



La mise en lumière des terroirs

Raphaël Schirmer

Autant le terroir ne fut pas une porte d'entrée traditionnelle de Bordeaux, autant il est devenu à présent son alpha et son oméga. Tout le vignoble s'est mis en mouvement pour circonscrire au mieux ses terroirs. Certes à des vitesses inégales, avec des moyens qui ne sont pas identiques, ou avec des finalités différentes selon le type de vin produit. Cette quête est déclenchée par la concurrence mondiale et par l'affirmation de modèles viti-vinicoles qui font la part belle à la mise en exergue des conditions du milieu. Les terrains deviennent des terroirs.

Les professionnels réinterrogent leurs savoir-faire à la lumière de cette demande impérieuse de vins ultralocalisés, rendus uniques par l'exaltation des sollicitations du milieu. De multiples voies sont ouvertes, confirmant l'impression d'une période de fort questionnement. Certaines idées reçues sont à présent contestées, comme le fait que la vigne doive « souffrir » alors que le stress hydrique lui est en réalité préjudiciable. Il est donc une remarquable effervescence en la matière, depuis le petit domaine jusqu'à la puissante coopérative en passant par le cru classé.

L'échelle locale – voire ultralocale, puisque la logique du terroir pénètre jusqu'à l'intérieur même d'une parcelle – est sondée, décryptée, analysée. Cette dynamique est aiguillonnée par la recherche scientifique. Elle concerne tout d'abord la fine compréhension du soubassement; les domaines les plus en pointe mènent des analyses de résistivité pour comprendre leur substratum ou bien multiplient les fosses dans le sol et les analyses à la tarière. Ce sont encore des techniques culturelles qui sont modifiées, comme le passage d'une sélection clonale* des cépages à une sélection massale*. Certains domaines modifient leur encépagement, de manière à s'inscrire au mieux dans l'interrelation qui se noue entre la plante et son soubassement; ou encore bouleversent l'ordonnancement de leurs parcelles, pour les localiser sur les meilleurs terroirs. L'immobilité n'est guère de mise.



Cuvier du Château Kirwan: à chaque cuve tronconique correspond une unique parcelle.

Des cépages aux origines variées

Louis Bordenave

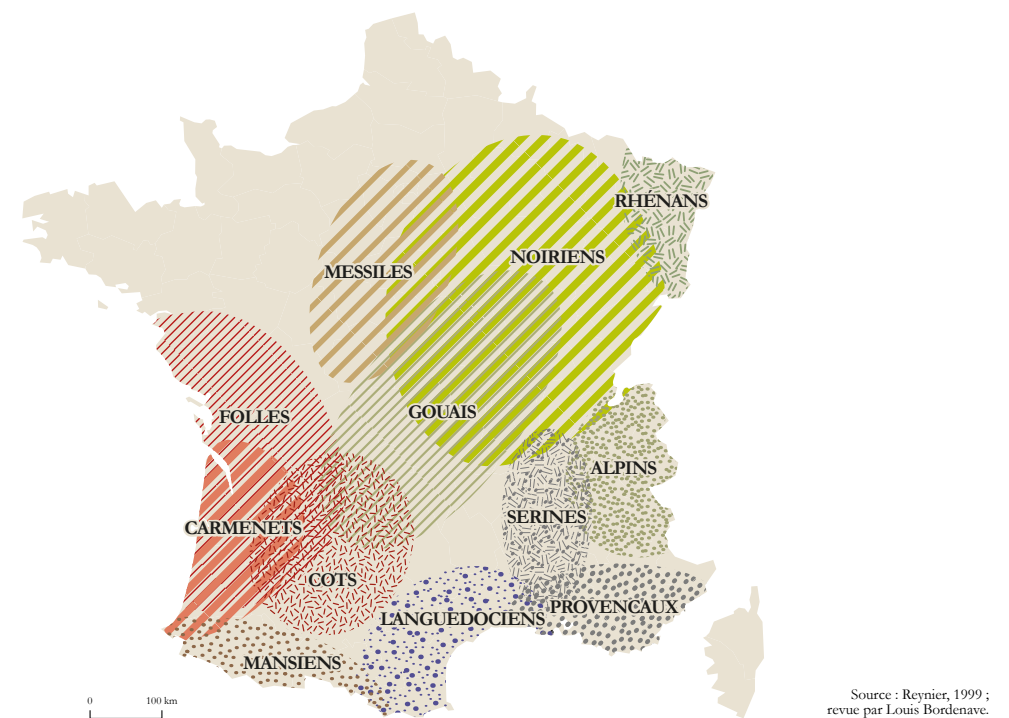
Les cépages bordelais possèdent une origine et une histoire complexes. Elles résultent de l'action de multiples acteurs au cours du temps.

Les plus anciens cépages proviennent de sélections issues de régions extérieures. C'est en effet l'introduction dans l'Antiquité par les Bituriges Vivisques, entre - 52 et 100 après J.-C, de plantes issues du piémont basco-pyrénéen. Il s'agit d'une région de domestication secondaire, liée à la proximité entre les plantes sauvages et les habitats, à ajouter à la zone de domestication primaire qu'est le Moyen-Orient. Les plantes sont alors observées et triées *in situ* pour obtenir les meilleures. Le cabernet franc (ou vidure) en fait partie; ses caractéristiques génétiques proches de celles des plantes sauvages ou cultivées de cette zone le laissent penser. Il s'inscrit dans le pool génétique des carmenets. D'autres cépages apparentés comme le fer servadou (Hère) ont cette même origine. Ce sont des cépages dits *anciens*.

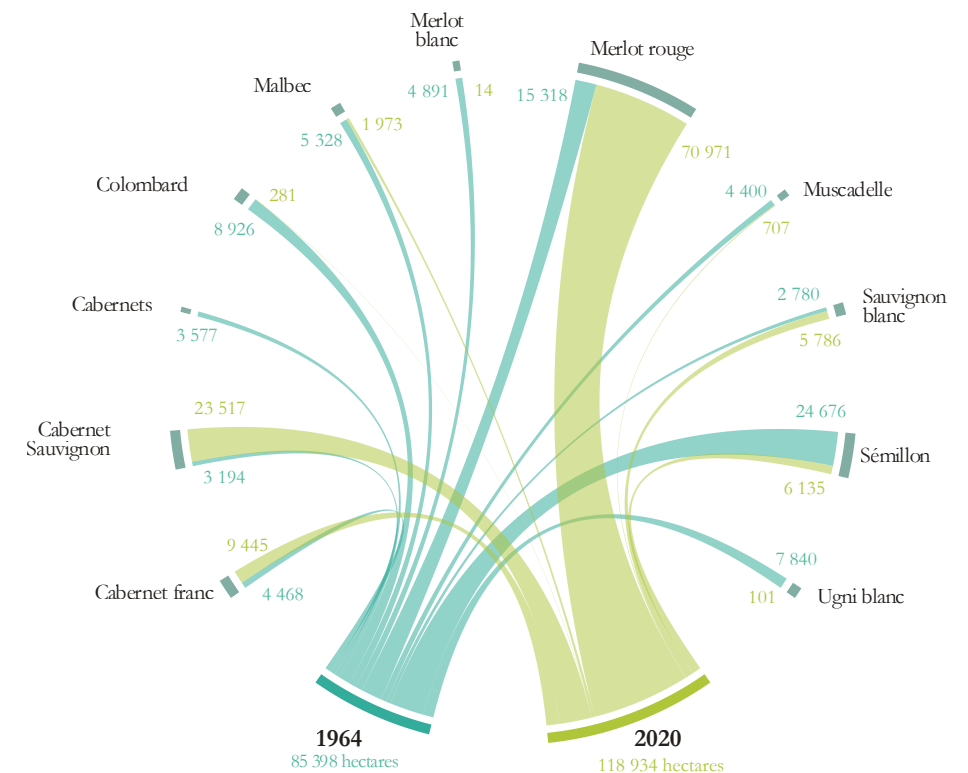
D'autres acteurs majeurs apparaissent au Moyen Âge. Ainsi le clergé régulier provoque-t-il des mouvements de cépages entre régions à partir du IX^e siècle. Ce sont encore les pèlerinages, comme celui de Saint-Jacques-de-Compostelle, qui sont d'importants pourvoyeurs de plantes. Ce serait alors l'arrivée probable du sauvignon blanc depuis le centre de la France, ou de la folle blanche de l'ouest.

