiquement disparu d'Europe occidentale et d'Algérie, où on les rencontrait fréquemment au siècle dernier, alors qu'elles sont toujours nombreuses en Russie, en particulier en Transcaucasie. (Jean Long).

On rencontre une trentaine de spécimen dans la forêt de la Grésigne, près d'Albi, ainsi qu'au Pic Saint-Loup.