



HAL
open science

Châteaux bordelais et viña chilienne : la convergence des modèles

Raphaël Schirmer

► **To cite this version:**

Raphaël Schirmer. Châteaux bordelais et viña chilienne : la convergence des modèles. 2008, pp.193-204. halshs-00400601

HAL Id: halshs-00400601

<https://shs.hal.science/halshs-00400601v1>

Submitted on 18 Dec 2009

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Châteaux bordelais et *viña* chilienne : la convergence des modèles¹

Raphaël Schirmer
Maître de conférences
UFR de Géographie et Aménagement
Université de la Sorbonne (Paris 4)
raphael.schirmer@paris-sorbonne.fr

«On a basculé sans transition du XIX^e au XXI^e siècle, plaisante Yves Bentoux, le secrétaire général qui fait la visite [de la Winerie]. On est passé de la tradition et des caves voûtées à l'ouverture au monde, au métal et à l'acier.»² L'inauguration d'un complexe d'œnotourisme à Bordeaux, avec une architecture résolument moderne, serait-elle si exceptionnelle que cela ? Serait-elle l'expression d'un retard du vignoble bordelais face au reste du monde viti-vinicole ? Certaines régions, particulièrement dans le Nouveau Monde, réussissent en effet à engranger aujourd'hui des capitaux spectaculaires par la touristification de leur espace. Les vallées de la Napa (Californie), de la Hunter (Australie) ou celle de Colchagua (Chili) sont en pointe en la matière. La vallée de Casablanca, située sur l'axe Santiago – Valparaiso, attire déjà à elle seule près de 300 000 visiteurs en 2005. Ces espaces viti-vinicoles rivalisent en termes d'architecture pour attirer les touristes et mettre en avant les mérites de leurs vins... Le phénomène se développe à présent, comme par contrecoup, en Europe même : la Toscane (Italie), le Danube (Autriche) ou plus dernièrement et spectaculairement la Rioja (Espagne) misent sur cette nouvelle tendance pour résister à l'âpre concurrence mondiale. Or, il existe dans l'Hexagone un second «*french paradox*» (FROCHOT, 2000, p. 67) : le pays est la première destination touristique au monde, mais les vignobles ne profitent pas ou peu de cette manne. La situation est pire encore en Gironde où les emblématiques châteaux sont malheureusement pour la plupart d'entre eux fermés au grand public.

Est-ce à dire que Bordeaux ait perdu de son *leadership* en ce qui concerne le développement viti-vinicole ? Ce vignoble serait-il même réduit à copier des recettes que le Chili a parfaitement intégré depuis plusieurs années déjà ? Ces questions méritent d'être nuancées : la place de Bordeaux est toujours un centre moteur dans le domaine du vin, en témoigne par exemple l'importance de Vinexpo pour les professionnels du monde entier. Il n'en demeure pas moins que le vignoble perd, non pas de son aura, tant elle est devenue légendaire, mais de son dynamisme et de sa capacité à innover. La modernité en termes de tendances architecturales, de mise en scène touristique ou de marketing des vins serait-elle désormais à chercher sur d'autres continents ?

¹ Texte écrit d'après une idée originale du Pr. Jean-Claude Hinnewinkel (Université Bordeaux 3).

² Interview citée par Laure Espieu, « Le Bordelais se soigne à la «winery». Sur le modèle américain, un propriétaire viticole ouvrira en mars un immense complexe d'œnotourisme. », *Libération*, 27 janvier 2007.

I. Une histoire croisée

Que l'œnologie soit quasiment inventée au XIX^e siècle à Bordeaux n'est pas fortuit : cette ville et son vignoble sont alors l'un des centres moteurs – sinon *le* centre moteur –, des innovations en termes viti-vinicoles. Une telle prééminence découle d'une histoire millénaire – durée dont peuvent se prévaloir nombre d'autres vignobles européens –, mais surtout d'un développement qualitatif supérieur, et cela au moins depuis l'Epoque Moderne. Comme le rappelle le fin connaisseur Michael Broadbent (Christie's) dans le documentaire *Mondovino* (2004), les Bordelais ont imposé leur goût au reste du monde. Le Chili ne déroge pas à cette règle. Pour parachever sa domination dans le domaine des vins, Bordeaux a inventé une manière de produire des crus de haute qualité tout à fait particulière.

1. Naissance du château bordelais

Les origines du « château » à la bordelaise sont relativement récentes si l'on tient compte de l'histoire pluri-millénaire du vignoble. Même si elles peuvent souvent puiser leurs racines dans d'anciennes seigneuries, comme c'est le cas pour le château Latour (Pauillac) (HIGOUNET, 1974). Des origines bourgeoises sont également à mentionner, ainsi pour le Médoc (PIJASSOU, 1980, p. 440). Le premier « château » au sens bordelais du terme naîtrait en tout cas au milieu du XVI^e siècle avec la création d'Haut-Brion (COUSTET, 1988, p. 66).

Mais le phénomène du « château » ne prend réellement de son importance, comme l'a démontré Philippe Roudié, qu'à partir du XIX^e siècle. Apparaît alors « *une irrésistible montée en puissance* » (ROUDIE, 2000, p. 418). De quoi s'agit-il ? D'un point de vue architectural, rarement d'un véritable château ; les architectures sont en effet souvent des plus fantasques en la matière (ROUDIE, 1994, p. 143). Aux côtés de prestigieux châteaux comme Le Bouilh (Saint-André-de-Cubzac), dessiné par l'architecte néoclassique Victor Louis (1731-1800)³ et devenu mythique (COUSTET, 1988, p. 90), on ne compte plus les demeures bourgeoises plus ou moins cossues, plus ou moins remaniées au fil du temps, pour leur donner une quelconque apparence castrale. Seule une petite tour suffit parfois à évoquer un lointain château. A tel point que le législateur a dû intervenir pour clarifier la situation et codifier l'usage du terme tant la situation devenait ubuesque.