Les introductions plus tardives peuvent provenir d'actions individuelles. Ainsi, l'intendant de Guyenne Nicolas Dupré de Saint-Maur (1732-1791) crée une importante collection à Bordeaux, afin d'identifier des cépages encore mal connus, d'autant qu'ils possèdent plusieurs noms en fonction des régions. Jean-Baptiste-François Vassal de Montviel (1712-?) aurait introduit en 1734 l'auxerrois du Quercy dans le Saint-Émilionnais; il devient le « malbec » bordelais. Le neveu du philosophe Montesquieu établit en 1785 au Château de Rochemorin (Martillac) une hiérarchie des cépages les plus qualitatifs. Les cépages cabernet, merlot ou encore sémillon sortent alors du rang.

Tout ce matériel introduit se côtoie dans des parcelles plantées *en foule* avant les maladies du XIX^e siècle. Cela provoque l'apparition de semis, dont les meilleurs deviennent de nouveaux cépages. Ce travail de repérage est effectué par les viticulteurs eux-mêmes. Les plus connus, dont on a récemment découvert les parentés, sont le merlot, le cabernet-sauvignon, la carménère, le castets, du groupe des carmenets. Tout ceci constitue une population de cépages divers dont la qualité est très hétérogène. Après le phylloxéra, des milliers de croisements seront effectués par des viticulteurs ou pépiniéristes pour obtenir les *hybrides producteurs directs* résistants aux maladies.

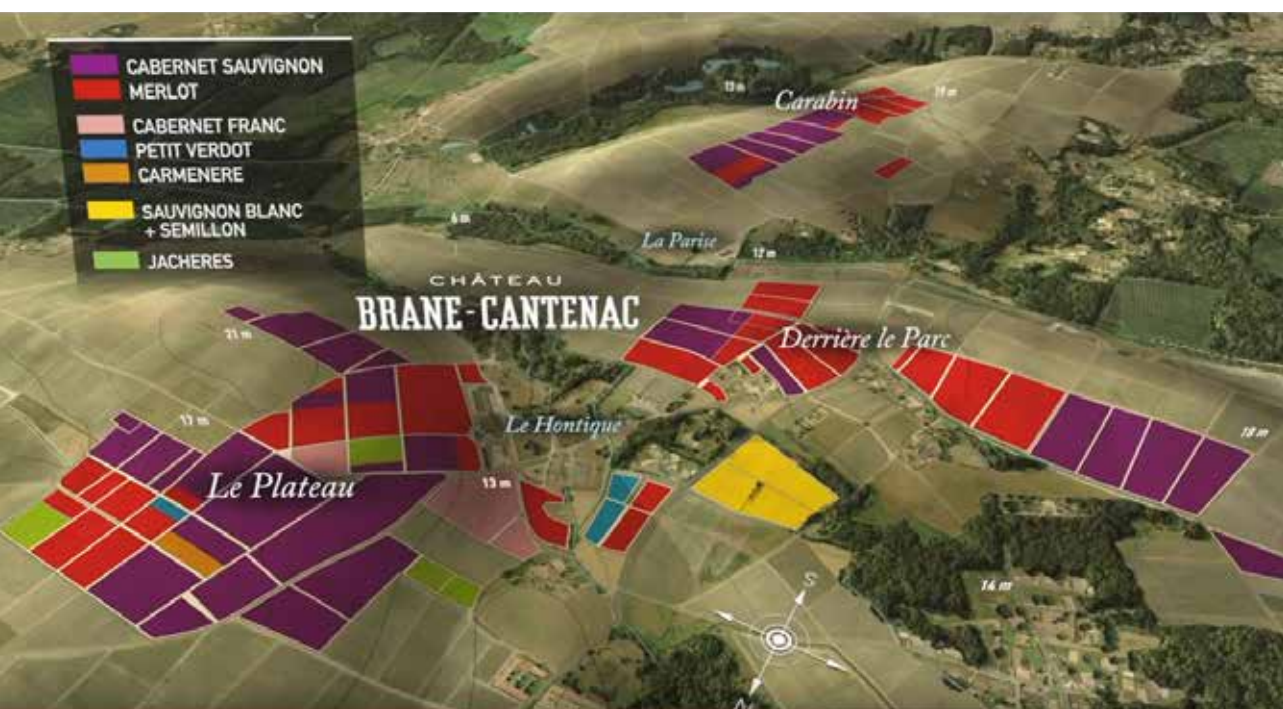


Les principales familles de cépages en France



Un éventail de cépages de plus en plus resserré

Source : Cadastre viticole, 1964 ; Douanes, 2020.



Le Château Brane-Cantenac (Margaux) : la volonté de réintroduire le carménère, ancien cépage presque disparu, redécouvert au Chili. Pierre Le Hong.



Château Haut-Bailly, de la vigne au vin (Pessac-Léognan). Château Haut-Bailly

Château Haut-Bailly

Les vinifications sont l'accomplissement du travail effectué à la vigne tout au long de l'année. Les vendanges durent environ cinq semaines. Chaque parcelle est vendangée à la main, à parfaite maturité. Après le tri des raisins, les fermentations alcooliques sont effectuées en cuves béton de différentes tailles permettant de suivre finement l'évolution de chaque lot. Les fermentations malolactiques, en barriques et en cuves inox, stabilisent le vin et lui donnent plus de rondeur.

Au cours de l'hiver, les vins issus de chaque parcelle sont sélectionnés avec attention, goûtés régulièrement. Les meilleurs sont réservés au grand vin, ils répondent à une exigence qualitative qui vise à exprimer au mieux le terroir. Les vins sont logés dans des fûts de chêne pour un élevage de seize à dix-huit mois. Les assemblages sont élaborés au printemps avec une grande précision. Les vins sont mis en bouteilles au château dix-huit mois après leur naissance. Les premières livraisons au négoce se feront à l'automne. Le processus aura donc pris deux ans. Les équipes du Château Haut-Bailly s'occupent en permanence de deux récoltes successives.



Une rue des Chartrons, désormais réhabilitée et recouverte d'une toiture. Les façades des chais comme celle de droite sont presque aveugles (face à la rue du Faubourg des Arts).

feutrées, plutôt sombres, aux façades souvent muettes. Elles disent bien combien le travail du vin est l'objet de toutes les attentions, mais aussi que ce monde est secret et plutôt fermé sur lui-même. Certains historiens ont pu évoquer à ce propos un urbanisme de façade.

De grands noms du commerce du vin sont venus s'installer dans cette partie de la ville de Bordeaux ou dans quelques quartiers périphériques. Leurs origines mêlent différentes nations européennes, et font de cette « aristocratie du bouchon » une

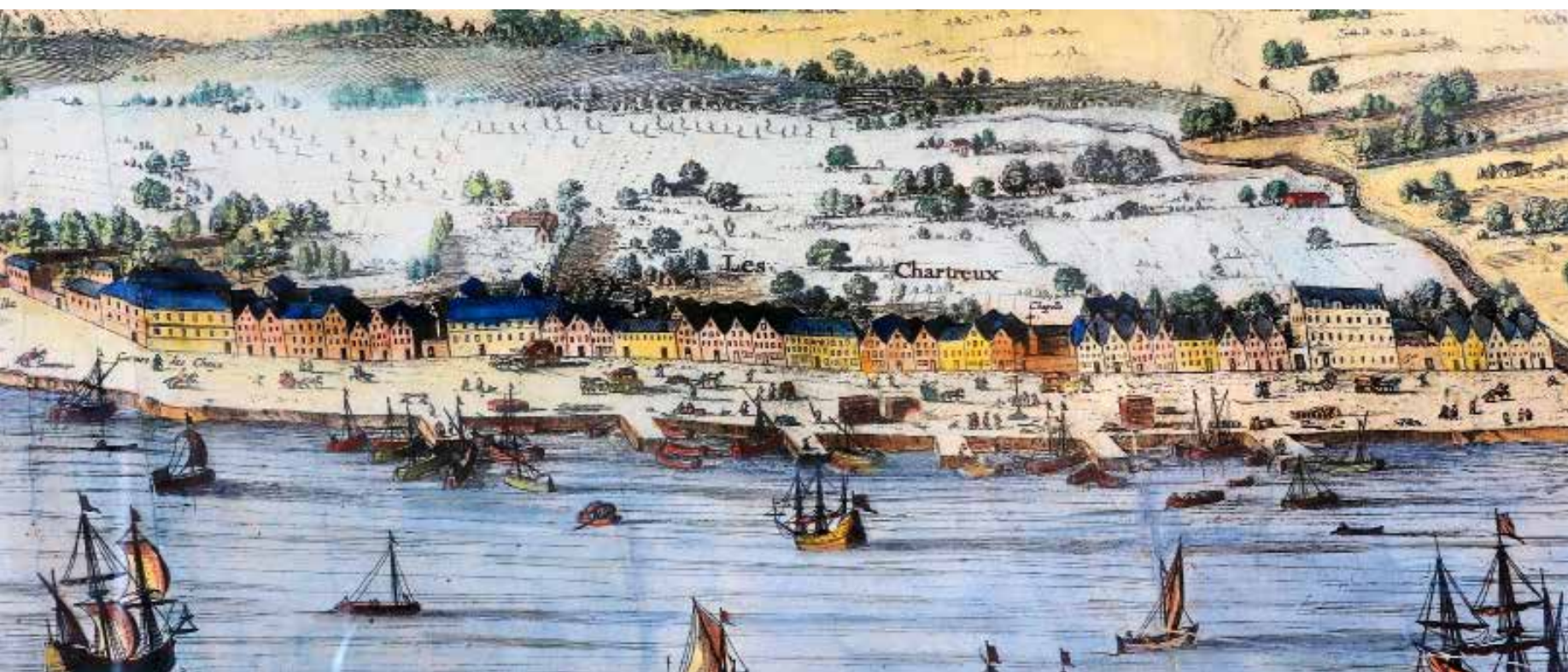
société cosmopolite. Des temples protestants évoquent d'ailleurs une filiation hanseatique. Deux maisons de style hollandais, assez incongrues avec leur toiture en pignon, traduisent bien à quel point la ville de Bordeaux et plus particulièrement ce quartier ont pu être placés au centre de réseaux commerciaux et intellectuels qui les rattachaient à toute l'Europe. Le personnage Pierre Bézoukhov du *Guerre et Paix*



(1865-1869) de Léon Tolstoï ne vide-t-il pas allègrement « deux bouteilles de Château Margaux » (II, 3)?

Les Chartrons (partie Sud, depuis la rue Xavier Arnosan, la Bourse maritime au centre, et en arrière la Cité mondiale des Chartrons).

Il est cependant regrettable que la plupart des activités de négoce aient aujourd'hui quitté les Chartrons. C'en est donc fini des mouvements de tonneaux, des chargements ou déchargements. Et, surtout, le quartier ne sent plus les effluves de vin. Heureusement, certains chais sont aujourd'hui transformés en immeubles d'habitation ou en bureaux, ce qui évite leur disparition pure et simple comme ce fut parfois le cas.



La maison de négoce Nathaniel Johnston et fils, d'origine écossaise, fondée en 1734. (Ancienne rue Lamartine, aujourd'hui rue de Pessac.) Seule subsiste aujourd'hui la maison de droite. Guillier, 1908. AD33 B1B 1/D 133

Le quartier des Chartrons au XVII^e siècle, par le cartographe hollandais Cornelis Danckerts - détail. Château Kirwan.



Les voûtes Poyenne permettent de voir l'intérieur d'un ancien chai vinicole rénové (Archives départementales de Gironde, cours Balguerie-Stuttenberg).

Le passage entre le quai des Chartrons et la rue Poyenne.

Dîner à la Chambre de commerce de Bordeaux le 15 novembre 1775.
AD C 4424.

Bordeaux, capitale gastronomique

Philippe Meyzie

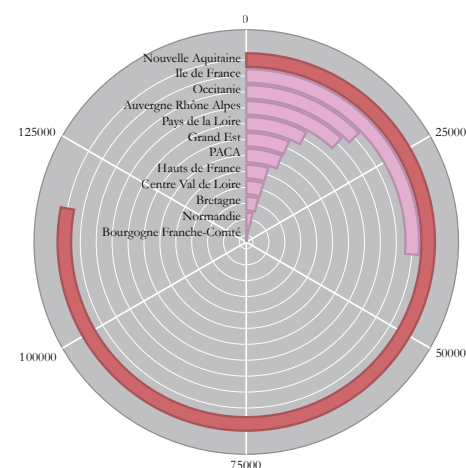
Si le prestige des vins du Bordelais assure la reconnaissance de la ville depuis le Moyen Âge, sa réputation gastronomique s'est aussi affirmée à plusieurs reprises au cours de l'histoire. Loin d'être totalement éclipsée par les vins, la table bordelaise a aussi suscité l'intérêt des observateurs au cours de l'époque moderne et jusqu'au début du XIX^e siècle. Les voyageurs de passage à Bordeaux ne manquent pas de souligner la qualité de la cuisine locale, notamment celles de la noblesse et du négoce. La Jurade ou la Chambre de commerce ont aussi l'habitude de donner de grands repas à l'occasion d'une élection ou de la visite d'un personnage important. De nombreuses pièces justificatives de ces dépenses conservées jusqu'à aujourd'hui nous permettent d'avoir le détail de plats servis. Les meilleures tables bordelaises du XVIII^e siècle s'inspirent de la haute cuisine qui se pratique à Paris, mais dévoilent également une valorisation des produits locaux (volailles truffées, gibiers à plumes, huîtres).

Potages et bouilly
Petits pâtés
Saucisses et boudins
Palais de bœuf
Côtelettes de mouton
Queues de mouton au basilic
Carré de veau en fricandeau
Gigot à la braise
Poulardes aux huîtres
Terrine de perdrix
Terrine de pigeons
Terrine de lapereau
Valmy de bécasses
Pâté de lièvre
Écrevisses
Bonnet de turc
Gâteau à la polonaise
Levreau
Perdreau
Tourte
Chapon farci de truffes
Gelée et blanc-manger
Chou-fleur
Cardes
Pieds de cochon
Huîtres
Dessert

Dans les premières décennies du XIX^e siècle, les voyageurs continuent de faire l'éloge de la gastronomie locale : « Un gastronome doit trouver bien des charmes aux bords de la Gironde, qui lui offrent des aloses, des lamproies, des ortolans, des perdrix rouges, des chapons de Barbezieux, des dindes aux truffes, des terrines d'huîtres vertes, avec des vins de Lafitte, de Sauternes, de Château-Margot et de Haut-Brion, enfin de l'anisette de Bordeaux.¹ » Mais Bordeaux tend à s'affirmer de plus en plus comme une capitale viticole. La gastronomie est alors moins associée à l'image de la ville, sans doute pour ne pas concurrencer le vin. Mais, lors d'événements importants comme les visites présidentielles, la gastronomie bordelaise trouve l'occasion de se mettre en avant. Les menus de ces banquets montrent que le vin, y compris dans la mise en page, occupe une place tout aussi importante que les mets servis. Du milieu du XIX^e siècle jusqu'aux années 1980, les grands vins de Bordeaux semblent avoir effacé l'image de Bordeaux, capitale gastronomique. La haute cuisine se doit avant tout d'être au service des vins et

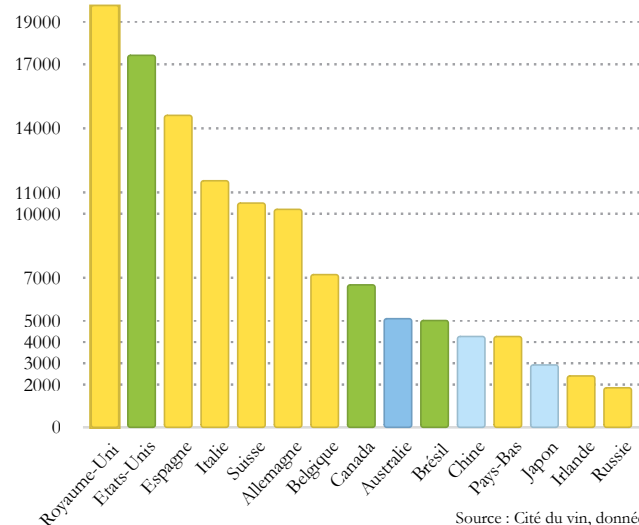
1. Depping, 1824.