Le château ne saurait cependant se suffire à ces éléments architectoniques pour être défini. Il découle en effet d'évolutions techniques, économiques et intellectuelles qui se concrétisent à l'Epoque Moderne. Techniques, elles ont alors un but utilitaire : les constructions deviennent plus imposantes afin de gérer des récoltes en volume croissant. Elles permettent également d'abriter les engins, charrues et pressoirs destinés à la production du vin (*photo n° 1*). Elles offrent aussi la possibilité de loger un personnel devenu plus nombreux avec le temps. On ne saurait oublier que le château est un « *microcosme social* » (ROUDIE, 1996, p. 190), alliant propriétaires – à présent parfois remplacés par de puissantes sociétés –, le régisseur, et les ouvriers du chai, dont le fameux maître de chai. Economiques, elles visent alors à répondre à la rationalisation de la production. Tout gravite dès lors autour du régisseur. Ce personnage prend de l'importance à partir du XVIII^e siècle. Certains châteaux connaissent de véritables dynasties. Tel est le cas à Yquem, où les membres de la famille Garros se

³ Cet architecte a également construit de nombreux édifices à Bordeaux même, dont le Grand Théâtre (1772-1173).

succèdent du milieu du XVIII^e siècle au milieu du XX^e siècle (LUR SALUCES, 1999, p. 101). Le régisseur témoigne ainsi du passage d'une propriété en faire-valoir indirect à un mode de gestion direct. Il faut voir là l'un des éléments clés de l'essor qualitatif de Bordeaux. Intellectuelles enfin, et c'est l'affirmation de la propriété privée qui donne tout son sens au château. Elle remplace l'ancien système féodal, dans lequel il n'est guère de propriété au sens où nous l'entendons, mais davantage un ensemble de droits et de devoirs. Le château permet une assimilation totale entre un territoire donné, un produit et son propriétaire (REJALOT). Symbole fort de cette appropriation, le portail. Il encadre le château et son vignoble, comme par exemple celui du château La Louvière (Léognan) construit aux XVII^e et XVIII^e siècles. En revanche, la bouteille bordelaise, avec son étiquette, ne s'individualise qu'au début du XIX^e siècle (PITTE, 1998, p. 797). Elle matérialise également cette conjonction entre des éléments historiques et culturels qui voit s'affirmer un modèle d'organisation spatiale destiné à produire des vins de qualité. Un modèle remarquablement efficient.



Photo n° 1 : Le château Cheval Blanc (Premier Grand Cru classé à Saint-Émilion). Un vaste domaine constitué du château et des édifices annexes (dont les chais à droite de la photo) tourné vers la production de vins de haute qualité. Cliché R. Schirmer 2005.

L'élément le plus représentatif de cet ensemble est certainement le chai. *« Longs, bas, aux murs aveugles percés de portes étroites et de rares ouvertures en forme de meurtrières, ils abritent, en interminables files, les centaines de barriques où vieillit le vin. Ces chais sont sans doute l'élément le plus impressionnant et le plus typique du château. Leur atmosphère, maintenue à température égale, leur confère une sorte d'immuabilité, de vie au ralenti, dans une pénombre qui contraste avec l'animation du cuvier au moment des vendanges ou avec le vombrissement des machines dans les hangars. Monde clos, le chai est seulement desservi par les ouvriers chargés de veiller au vieillissement du vin. »* (ROUDIE, 1996, p. 187).

On le voit, Bordeaux est à l'origine d'une solution efficace pour produire des vins de grande qualité. Ce modèle est copié dans le monde entier, en particulier au Chili, avec certainement une double origine ici.

2. Le modèle bordelais au Chili

Le Chili est en effet placé sous une double influence, espagnole d'une part, bordelaise d'autre part ; elle donne naissance à un remarquable syncrétisme. Un syncrétisme sans cesse évolutif.

Les Espagnols sont bien sûr à l'origine du développement de la culture du vin au milieu du XVI^e siècle, d'abord pour les besoins du culte, ensuite pour la consommation des colons. Mais s'il est toujours une influence ultérieure des Espagnols après l'indépendance du pays (1810), elle doit se faire avec un nouveau schéma de pensée. On sait effectivement combien l'Espagne elle-même est emportée par cette nouvelle modernité proposée par Bordeaux. Les capitaux de la bourgeoisie de Bilbao permettent par exemple la fondation de « *bodegas industriales* » sur un modèle aquitain (HUETZ de LEMPS, 1967, p. 530 *passim*). Or, de nombreux Basques ont pu émigrer au Chili. Ils emmènent les acquis bordelais dans leur bagage intellectuel et leurs savoir-faire. Quand ce ne sont pas des Girondins eux-mêmes qui traversent l'Atlantique puis les Andes.

Une seconde influence apparaît : l'élite chilienne du XIX^e siècle apprécie la culture française (DEL POZO, J., 1999, p. 65 ; TULET, SANCHEZ ALVAREZ, 2002, p. 112). La *bodega*⁴ Cousiño Macul détient par exemple un jardin à la française dans son parc. L'œnologue Pierre Godefroy Durand travaille à la fin du XIX^e siècle dans cette propriété pour adapter les cépages français, dont les cabernet-sauvignon et merlot. L'aura bordelaise en matière de vin est manifeste. Elle apparaît par le fameux triptyque mis en évidence par Philippe Roudié (ROUDIE, 1997, p. 404). Le « *modèle viticole* » bordelais, puisqu'il s'agit bien de cela, repose sur l'utilisation des cépages, des techniques et des hommes (*photo n° 2*).



Photo n° 2 : Les chais d'une entreprise viti-vinicole de la région de Talca (Chili). Des bâtiments anciens - murs en brique blanchis à la chaux, toits en tuile canal, auvent en bois - qui témoignent de l'influence bordelaise. Cliché R. Schirmer 2005.