Nombre de visiteurs
par régions



Source : Cité du vin, données 2018.

Le top 15 des pays étrangers
(en nombre de visiteurs)



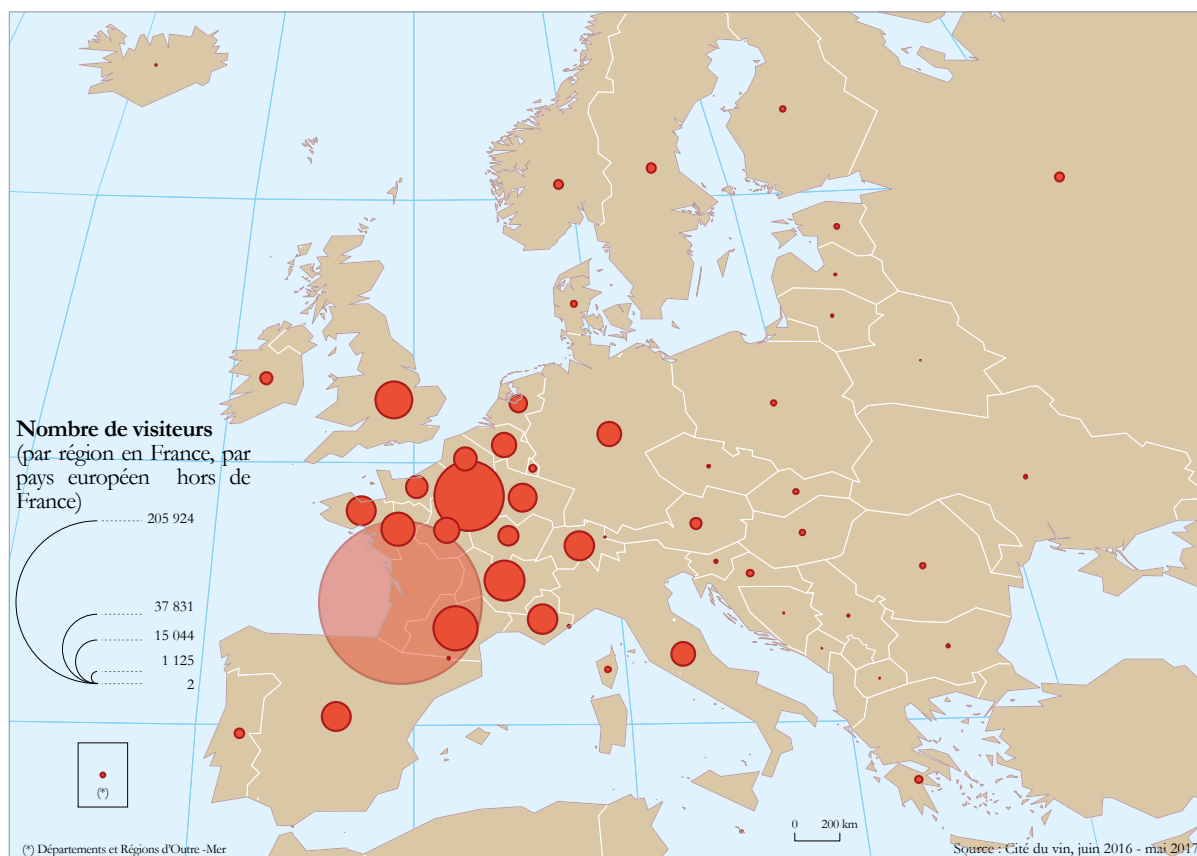
Source : Cité du vin, données 2011



Le bar à vin de la Cité du Vin situé au dernier étage permet de déguster un large éventail de vins du monde.



La Cité du vin depuis la rive droite de la Garonne, la revitalisation du front d'eau.



(*) Départements et Régions d'Outre-Mer

Source : Cité du vin, juin 2016 - mai 2017.

versel. Construit comme un voyage immersif, ce parcours multimédia propose une découverte de l'univers de la vigne et du vin en 19 espaces thématiques sur plus de 3 000 mètres carrés. Le visiteur survole ainsi les paysages viticoles, rencontre des vigneron du monde, ou encore embarque pour des horizons lointains.

La Cité du vin est aussi locale et mondiale dans ses liens avec le milieu viticole : le projet n'aurait pu être finalisé sans la volonté et la contribution des collectivités publiques, mais aussi des opérateurs de la filière vin. Le mécénat a représenté 19 % du budget de création de la Cité du vin (81 millions d'euros) et le CIVB, 7 %. Des partenariats sont en outre noués avec plus de 45 associations viticoles du monde entier. Elles fournissent par exemple les vins offerts en fin de visite et proposés à la dégustation dans les ateliers œnoculturels. Trois ans après son ouverture, la vocation internationale de la Cité du vin s'est clairement affirmée : sur 420 000 visiteurs annuels, les étrangers, venus de 180 pays du monde, en représentent plus de 45 %.

Depuis la Cité du vin, vue panoramique sur le fleuve et des quartiers en renouveau

Sandrine Vaucelle

Inspirée par « l'âme du vin et l'élément liquide », selon les architectes de l'agence XTU, la Cité du vin est rapidement devenue l'un des symboles du dynamisme métropolitain dans un quartier en profonde transformation, Bacalan. Son renouveau s'inscrit dans les phases du projet urbain qui, à partir de 1996, entend recentrer la ville sur le fleuve en prenant appui sur trois quartiers en déprise : Bacalan, Bastide et Belcier, « les 3 B ». Par une volonté de retournement des marges urbaines, cet axe de développement devient « arc de développement durable » alors même que le projet urbain s'étoffe en un projet métropolitain ambitionnant alors 1 million d'habitants en 2030.

Posée comme une balise à l'entrée du port, la Cité du vin offre un nouveau point de vue sur la ville et le fleuve aux visiteurs qui accèdent aux septième (restaurant) et huitième étages (dégustation). Du haut de ce belvédère, que voyons-nous de la métropole ?



Repère visible pour les navires de croisière remontant l'estuaire, la Cité du vin est située sur les bords de la Garonne, large de 450 mètres.



Vers le nord, le paysage est marqué par le pont d'Aquitaine ; il s'agit du dernier pont sur le fleuve Garonne avant l'estuaire de la Gironde et l'Océan. Élément structurant de la rocade bordelaise, ce pont routier relie les coteaux de la rive droite et les quartiers d'activités commerciales et logistiques de la rive gauche.

Au nord-ouest, la vue plonge sur un nouveau quartier résidentiel, les bassins à flots, ancien quartier industrialo-portuaire faisant l'objet d'un plan d'aménagement d'ensemble autour des bassins creusés au XIX^e siècle. Jusqu'à la base sous-marine datant de la Seconde Guerre mondiale, les grandes parcelles sont réaménagées pour accueillir de nouvelles populations, des activités commerciales ou des établissements privés d'enseignement supérieur. Les bassins accueillent des navires-restaurants ou le port de plaisance. De rares vestiges des activités antérieures marquent encore l'espace, comme des docks ou des silos. Le musée de la Mer et de la Marine complète l'offre touristique de ce nouveau quartier.

Au sud-ouest se trouve le quartier des Chartrons. Les grandes époques peuvent se lire dans l'espace urbain. Au premier plan, de nouveaux bâtiments accueillent des sièges sociaux. Sur les quais, un alignement de hangars construits au XX^e siècle est aujourd'hui devenu une zone de commerces et restaurants. Enfin, dans la ville de pierre, les chais aménagés au XVIII^e siècle pour le vin ont presque tous été réhabilités par de grandes opérations de construction de logements derrière les façades parfois conservées. En arrière-plan se situe le vieux Bordeaux.

Au sud, l'un des points de repère les plus visibles de la rive droite, les Grands Moulins de Paris, est sur le quai de Brazza. Le réaménagement de ce quartier est un autre grand projet métropolitain.

Les logements créés donnent sur de nouvelles voies, dénommées « sentes », réservées aux mobilités douces. L'effet d'une densité renforcée est compensé par ce maillage d'espaces publics permettant de rejoindre la plaque portuaire, ainsi que par la vue sur des « jardins suspendus ». Sandrine Vaucelle.

Pour chaque projet, formes, matériaux et couleurs doivent évoquer à la fois les hangars et la Garonne : à partir de matériaux métalliques, dans un camaïeu de brun-beige-terre ou gris-bleu-vert, des angles rappellent les anciennes toitures industrielles. Sandrine Vaucelle.

En arrière de la Cité du vin, les Halles de Bacalan (bâtiment recouvert de bois à gauche) proposent des produits de la région. Une inspiration que l'ex-maire de la ville Alain Juppé aurait trouvée aux États-Unis avec les complexes Eataly.

Le château viticole: origines et signification

Michel Réjalot

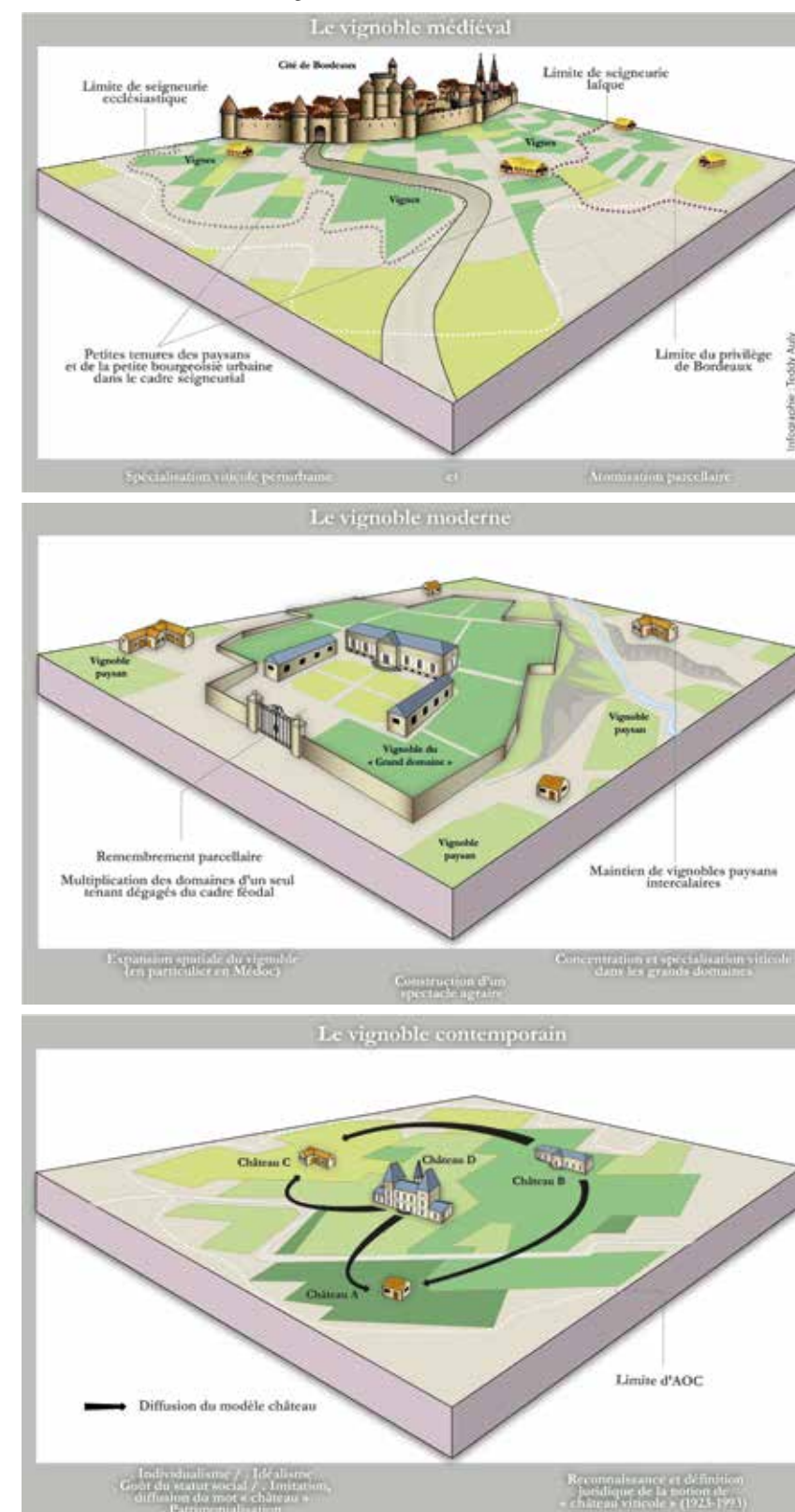
Comprendre la genèse du « château viticole » bordelais nécessite sans doute de remonter au Moyen Âge. Au ^{xv}^e siècle, le vignoble s'organise en tenures* paysannes de très modestes dimensions: quelques ares parfois. Celles-ci, aux mains de la petite bourgeoisie bordelaise comme les marchands boutiquiers ou les artisans, dépendaient de seigneuries laïques et ecclésiastiques. Les vins produits à partir de ces micro-vignobles ne faisaient l'objet d'aucune désignation restrictive. Le monde médiéval bordelais ne connaissait que des « vins de Gascogne », tout au plus des « vins de graves ». À partir du ^{xvi}^e siècle, ce vignoble populaire connaît un bouleversement profond: la bourgeoisie investit de plus en plus massivement ses capitaux dans la terre, tout en bouleversant les structures foncières et sociales.

Cette dernière achète des parcelles pour les rassembler en domaines si possible d'un seul tenant et que l'on agrémente d'un jardin et d'une maison de maître. Ce premier type de restructuration de l'espace viticole, dans lequel la viticulture gagne en importance, sans toutefois s'imposer comme monoculture, donne naissance à des *bourdieux*. Il s'agit de propriétés rurales dépendant de notables urbains, utilisées comme domaines de rapport et d'agrément. La partie la plus puissante de cette bourgeoisie – parlementaires, négociants, armateurs, financiers – s'enrichit en prêtant ses capitaux aux seigneurs durant la guerre de Cent Ans (1337-1453) et les guerres de Religion (1562-1598). Alors que les positions de cette noblesse rurale, incapable de rembourser, s'affaiblissent inexorablement, les bourgeois, et plus particulièrement les bourgeois de robe, s'emparent de seigneuries entières ou contractent des alliances matrimoniales avec leurs débiteurs insolvables. Ils réorganisent ces terres dans le sens d'une rationalisation économique et d'une intensification de l'activité viticole, notamment dans la réserve*, aux dépens des herbages et des céréales.

Qu'il s'agisse de domaines ruraux créés *ex nihilo* ou de seigneuries tombant aux mains des couches sociales ascendantes, la terre tend à passer sous un régime juridique de pleine propriété, dégagé du vieux cadre féodal. Ces nouvelles propriétés bourgeoises, regroupant maintenant plusieurs hectares ou plusieurs dizaines d'hectares, connaissent une



Archétype du château néoclassique bordelais, en périphérie de la ville, le Château La Louvière (Léognan) devient la propriété de la bourgeoisie conquérante au lendemain de la Révolution française.





Publicité de la maison de négoce Schröder Schyler: les interactions avec les consommateurs ou les consommatrices sont anciennes. Publicité pour la Pologne, début xx^e siècle.



Le vignoble bordelais en France et dans le monde

Introduction

Raphaël Schirmer

Le monde du vin change. Cinq pays dits du Nouveau Monde, ainsi que la Chine (en septième position mondiale), talonnent désormais le trio de tête des pays producteurs de vin. La concurrence mondiale entre les vignobles est devenue bien plus prononcée ces dernières années pour l'accès aux différents marchés. Là aussi, des recompositions apparaissent: la consommation augmente dans les pays anglo-saxons – avec les États-Unis devenus le premier pays consommateur au monde –, alors qu'elle diminue dans les pays traditionnellement consommateurs comme la France, l'Italie ou l'Espagne. Que le président des États-Unis Donald Trump fasse



Les 20 premiers pays producteurs de vin dans le monde (2013-2017)

Les 20 premiers pays consommateurs de vin dans le monde (2013-2017)



Bordeaux, une image positive en termes d'attractivité touristique.