Le processus a cependant pris du temps pour se développer, étouffé qu'il était par le trop grand éloignement des marchés de consommation. Le véritable essor du vignoble chilien - d'un point de vue qualitatif s'entend - est récent ; il est lié à la mondialisation. On a pu évoquer à ce propos une sorte d'*aggiornamento* viti-vinicole (SCHIRMER, 2005, p. 317) : même s'il date du XIX^e siècle, le modèle aquitain est à présent pleinement stimulé. Les *bodegas* produisent du vin selon un schéma de pensée hérité de Bordeaux dont elles réactivent l'existence. A preuve, le cabernet-sauvignon, cépage bordelais s'il en est, fait figure de cépage roi au Chili avec le tiers des plantations totales, et la moitié pour les vins rouges. Et l'architecture classique des édifices les plus anciens reprend celle des châteaux bordelais, même si le modèle est quelque peu modifié. Le « château » de Concha y Toro est une

⁴ Il s'agit « à la fois d'un domaine viticole, [d'un] centre d'achat du raisin produit par d'autres, et [d'une] structure commerciale ». Voir TULET, SANCHEZ ALVAREZ, 2002. La *bodega* ressemble à la « maison » en Champagne ou dans le Cognac.

résurgence de ce modèle (SCHIRMER, 2004, p. 6). Les *bodegas* chiliennes se placent dès lors au centre d'un triple processus qui voit le vignoble se réorienter vers la qualité, se normaliser en adoptant les normes internationales, enfin s'intégrer au commerce mondial. Elles deviennent des acteurs essentiels de la pénétration des marchés internationaux et de la continuelle « *conquête du monde* » viti-vinicole qui se réalise.

Les influences ne sont pas uniquement bordelaises, loin s'en faut. Les *bodegas* se dotent à la fois de caves – dont l'utilisation renvoie davantage à la France de l'Est – et de chais. Tel est bien le cas à Cousiño Macul, dont la cave est classée, ou encore dans l'actuelle propriété Concha y Toro (anciennement Viña Subercaseaux) où une ancienne cave côtoie des chais. Il convient de voir là une influence champenoise plus ou moins directe, ce que corrobore une ancienne inscription « Champagne » sur les murs de l'édifice. Il ne faudrait pas non plus oublier des caractéristiques propres au Chili. Le vignoble n'y est pas un simple décalque de Bordeaux, comme en témoigne l'existence d'une architecture vernaculaire.

On ne saurait ignorer non plus que le vignoble chilien jouit d'une forte réactivité : il s'oriente vers les marchés les plus dynamiques, tout en intégrant rapidement les modèles les plus intéressants pour produire des vins de qualité. Les voies suivies par les deux vignobles paraissent ainsi diverger.

II. Des modèles qui s'éloignent

La modernité et l'innovation dans le domaine des vins paraissent être moins exclusivement bordelaises. Pire – ou mieux, c'est selon le point de vue que l'on prendra –, d'autres manières de produire et de vendre le vin apparaissent. Bordeaux semble pourtant ne pas suivre le mouvement. Dans un premier temps au moins.

1. Un vignoble moins dynamique ?

Dans le bordelais, le modèle s'enracine et devient comme statique. Plusieurs éléments participent de ce phénomène : les classements, la mise en place des Appellations d'Origine Contrôlée (AOC), les questions architecturales.

Les classements sont une particularité foncièrement bordelaise, à commencer par celui de 1855 – pour le Médoc et le Sauternais –, puis par ceux qui existent dans les Graves ou le Saint-Emilionnais. Le Médoc comporte son propre classement composé d'une hiérarchie de Crus bourgeois. De quoi en perdre son latin pour le béotien. Ils font l'objet d'âpres luttes d'influence, tant les enjeux financiers sont importants. Ainsi, par l'arrêt du 27 février 2006, la Cour Administrative d'Appel de Bordeaux vient de prononcer l'annulation de l'arrêté du 17 juin 2003 homologuant le classement des Crus Bourgeois du Médoc... Le classement des Grands Crus de Saint-Emilion vient de connaître le même sort fin mars 2007, avant que cette décision ne soit elle-même annulée par le Conseil d'Etat le 12 novembre de la même année. Globalement, ces classements sont d'une rare stabilité : celui de 1855 ne fut modifié qu'une unique fois, avec l'intégration en 1973 de Mouton Rothschild (Pauillac) comme premier cru. Seul le classement de Saint-Emilion comprend une clause qui l'oblige à être révisé tous les dix ans. Il a été créé en 1954 et révisé en 1969, 1986, 1996, enfin en 2006.

Ces classements sont doublés par la mise en place d'un second type de hiérarchie pour se conformer à la réglementation nationale. Il s'agit de territoires du vin dont le but est de garantir la qualité - sujet sur lequel il y aurait beaucoup à dire - et surtout la provenance du vin. Les AOC sont créées sous l'influence majeure du sénateur girondin Joseph Capus (1867-1947). Ces territoires sont façonnés selon une vision méritocratique visant à accroître la qualité des vins. A l'élite de tirer les autres producteurs. Les concours, les agréments donnés lors des dégustations, ainsi que les conseils donnés par les techniciens viticoles participent de ce processus. Le travail de l'homme permet de sublimer le milieu et de donner naissance à des crus de qualité. La notion de terroir n'est-elle pas étrangère aux viticulteurs bordelais, tant prime le génie de l'assemblage des vins ? (ROUDIE, 1995, p. 43) Les appellations des vignobles du Nord de l'Aquitaine « [ne] sont [-elles pas] avant tout des territoires, au sens social du terme, à l'intérieur desquels les terroirs sont d'une plus ou moins grande variété » (HINNEWINKEL, 1999, p. 13) ? Le vignoble de Monbazillac, orienté plein Nord, offre un bel exemple de non adéquation entre les données naturelles et le découpage proposé par les hommes (*ibid.*, p. 11).

Ces AOC, à mesure que le temps passe et qu'une plus grande distinction devient nécessaire, connaissent un phénomène de multiplication et de fragmentation. Multiplication, et l'on connaît aujourd'hui 57 appellations dans le Bordelais... Il faut dire qu'il s'agit du plus grand vignoble d'appellation en France, avec presque 150 000 hectares classés en Aquitaine. La quasi-totalité de l'espace régional est ainsi délimité (97,4 % des superficies en 2005), ce qui n'est pas sans poser de problèmes ; on reviendra sur ce point. On touche en tout cas les limites du modèle. Fragmentation, et certaines d'entre-elles sont divisées en sous-régions. Ainsi dans le Médoc par exemple, avec les appellations Médoc et Haut Médoc, elles-mêmes subdivisées en communes, avec Margaux, Moulis, Listrac, Saint-Julien, Pauillac, et Saint-Estèphe. Viennent alors les premiers crus, dont le célèbre château Margaux. Ce sont donc ces délimitations emboîtées qui définissent *a priori* la qualité des vins : plus on s'élève dans la hiérarchie, meilleurs devraient être les produits. On part de la parcelle pour aller vers le marché de consommation (HINNEWINKEL, VELASCO-GRACIET, 2007).

La profonde crise qui frappe le vignoble bordelais depuis plusieurs années déjà suscite une remise en question du modèle qui a fait la force de cet espace.

Bordeaux, lieu de modernité au XIX^e siècle pour le monde des vins, paraît frappé d'une certaine langueur. Seules les recherches en matière d'œnologie semblent toujours dynamiques. Bordeaux est encore à l'origine de professionnels respectés, sinon adulés ou critiqués. Songeons à Denis Dubourdieu ou Michel Rolland par exemple. En revanche, le faible nombre d'innovations architecturales ne laisse pas de surprendre. Les réalisations sont timides, et nombre de créations sont souterraines, comme à Haut-Brion où l'architecte R. Morin construit des chais enterrés. Cette option est reprise dans les années 1980 dans différents espaces, au château Margaux (architectes Mazières) et au château Lafite-Rothschild (Ricardo Boffil) (PAVAN, 2004, p. 35). Seule l'exposition *Château Bordeaux* tenue en 1988 au Centre Pompidou (Paris) tente de relancer l'innovation. A part les chais du château Pichon-Longueville (Pauillac), dessinés par Patrick Dillon et Jean de Gastines, rien ne sort véritablement des planches à dessin des architectes.

Certainement faut-il comprendre que ceux-ci doivent à la fois composer avec la grandeur des lieux et les contraintes de la réglementation. Certains châteaux sont classés à l'Inventaire du Patrimoine Historique, comme sur la commune de Pauillac par exemple. Elle jouit de plusieurs édifices remarquables datés de l'Époque Moderne. Les règlements d'urbanisme - avec les Plans d'Occupation des sols (POS) ou les actuels Plans Locaux d'Urbanisme (PLU) - posent également des contraintes qui peuvent empêcher, souvent à juste titre, de nouvelles constructions : leur insertion paysagère pourrait poser problème.

Cependant, « *alors que les stars de l'architecture s'illustrent au quatre coins de la planète, la France semble frappée d'apathie* » (CAILLE, BRAVO-MAZA, 2005, p. 55). Plusieurs maux sont évoqués pour comprendre cet immobilisme. Ce sont d'abord des difficultés économiques – avec précisément l'atomisation de la production qui gêne les réalisations d'envergure –, mais c'est également le poids des traditions qui paraît devenir inhibant. L'attrait immodéré du pays pour son passé et une frilosité en la matière de la part des édiles ou des acteurs économiques se conjuguent pour freiner les innovations. A l'inverse du Chili.

2. La *bodega* sous influence américaine : le modèle de la *winery*

Le Chili s'inspire désormais du nouveau modèle élaboré aux Etats-Unis, et sans doute de façon assez concomitante, en Australie. Il repose sur des territoires du vin plus souples et sur une mise en scène de l'espace et des paysages. De nombreux professionnels du vin du Chili sont à présent formés en Californie (PALACIO, 2006, p. 31) ; le modèle américain devient-il dès lors plus prégnant que celui élaboré naguère à Bordeaux ? Il semble qu'il faille répondre par l'affirmative. Comme les territoires du vin au Chili ont déjà été analysés à plusieurs reprises, qu'il nous soit permis de renvoyer à la bibliographie (HINNEWINKEL, VELASCO-GRACIET, 2007 ; MUÑOZ SALIT, 2004 ; PALACIO, 2006 ; SCHIRMER, 2005). Concentrons nous ici sur les questions architecturales et sur le développement d'une viticulture de précision.

A l'initiative du californien Robert Mondavi, l'architecture doit refléter la modernité des installations viti-vinicoles et permettre l'accueil des touristes :

« Extérieurement, je voulais que mon domaine s'inspire de l'art et de la manière propre aux châteaux traditionnels du Vieux Monde, donc de la France et de l'Italie. Mais en même temps, je voulais qu'il montre ce qui se faisait de plus novateur en matière de technologie viticole, qu'on y soit à la pointe du progrès et qu'il attire les meilleurs esprits voués au vin. Mon domaine devait être le lieu par excellence de la créativité, de l'innovation, de l'enthousiasme (...) » (MONDAVI, 1998).

Cette vision s'est propagée dans les pays du Nouveau Monde (HARTJE, H. et PERRIER, J.-L., 2005), faisant de nombreux émules au Chili même (*photo n° 3*). Certaines régions viticoles en plein essor, comme celle de Colchagua – autour de 8000 ha en 1997, près de 20 000 en 2005 (*Catastro*, 2005, n° 21) – misent sur un développement architectural forcené. C'est un moyen de se faire connaître dans le monde entier à travers les médias. Cette vallée fut d'ailleurs sacrée région viticole de l'année en 2005 par la revue américaine *Wine Enthusiast* lui permettant ainsi d'accéder à une reconnaissance internationale⁵. La très influente revue anglaise *Decanter* consacre également cette région comme la plus dynamique du Chili⁶. Comme de nombreux espaces produisent aujourd'hui des vins de qualité à travers le monde, il convient de se démarquer par un dynamisme tous azimuts ; il repose en particulier sur la qualité architecturale des bâtiments viti-vinicoles ainsi que sur le développement du tourisme. Au Chili, tout l'enjeu réside dans la capacité à attirer des touristes dans des vallées parfois éloignées de la métropole macrocéphale de Santiago.

⁵ Voir la revue *La Vigne* dans son numéro de mars 2006, un article d'Angeline Montoya « Colchagua. Elue région viticole de l'année », pp. 84-86.

⁶ *Decanter*, mars 2007, vol. 32, n° 6, pp. 38-44.



Photo n° 3 : Une architecture mimétique au Chili : la bodega Terra Mater et les Andes en arrière-plan.
Source : Terra Mater 2007.