8

De nouvelles voies pour le vignoble bordelais

Introduction

Raphaël Schirmer

La ville de Bordeaux jouit d'une image particulièrement positive en termes de tourisme. Nul doute à cela, le vignoble profite de cette image. Les dépenses des touristes à Bordeaux même sont marquées par des achats de vins, et bien sûr par le budget alloué à la restauration, dans lequel une part est liée aux boissons, dont les vins locaux. Il n'est pas certain que beaucoup de villes françaises puissent se targuer d'une telle présence symbolique et pécuniaire de son vignoble. Lyon probablement, Reims peut-être, mais probablement ni Toulouse ni Nantes. L'intimité de la ville et de son vignoble joue pleinement ici, avec un renouveau de l'image accordée à la scène de la restauration bordelaise. Ce phénomène certes assez récent – il y a encore une quinzaine d'années ou plus, la ville ne bénéficiait pas d'une telle image – s'inscrit dans un large mouvement qui touche la métropolisation des villes européennes, et les atours dont elles se parent. La culture, la gastronomie, la qualité de vie font désormais partie des éléments forts qui contribuent à valoriser une ville dans un cadre de concurrence accrue.

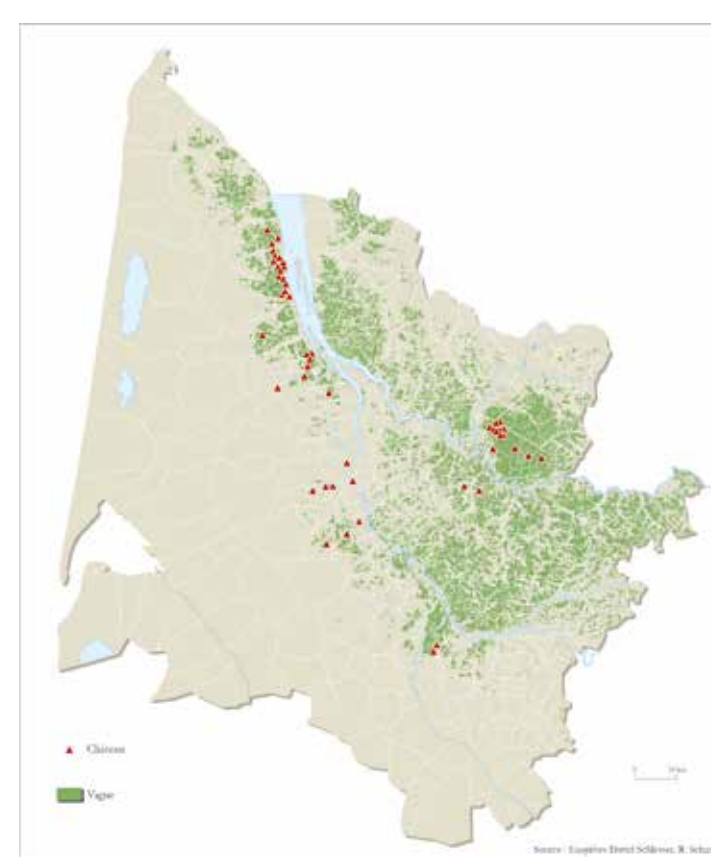
Les dépenses des touristes à Bordeaux

Catégorie	Part des visiteurs concernés (%)	Dépense moyenne par poste (€)	Nombre d'euros dépensés (taille du bulle)
Achat vin	~12	~28	26
Shopping	~25	~48	48
Hébergement	~35	~45	48
Restaurants	~65	~25	26
Visites culturelles	~28	~15	15
Transports	~42	~10	9

Source : Évaluation de l'impact économique du tourisme sur l'agglomération de Bordeaux (2014-2015), 2016.

Le labour à cheval dans un domaine en biodynamie, Château Le Puy (Saint-Cibard).

De nouvelles voies pour le vignoble bordelais 273



lésime 1982, et la succession de belles récoltes – 1989, 1990, 2000, 2005, 2009 et 2016 – favorisent les investissements. D'autant que le vignoble est confronté à une concurrence devenue mondiale: elle joue aussi bien en termes de techniques que d'accueil ou d'image. La première raison est sans doute essentielle: moderniser l'appareil de production, en créant des cuviers qui puissent par exemple permettre la vinification de parcelles distinctes. Celle-ci permet de rester à la pointe du raffinement des vins. Mais l'accueil de la clientèle au domaine est un élément majeur de compréhension du souci esthétique. L'œnotourisme force la porte des chais. Alors que les châteaux bordelais étaient plutôt fermés au public, la théâtralisation de l'espace de production et des vignes est devenue essentielle. Bordeaux rejoint là un mouvement initié dès les années 1960 dans la vallée de la Napa (Californie) avec la création de la *winery* Robert Mondavi: le domaine est pensé pour accueillir du public, lui permettre de déguster des vins *in situ*, de dîner avec des repas concoctés par des chefs, d'assister à des conférences ou encore de découvrir des œuvres d'art. Ceci occasionne à Bordeaux une nouvelle organisation du domaine: alors que la maison de maître était le point nodal de l'exploitation, ce sont désormais des bâtiments autrefois fermés, le cuvier et le chai, qui prennent la première place. Fort paradoxalement, le château s'efface derrière les bâtiments techniques. L'image du domaine est renouvelée. Rien de mieux pour susciter l'intérêt de la presse ou des réseaux sociaux et obtenir ainsi une large couverture médiatique.

Le chai du Château Cheval Blanc (Saint-Émilion) dessiné par l'architecte Christian de Portzamparc.

Les nouveaux chais du vignoble

Le réfectoire du Château Pétrus (Pomerol) des architectes suisses Herzog et de Meuron.

La rénovation de Château Margaux (Margaux) a été réalisée par l'architecte anglais Lord Norman Foster.