Les *bodegas* avec une architecture novatrice abondent. Il ne faudrait certes pas oublier que l'on trouve encore des entreprises qui se servent d'anciens bâtiments. Tel est le cas pour nombre de petites entreprises (les *bodegas* « boutiques ») de la région de Talca qui utilisent ceux d'anciennes *haciendas*. Mais ce qui paraît à présent dominer, c'est la réalisation de constructions pour lesquelles le langage architectural vient renforcer la communication sur la qualité des vins. L'architecture de la *bodega* renoue alors avec le message du « château » en étant au centre du discours qualitatif. Avec une différence de taille : dans le Bordeaux des XVII^e et XVIII^e siècle, c'est la culture des hommes qui impose son style aux constructions par l'intermédiaire du classicisme ; le vin n'est qu'un des éléments du raffinement des élites sociales. Il s'exprime par tout un faisceau de codes – dont les manières de table et les connaissances sur le vin – qui contribue à magnifier les contemporains dans une société du luxe et du paraître. Il semble qu'il en aille bien différemment à présent ; le vin dicte souvent à l'architecture son discours. Et ce n'est plus une élite qui est visée, mais le cœur des classes moyennes américaines. Et surtout les femmes, qui constituent la majorité des consommateurs (53 % en 2004).

Le bâtiment a désormais une double mission. Il doit d'abord être fonctionnel, et par exemple, intégrer une gestion gravitaire des flux de raisins depuis les vendanges jusqu'à l'élaboration du vin. Ainsi, Viña Odfjell (Padre Hurtado) illustre ce principe d'un chai à vinification par gravité qui impose au bâtiment son ordonnancement fonctionnel. Ce dernier, construit sur un terrain en pente, a nécessité l'excavation de 20 000 m³ de terre pour permettre qu'il soit enterré aux deux tiers (HARTJE, H. et PERRIER, J.-L., 2005, p. 138). Nombreux sont bien sûr les édifices conçus pour favoriser une grande inertie thermique et permettre une meilleure conservation des vins. Mais ils doivent également être au cœur d'une mise en scène, exprimer tout une symbolique qui magnifie les qualités du vin. Les aspects « naturels » sont grandement mis en avant. Il semble que l'on puisse établir une typologie en fonction du lien opéré avec l'espace.

Certaines *bodegas* – peut être les plus rares –, veillent à reprendre l'architecture vernaculaire de la campagne chilienne. Tel est le cas de la *bodega Viña Gracia* (Requinoa) dessinée par Germán del Sol⁷. Tel est également le cas avec la *bodega En Los Robles* (Colchagua) conçue par José Cruz Ovalle avec Hernán Cruz et Ana Turel (WEBB, M., 2005,

⁷ On trouvera des documents sur la *bodega* sur le site de l'architecte : <http://www.germandelsol.cl>.

p. 150). La *bodega* Pérez Cruz (Paine) de l'architecte José Cruz Ovalle va plus loin : elle réinterprète les anciennes *bodegas* espagnoles, et infléchit la structure de l'édifice pour mieux correspondre à ce que doivent être les bâtiments d'une entreprise viti-vinicole (CASAMONTI, PAVAN, 2004, p. 219). Les trois ensembles de l'édifice intégralement conçu en bois correspondent ainsi aux séquences de l'élaboration du vin : vinification, mise en tonneaux ou en bouteilles, vieillissement. Les jeux d'ombre permis par la toiture séparée du corps du bâtiment rappellent la nécessité de protéger le vin du soleil. Quant aux montants extérieurs, aux lignes courbes diversement interprétées, ils font songer aux tonneaux utilisés pour le vieillissement du vin, ou aux ceps mêmes. Le mimétisme est en vogue dans l'architecture des caves.

D'autres entreprises privilégient d'ailleurs une forte intégration à l'espace environnant avec une réelle obsession du mimétisme. Les dessins reprennent alors les lignes des montagnes, bien sûr omniprésentes lorsque l'on est dans les grandes vallées viticoles chiliennes ; les Andes sont toujours visibles au loin du fait de leur impressionnante altitude. Le discours se veut naturaliste : le vin est un produit naturel. Ainsi, le bâtiment construit pour la production des vins issus du partenariat entre Concha y Toro et Philippe de Rothschild (vallée de Maipo) – qui conjugue assez curieusement tant de symboles, de la musique de Mozart (le comte Almaviva des *Noces de Figaro*) aux Indiens Mapuche – semble-t-il évoquer la montagne du fait de ses lignes ondulatoires dessinées par l'architecte Martín Hurtado Covarrubias (WEBB, M., 2005, p. 18). La discrétion de la construction devient dans le même registre un parti pris architectural utilisé par d'autres entreprises viti-vinicoles chiliennes. Ici, grâce à l'utilisation de matériaux cohérents avec le site (utilisation dominante du bois) et un subtil jeu de lumière (du polycarbonate translucide sur la façade Sud⁸) ; la *bodega* Las Niñas (Millahue de Appalta, Santa Cruz) de l'architecte Mathias Klotz exprime bien cette idée d'insertion dans un cadre naturel presque tellurique⁹. Même les imposants volumes de l'édifice rappellent les Andes pour mieux s'y intégrer (CAILLE, BRAVO-MAZA, 2005, p. 72). Là, en devenant quasi invisible ; seul le toit de la construction réalisée par Laurence Odfjell et Rofrogo Ferrer est perceptible dans le paysage (vallée de San Antonio). Les vins « bio » de la Viña Matetic ne nécessitent-ils pas une telle mise en scène (WEBB, M., 2005, p. 76) ? Rares sont d'ailleurs les entreprises qui cherchent à s'affranchir d'un tel discours pour résolument plonger dans une architecture post-moderne faite de blocs de béton, comme celle de la *bodega* Los Maquis (Colchagua) élaborée par Saez Joannon et Juan Ignacio Lopez (WEBB, M., 2005, p. 199). La vogue pour ce type d'architecture est plus récente dans le Nouveau Monde ; gageons qu'elle devrait à l'avenir faire des émules.

Autant d'édifices qui visent non seulement à faire connaître les entreprises mais aussi et surtout à accréditer l'idée aux yeux du grand public que les vins de qualité sont élaborés tout *naturellement*. Ce qui est loin d'être le cas bien sûr, en témoigne l'irruption de nouvelles technologies. Elle se fait sous l'influence des Etats-Unis, et notamment de l'Université de Davis (Californie)¹⁰.

⁸ La lumière est filtrée dans la journée dans le sens extérieur – intérieur. Le soir, la *bodega* paraît illuminée de l'extérieur du fait de l'éclairage intérieur. Cette entreprise est une filiale du Château de Jau dans le Roussillon (famille Dauré).

⁹ Voir sur le site de l'architecte : <http://www.mathiasklotz.com/folioVinanina.htm>.

¹⁰ Le Ministère de l'Agriculture chilien a par exemple financé des voyages d'étude par l'intermédiaire de la Fundación para la Innovación Agraria (FIA) pour étudier les technologies américaines en matière de viticulture de précision. Voir le site <http://www.fia.cl/>

3. Le modèle de l'anti-terroir

Les vignobles du Nouveau Monde ciblent précisément les nouveaux consommateurs. L'utilisation de techniques de pointe et la modernisation des cépages permettent un complet retournement de la stratégie des entreprises. Alors que dans l'Ancien Monde, on part de la parcelle - souvent acquise à Bordeaux depuis des siècles -, tout commence ici par le consommateur (HINNEWINKEL, VELASCO-GRACIET, 2007).

Les professionnels du vin infléchissent leur offre en fonction des souhaits de nouveaux consommateurs peu expérimentés. Aussi développent-ils un « *rétro-marketing* » : le goût du vin est conditionné par l'attente qu'en ont les clients. On passe ainsi d'une logique alliant l'offre - forcément compliquée en ce qui concerne les vins de terroir - et la demande¹¹, à une logique résolument axée sur la demande, et partant nettement plus simplificatrice. Toute la puissance de la technique et la science est mise au service de cette nouvelle approche.

La démarche s'inverse : on ne part plus d'un milieu donné en exploitant ses potentialités pour correspondre à une demande, mais bien de cette dernière. La télédétection et l'utilisation d'une base de donnée couplée à un Système d'Information Géographique (SIG) permettent désormais de sélectionner les espaces en fonction de requêtes particulières. Ainsi le Chili a-t-il par exemple mis en place un modèle de sélection des terrains pour planter des vignes en fonction du cépage souhaité : les « terroirs » sont alors circonscrits par cartographie. Tout un programme de recherche est développé avec une kyrielle d'acteurs institutionnels et professionnels autour de la région de Talca. La carte des meilleurs espaces pour produire du cabernet-sauvignon peut être ainsi aisément dressée. Il ne reste plus alors qu'à planter des vignes pour attaquer les marchés internationaux... On a pu suggérer le terme d'*anti-terroir* pour cerner cette nouvelle réalité du monde viti-vinicole (SCHIRMER, 2007 (a), p. 77). Ce qu'on appelle la viticulture de précision modifie le sens des pratiques viti-vinicoles.

Il est alors possible de jouer sur le spectaculaire développement latitudinal du Chili pour répondre à la demande. Demande qui s'exprime ici en fonction des cépages, comme c'est le cas en Californie. C'est pourquoi telle région se spécialisera dans le chardonnay - comme dans la vallée de Casablanca - alors que telle autre privilégiera le cabernet-sauvignon - la vallée de Maipo par exemple. En schématisant, les entreprises auront alors autant de terres éclatées entre les différentes régions viticoles que de gammes de vin souhaitées.

La souplesse dont bénéficient les entreprises chiliennes, facilitée en ce qui concerne les prix du foncier par des valeurs sans commune mesure avec celles du vignoble bordelais, est devenue une arme pour mieux s'adapter à la demande mondiale. Quand bien même le vignoble chilien subirait aujourd'hui de plein fouet une crise de surproduction... Les *bodegas* bénéficient d'une mobilité sans précédent en matière de production viti-vinicole : l'élévation qualitative des vins exige la conquête de terres moins chaudes pour accroître la finesse des crus. Les « *cool climates* », c'est-à-dire les régions froides selon la terminologie américaine proposée en 1944 par les chercheurs de l'Université de Davis (Californie) Maynard A. Amerine et Albert J. Winkler, ont le vent en poupe. Des vignes sont plantées sur l'île de Chiloé (42° de latitude Sud), dans un climat proche de celui de la Nouvelle-Zélande. La très méridionale vallée de Biobío séduit de plus en plus les investisseurs. Cette forte réactivité dont font preuve de nombreuses entreprises, au Chili comme dans le Nouveau Monde en

¹¹ Il serait erroné de réduire la démarche bordelaise à une seule logique de l'offre comme on a pu trop souvent le dire. Qu'on se souvienne à quel point la famille Pontac (Haut-Brion) a pu chercher à rencontrer la demande anglaise pour s'en convaincre. La naissance des « new french clarets » à l'Époque Moderne découle de cette adéquation entre l'offre et la demande en vins.

général, fait bien des envieux parmi les professionnels français et aquitains. De nouvelles solutions apparaissent, souvent contestées.

III. Puis se retrouvent

La crise que connaît le secteur viticole français, particulièrement difficile à Bordeaux, suscite une profonde remise en question des conceptions qui portent sur le vin. L'influence du Nouveau Monde est patente, tant en ce qui concerne les techniques que les types de vins produits, l'architecture que le nécessaire développement touristique. Le secteur des vins passe d'un domaine pragmatique et de dimension plutôt artisanale à un secteur qui tend à copier les modèles industriels, notamment par une intégration plus poussée aux entreprises de l'amont. Il paraît à cet égard se conformer à des manières de procéder que d'autres domaines agricoles ont mis en place dès les années de l'après Seconde Guerre mondiale, comme dans le secteur laitier par exemple¹².