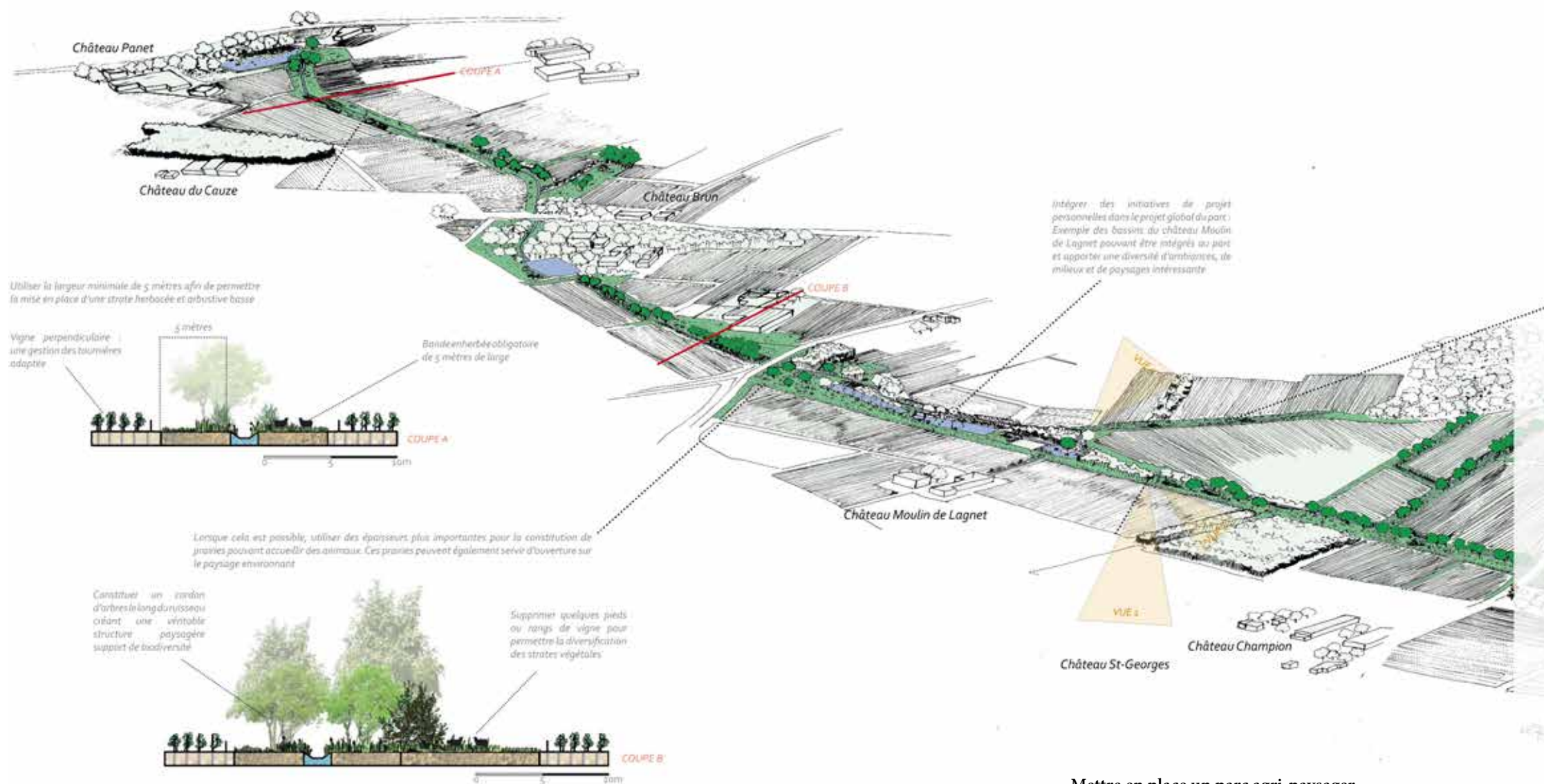


Le Château La Tour de Bessan (Cantenac), une des premières réalisations architecturales créée par l'architecte Vincent Defos du Rau. Utilisation d'acier auto-oxydé.

de proposer sur cette base de réfléchir collectivement à son devenir, à partir d'une approche transversale multidimensionnelle, à la fois spatiale, temporelle et sociale.

Leur proposition s'appuie sur une observation attentive des pratiques socio-spatiales de viticulteurs respectueux de l'environnement (certifiés en agriculture biologique ou biodynamique). Ils ont tout d'abord mesuré les effets de ces pratiques alternatives sur les paysages à l'échelle de la propriété viticole – celle de l'emblématique « château »

bordelais. Leur objectif a ensuite été de dépasser l'échelle du château pour proposer, à l'échelle d'un paysage-terroir, un véritable projet fédérateur fondé sur des objectifs de qualité paysagère et environnementale. Ils ont enfin proposé de mutualiser initiatives privées et politiques publiques et de mettre en œuvre des actions innovantes offrant des réponses à différentes échelles (de la parcelle au bassin versant) et de différentes sortes (aménagement, gestion, sensibilisation).



Mettre en place un parc agri-paysager
(ENSAP, 2016 ; F. Arènes, A. Arnaud, Z. Balla, B. Étiembre, P. Moulucou)



Conclusion

Raphaël Schirmer

« Il est peu de terroirs qui ont réussi à associer aussi étroitement qu'en Bordelais le vin et l'architecture. L'usage du terme "château" rend compte de cette alliance particulière entre des savoir-faire qui se complètent et mutuellement se valorisent : le travail de la terre, l'élaboration du vin, son élevage, sa commercialisation, tout ceci dans un cadre à la fois fonctionnel et harmonieux. Tout comme au théâtre, la qualité d'un texte est révélée et servie par celle des interprètes, du décorateur et du metteur en scène, de la même manière un vin de Bordeaux est le fruit d'un sol magnifié par l'ordonnement du paysage et des bâtiments. » (Robert Coustet.)

À travers le château s'exprime un véritable fait de civilisation. Il témoigne de relations d'une rare intimité entre la ville de Bordeaux et ses campagnes : le vin porte le nom de la ville – rappelant au passage tout le processus qui menait le vin depuis les campagnes jusqu'aux chais des Chartrons – ; il est produit dans le cadre d'un château, reflet des canons architecturaux qui sont ceux de la ville même ; enfin, il inscrit le domaine dans une vision du monde, celle véhiculée par le néo-classicisme. Celui-ci offre au centre-ville de Bordeaux de figurer sur la Liste du Patrimoine mondial de l'Unesco.

Le fait de magnifier le vin provient de son intégration dans un discours culturel plus global. Que présente une telle architecture, au moins pour les châteaux les plus achevés et les plus classiques ? Une parfaite symétrie, un ordonnancement idéal qui se matérialise par la recherche de lignes géométriques. Celles-ci disent la volonté, pour reprendre la phrase de Descartes, de se rendre « comme maître et possesseur de la nature ». L'architecture exprime avec force cette nécessité de gommer le vulgaire, de dépasser le naturel. Elle projette sur l'espace un idéal culturel. Partant, elle est un acte fort d'anthropisation de l'environnement, ce dernier terme étant alors compris comme ce qui entoure l'Humanité. On ne s'étonnera guère que cette nécessité de transformer le milieu se prolonge dans les vignes : qu'est-ce qui ressemble le plus à un jardin à la française, sinon un vignoble comme il en existe à Bordeaux¹ ? Les parcelles très géométriques sont dûment alignées, elles mettent en perspective le château – lointain modèle versaillais, déformé – que l'on pourra observer avec plaisir depuis

les vignes. En changeant de point de vue, un panorama se dresse depuis le château d'une nature complètement maîtrisée, géométrique. Les pieds de vigne traduisent par cet acte fort qu'est la taille – considérée depuis l'Antiquité comme le symbole même de la viticulture, phé-

L'association entre les vins et la gastronomie locale, ici liée à la pêche dans l'estuaire du Médoc, n'est guère mise en avant.

En fonction des cépages et des dates de vendanges, le parcellaire prend des teintes très contrastées l'automne (Saint-Christophe-des-Bardes).

Sainte-Croix-du-Mont offre un splendide panorama sur la vallée de la Garonne, le Sauternais et les brumes automnales.

1. Raphaël Schirmer, 2018.

TABLE DES MATIÈRES

Introduction..... 5
Raphaël Schirmer

Le système territorial du vignoble bordelais9
Guy Di Méo

Une histoire longue et riche 13

Introduction - *Raphaël Schirmer*

Naissance du vignoble bordelais dans l'Antiquité.. 14
Frédéric Berthault

Les vignobles du Bordelais au Moyen Âge: un modèle de développement 17
Sandrine Lavaud
Les privilèges du vin de Bordeaux..... 21
Sandrine Lavaud

L'essor du vignoble aux ^{xvii}e et ^{xviii}e siècles22
Stéphanie Lachaud-Martin
La société viticole moderne 26
Stéphanie Lachaud-Martin

Les caves bordelaises, reflet d'une société élitare ouverte sur le monde 27
Philippe Meyzie

Le vignoble aquitain au ^{xix}e siècle: du rayonnement à la crise phylloxérique..... 28
Stéphane Le Bras
Des apéritifs et du vin en Bordelais 33
Stéphane Le Bras

Les comices agricoles et le vin..... 35
Corinne Marache

Les vins de Bordeaux au ^{xx}e siècle sous l'emprise de l'État et du marché 35
Stéphane Lebras

Bordeaux à l'orée du ^{xxi}e siècle: un prestige ancré dans le temps et l'espace 40
Raphaël Schirmer

Conclusion - *Raphaël Schirmer* 45

Un système économique d'une rare complexité, le vortex bordelais 49

Introduction - *Raphaël Schirmer*

Bordeaux, métropole du vin 50
Raphaël Schirmer

La filière vigne et vin en Gironde..... 53
Raphaël Schirmer

6 000 exploitants viticoles en Gironde..... 59
Raphaël Schirmer

Plus du tiers du foncier viticole girondin devrait changer de mains et de tête..... 66
Jacky Bonotaux et Hubert Guicheney

Les coopératives de vinification, un acteur majeur 67
Philippe Roudié

Le Vignerons de Tutiac, une coopérative authentique et moderne 71
Éric Hénaux

Du centre aux périphéries: dynamiques spatiales de localisation du négoce..... 73
Michel Réjalot