1. Le Nouveau Monde à Bordeaux

Les techniques viti-vinicoles doivent désormais permettre de produire des vins en volumes importants et de qualité constante pour être vendus par la grande distribution. Deux bouteilles sur trois y sont aujourd'hui achetées en France. Il est crucial pour les centrales d'achat de pouvoir compter sur des volumes conséquents, sans ruptures d'approvisionnement, comme c'était trop souvent le cas. Les techniques modernes de viti-viniculture - mécanisation des traitements de la vigne et des récoltes, utilisation du froid lors des vinifications, recours à l'inox pour les fermentations et le stockage des vins - sont une première étape. Le vignoble bordelais était déjà sur cette voie, puisqu'il disposait d'un des taux d'équipement en machines à vendanger parmi les plus élevés en France et en Europe. Mais le pas à franchir à présent est une rupture par rapport à la définition du vin qui prévalait jusqu'ici¹³. L'utilisation des copeaux de bois pour aromatiser les vins, et ainsi concurrencer le Nouveau Monde à armes égales, suscite bien sûr nombre de polémiques. La région fait partie des vignobles qui ont obtenu le droit de conduire des essais au sein même des AOC. Les achats de copeaux y seraient très élevés. D'autre part, afin de mieux hiérarchiser des vins presque tous classés en AOC, un vin de pays de l'Atlantique vient d'être créé. Il est conçu comme l'arme qui permettra de reconquérir les marchés étrangers, comme le sont les vins de pays de cépage du Sud de la France... Demain enfin, il est fort probable que Bordeaux cherche à s'engouffrer dans les vins du vignoble de France - s'ils sont un jour autorisés¹⁴ - pour produire des vins simples sans grande réglementation.

¹² Avec la maîtrise des techniques du froid et à l'utilisation de marques comme Yoplait par exemple.

¹³ La définition qui prévalait jusqu'à présent, proposée en 1924 par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV), considérait le vin comme un « *produit obtenu exclusivement par la fermentation alcoolique, totale ou partielle, de raisins frais, foulés ou non, ou de moûts de raisins* »

¹⁴ Créée par le décret du 28 février 2007, une nouvelle catégorie de vins élaborée à partir de vins de pays agréés en cépages provenant de différentes régions serait mise en place. Mais l'indication géographique « France » est contraire au droit communautaire qui précise que le vin de pays doit provenir d'une unité géographique plus petite que l'Etat membre. L'Espagne est confrontée au même problème avec les *vinos de España*. L'Union Européenne s'est opposée à cette catégorie de vin, d'autant plus qu'elle ferme son marché à des vins « australiens » selon ce principe même.

Et les marques de vin de se développer. Certes, le vignoble bordelais comptait déjà depuis 1931 la marque Mouton-Cadet. Certes, certains châteaux finissaient par prendre des allures de marques tant les volumes devenaient importants. Le phénomène prend cependant une tout autre ampleur à présent, en particulier sous l'influence du négoce bordelais qui a dû lui aussi se moderniser. La maison Calvet – tout juste rachetée par le groupe alsacien Les Grands Chais de France (GCF) – est devenue l'un des acteurs majeurs du vignoble français, même si elle ne parvient pas à avoir une position si dominante que cela en comparaison de ce qui existe dans le Nouveau Monde. On rappellera que l'un des éléments dominants de la configuration du secteur des vins dans les Nouveaux Pays producteurs est la présence d'entreprises en situation d'oligopole, avec Constellation (n° 1 mondial) aux Etats-Unis ou Concha y Toro au Chili. Le secteur des vins bordelais n'a certainement pas fini de se restructurer pour acquérir une dimension réellement mondiale. D'autres puissants négociants, comme le groupe méridional Jeanjean, s'y intéressent d'ailleurs vivement, et s'installent dans la région en rachetant des entreprises. On comprend pourquoi, tant le marché est attractif. C'est un changement de taille que de voir des négociants extérieurs à Bordeaux y prendre souche ; n'était-ce pas jusqu'à présent les Bordelais qui étaient conquérants ?

Mais ce qui fait probablement la particularité du vignoble bordelais en pleine rénovation, c'est la montée en puissance de la coopération viticole. Présente depuis le début des années 1930, elle a connu depuis ces cinquante dernières années une complète restructuration. Le nombre de coopérateurs a fortement diminué, tout comme le nombre de coopératives (ROUDIE, HINNEWINKEL, 2001, p. 75). Alors qu'il y avait 58 coopératives et un peu plus de 6000 coopérateurs en 1994, elles ne sont plus que 49 avec 4868 adhérents (chiffres ONIVINS). L'Aquitaine compte tout de même aujourd'hui, aux côtés de la Champagne et du Sud de la France, les caves parmi les plus importantes en France (SCHIRMER, 2007 (b), p. 86). La Cave des Hauts de Gironde, issue du regroupement en 2005 de trois coopératives (Générac, Anglade et Saint-Gervais), devient un puissant acteur : 150 000 à 170 000 hectolitres par an, près de 600 viticulteurs, 2600 hectares de vignes. La cave de Rauzan regroupe 275 coopérateurs pour une superficie en vignes de près de 2200 hectares et une production moyenne de 130 000 hectolitres. De quoi rivaliser avec les *bodegas* chiliennes, dont la plus importante n'est que deux fois plus grande si l'on tient compte du foncier (Concha y Toro détenait 5732 ha au Chili et 782 en Argentine en 2005).

Cette dernière coopérative illustre bien les transformations que connaît le secteur des vins bordelais. Elle montre à quel point celui-ci s'industrialise et se tertiarise aussi. La gamme des équipements de pointe est un des atouts majeurs de la cave. Le gigantisme du chai, avec les impressionnantes rangées de fûts de chêne neuf – près de 5000 barriques –, en est l'illustration (*photo n° 4*). Le développement du personnel indique la modernisation : on compte deux œnologues – le directeur de la cave et le maître de chai –, trois techniciens viticoles, un service marketing composé de six personnes, et un nombre total de salariés de vingt sept personnes. Enfin, la cave propose à la grande distribution aussi bien des vins de château – avec plusieurs propriétés qui permettent d'utiliser les noms, comme les châteaux Haut-Mazières, Taris ou Château l'Heyrisson – que des vins de cépage aux allures « Nouveau Monde ». La marque « Fleur » a tout d'un vin du Nouveau Monde : *design* simplifié, vin de cépage, goût fruité et attrayant. N'est-ce pas dans les caves coopératives qu'il faut chercher l'existence de *wineries* ou de *bodegas* à la française ? Avec une différence de taille, celle d'une préoccupation d'économie sociale.