Inno'Vin: l'innovation au service de la filière 75
Gilles Brianceau, Manon Garcia

Descriptif des activités EarthLab Aquitaine..... 79
Lilian Valette

L'enseignement et la recherche dans le domaine de la vigne et du vin..... 79
Stéphane Badet

Un monde de réseaux 82
Jacques-Olivier Pesme

Conclusion - *Raphaël Schirmer* 85

L'invention des terroirs 87

Introduction - *Raphaël Schirmer*

Un Midi océanique 90
Éric Sarraute

Grêle et gel: deux fléaux pour le monde viticole ... 92
Raphaël Schirmer

De grandes entités géomorphologiques peu prises en considération..... 95
Denis Mercier

Les terroirs agro-physiques du vignoble bordelais . 97
Éric Rouvellac

Les graves, terrasses du vignoble..... 100
Éric Rouvellac

« Des vignes à peine élevées d'un pied au-dessus du sol » 101
Raphaël Schirmer

La mise en lumière des terroirs 104
Raphaël Schirmer

Conclusion - *Raphaël Schirmer* 107

Un vignoble en constante évolution.... 111

Introduction - *Raphaël Schirmer*

Les territoires du vin 112
Raphaël Schirmer

Vins de Bordeaux et AOC: une synergie construite depuis de nombreuses décennies..... 116
Jacques Gautier

Une double dynamique spatiale..... 120
François Legouy

Viticolité et naturalité des paysages 123
Laurent Couderchet
La fermeture des zones humides dans les marais d'Arcins 124
Laurent Couderchet

Un vignoble dominé par les vins rouges 126
Jean-Philippe Code

Des cépages aux origines variées 128
Louis Bordenave

Le merlot..... 130
Louis Bordenave

Le cabernet-sauvignon 132
Louis Bordenave et Franck Penin

Le cabernet franc..... 134
Louis Bordenave et Franck Penin

Le sauvignon blanc 136
Louis Bordenave et Franck Penin

Le sémillon..... 138
Franck Penin

Le renouveau des cépages oubliés..... 138
Louis Bordenave

Conclusion - *Raphaël Schirmer* 142

Bordeaux, métropole du vin 145

Introduction - *Raphaël Schirmer*

Bordeaux, ville du vin..... 146
Raphaël Schirmer

Un urbanisme du vin: le quartier des Chartrons .. 151
Raphaël Schirmer

Verticalité et linéarité: les vieux chais du négoce 154
Michel Réjalot

Bordeaux, capitale gastronomique 157
Philippe Meyzie

De l'assiette au vignoble: la place du vin dans la restauration bordelaise 159
Lucie Drevet Démettre

La Cité du vin 163
Véronique Lemoine

Depuis la Cité du vin, vue panoramique sur le fleuve et des quartiers en renouveau 166
Sandrine Vaucelle

Les effets géographiques d'un vignoble de renommée..... 169
Raphaël Schirmer

Conclusion - *Raphaël Schirmer* 171

Du château vers les paysages 173

Introduction - *Raphaël Schirmer*

Le château viticole: origines et signification 174
Michel Réjalot

Le château viticole: approche paysagère 178
Michel Réjalot

Les chais en Gironde, un outil de production au service de grands crus 180
Alain Beschi

Le domaine de Lanessan au ^{xix}e siècle 182
Alain Beschi et Claire Steimer

Bordeaux-Bourgogne: l'émergence synchrone de deux normes de qualité des vins..... 183
Jean-Pierre Garcia

Des paysages méconnus..... 187
Raphaël Schirmer
Sainte-Croix-du-Mont, une commune surplombant la vallée de la Garonne..... 192
Nora Benemmane, Sophie Gruyer, Lucas Papon, Florian Perey
Fronsac, sur les rives de la Dordogne 193
Elsa Barrillon, Baptistine Bechadergue, Élisà Olive
Saint-Estèphe: un vignoble d'exception dans le Médoc 194
Aurélien Hamaide et Iléa Hoffmann

Les paysages viticoles, entre spécialisation et mécanisation 195
Raphaël Schirmer

Les cabanes de vigne de la Juridiction de Saint-Émilion 198
Pierre Lucu

La Juridiction de Saint-Émilion, patrimoine vivant de l'Humanité..... 200
Catherine Arteau

Conclusion - *Raphaël Schirmer* 202

Un vignoble dans les territoires..... 205

Introduction - *Raphaël Schirmer*

Des campagnes placées sous le joug de l'urbanisation..... 206
Raphaël Schirmer

La résistance de la viticulture bordelaise face à la pression urbaine 209
Stéphanie Pères

Les paysages de l'Entre-deux-Mers : l'exemple de Pompignac 211 <i>Jérémy Broudrion, Aline Durand et Élise Pérez</i> (L3 géographie 2016-2017)	Bordeaux en Chine 256 <i>Cynthia Howson et Pierre Ly</i>
Les collectivités territoriales et le vignoble 212 <i>Frédéric Tesson</i>	Les Indiens et le vin 258 <i>Pierre-Yves Trouillet</i>
L'Inventaire général du patrimoine culturel : l'opération sur les rives de l'estuaire de la Gironde 215 <i>Alain Beschi et Claire Steimer</i>	Le modèle bordelais 261 <i>Raphaël Schirmer</i>
Le patrimoine viticole d'une commune estuarienne de rive gauche, Saint-Julien-Beycheville 218 <i>Alain Beschi et Claire Steimer</i>	Le terroir connecté 265 <i>Mickaël Rouyer</i>
Le patrimoine viticole d'une commune estuarienne de rive droite, Plassac 220 <i>Alain Beschi et Claire Steimer</i>	Le château domine les étiquettes du Bordelais 267 <i>Adrien Bourgain</i>
Espaces viticoles et zonages environnementaux 222 <i>Véronique André-Lamat</i>	Conclusion - Raphaël Schirmer 269
Pesticides et vignobles : des liaisons dangereuses au changement des pratiques ? 225 <i>Pascal Tozzi</i>	De nouvelles voies pour le vignoble bordelais 273
Tous mobilisés contre la flavescence dorée 229 <i>Sophie Bentéjac</i>	Introduction - Raphaël Schirmer
Conclusion - Raphaël Schirmer 233	Le développement durable dans le vignoble bordelais 274 <i>Frédérique Célérier</i>
Le vignoble bordelais en France et dans le monde 235	L'œnotourisme girondin, un modèle original tourné vers l'international 278 <i>Sophie Lignon-Darmaillac</i>
Introduction - Raphaël Schirmer	Les dynamiques spatiales de l'œnotourisme 282 <i>Raphaël Schirmer</i>
La consommation de vin de Bordeaux en France 237 <i>Martin Cubertaufond</i>	Les circuits courts du vin 286 <i>Aurélié Carimentrand</i>
La consommation des vins de Bordeaux dans le monde 243 <i>Raphaël Schirmer</i>	Un renouveau architectural dans le vignoble 288 <i>Raphaël Schirmer</i>
Des mots pour le vin 246 <i>Gaëlle Deletraz, Grégoire Le Campion et Raphaël Schirmer</i>	Le paysage en projet ou Saint-Émilion à l'épreuve de la médiation paysagère 293 <i>Bernard Davasse</i>
Le dossier Bordeaux Primeurs et sa préparation 248 <i>Jacques Dupont et Olivier Bompas</i>	Faune sauvage et biodiversité dans le vignoble bordelais 296 <i>Nicolas Lemoigne</i>
Bordeaux et le Royaume-Uni, une relation intime en difficulté 250 <i>Raphaël Schirmer</i>	Le parc naturel régional Médoc 298 <i>Laëtitia Maloubier</i>
La consommation de vin aux États-Unis, un paysage contrasté 253 <i>Arnaud Delamarre</i>	Dérèglement climatique, questions sociales 303 <i>Solange Pupier-Dauchez</i>
Les publicités montrant des paysages dans la revue <i>Wine Spectator</i> 255 <i>Les étudiants du master Innovation territoriale et expérimentation (2016-2017)</i>	Conclusion - Raphaël Schirmer 305
	Conclusion 307 <i>Raphaël Schirmer</i>
	Les contributeurs 312
	Glossaire 314
	Sigles 315
	Bibliographie 315
	Remerciements 317