Il manque juste un dernier ingrédient : une architecture de qualité qui puisse attirer les touristes. A quand un investissement dans un chai aux lignes modernes, centre d'un parcours œno-touristique de qualité ?



Photo n° 4 : Barriques de vin dans les chais de la cave coopérative de Rauzan. Près de 5000 barriques permettent de stoker le vin en lui donnant un goût boisé plus séducteur. Une image en tout point similaire à ce que l'on pourrait trouver dans une *bodega* chilienne. Cliché Nicole Pau-Martinez 2005.

2. Vers un nouveau modèle hybride ?

Un « *système viti-vinicole mondial complexe* » paraît s'imposer à travers la planète (HINNEWINKEL, VELASCO-GRACIET, 2007). Toutes les grandes régions viticoles semblent désormais fourbir les mêmes armes à des degrés divers : des techniques de pointe en matière viti-vinicole, une large gamme de vins - allant des vins de cépage les plus faciles jusqu'aux vins de terroir les plus précieux -, accordant aux œnologues un rôle crucial, de puissantes entreprises tirant de petites exploitations qui ciblent des marchés de niche, ou encore une mise en scène des espaces et des paysages pour le développement du tourisme... La liste n'est pas exhaustive, loin de là.

On remarquera à cet égard combien les chais sont l'objet de toutes les attentions, alors qu'ils étaient naguère encore fermés à Bordeaux. Ils sont aujourd'hui une vitrine pour le monde du vin : la puissance de l'entreprise - de plus en plus nécessaire pour les placements en bourse -, le bon goût d'une décoration revisitée par un architecte à la mode, le respect du temps et de la nature à travers le vieillissement du vin dans les fûts de chêne, autant de métaphores qui permettent de conquérir des consommateurs. Ils deviennent un élément fort de toute visite de *bodega* ou d'exploitation viti-vinicole. Les chais bordelais s'ouvrent les uns après les autres.

Aussi serait-il vain de vouloir conclure : les évolutions qui traversent les vignobles français, et tout particulièrement Bordeaux, paraissent loin d'être figées. Il est encore difficile de saisir les transformations fondamentales qui perdureront. Alors qu'il y a encore quelques années les « vins de garage » faisaient sensation et paraissaient révolutionner la place de Bordeaux, plusieurs observateurs viennent déjà de clamer leur mort...

Bibliographie

- CAILLE, J.-F., BRAVO-MAZA, T., 2005, « Vin et architecture : l'art du palais », dossier spécial de la revue *D'Architectures*, n° 147, juin-juillet, pp. 29-80.
- Catastro Viticola Nacional 2005*, Gobierno de Chile, Ministerio de Agricultura, Servicio Agrícola y Ganadero (SAG). En ligne sur le site <http://www.sag.gob.cl> dans la rubrique « *vinos* ».
- CASAMONTI, M., PAVAN, V., 2004, *Caves. Architectures du vin, 1990-2005*, Arles, Actes Sud, Milan, Motta, 277 p.

- COUSTET, 1988, « Histoire de l'architecture viticole », in *Châteaux Bordeaux*, coll. « Inventaire », Paris, Editions du Centre George Pompidou, 260 p., pp. 63-98.
- DEL POZO, J., 1999, *Historia del vino chileno*, Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1999, 322 p.
- FROCHOT, I., 2000, « Wine tourism in France : a paradox ? », in *Wine Tourism Around The World. Development, management and markets*, edited by C. Michael Hall ... [et al.] Oxford ; Boston : Butterworth-Heinemann, 2000, 348 p., pp. 67-80.
- LUR SALUCES, A. de, 1999, *La Morale d'Yquem. Entretiens avec Jean-Paul Kauffmann*, Paris, Grasset ; Bordeaux, Mollat, 140 p.
- HARTJE, H. et PERRIER, J.-L., 2005, *Les plus beaux chais du monde*, Paris, Artemis éditions, 192 p.
- HIGOUNET, C., (dir.), 1974, *La Seigneurie et le vignoble de Château-Latour : histoire d'un grand cru du Médoc, XIV^e-XX^e siècle*, par H. Enjalbert, J.-B. Marquette, J. Cavignac, Chr. Huetz de Lemps, Bordeaux, Fédération historique du Sud-Ouest, 2 vol., VI-692 p.-[1] f.-[26] p.
- HINNEWINKEL, J.-C., 1999, « Terroir et « qualité des vins ». Quels liens dans les vignobles du Nord de l'Aquitaine ? », *Sud-Ouest Européen*, n° 6, pp. 9-19.
- HINNEWINKEL, VELASCO-GRACIET, 2007, « Le vignoble chilien entre mobilité et durabilité », in *Le vin entre sociétés, marchés et territoires*, dossier sur le vin coordonné par R. Schirmer en consultation sur le site Géoconfluences (<http://geoconfluences.ens-lsh.fr>).
- HUETZ de LEMPS, A., 1967, *Les Vignobles et les vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, Bordeaux, Les impressions Belleneuf, 1004 p.
- MONDAVI, R., 1998, *Harvest of joy*, éd. Harcourt, cité dans HARTJE, H. et PERRIER, J.-L., 2005, p. 4.
- MUÑOZ SALIT L., 2004, *Vitivinicultura chilena, estado de la evolucion de la actividad en el valle del Maule*, informe de practica profesional, Facultad de Arquitectura y Urbanismo, escuela de Geografia, Universidad de Chile. Mémoire dirigé par M. le prof. Hugo Romero.
- ROUDIE, P., 1994, *Vignobles et vigneron du Bordelais (1850-1980)*, Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, collection « Grappes et millésimes », 436 p.
- ROUDIE, P., 1995, « La notion de terroir en Bordelais viticole », *Cahiers nantais*, n° 43, pp. 65-66.
- ROUDIE, P., 1996, « Vins de Bordeaux, vins de châteaux », in *Bordeaux, vignoble millénaire*, Bordeaux, L'horizon chimérique, pp. 177-193.
- ROUDIE, P., 1997, « Bordeaux, un modèle pour la viti-viniculture mondiale ? », *Les Cahiers d'Outre-Mer*, 50 (200), oct.-déc., pp. 403-422.
- ROUDIE, P., 2000, « Vous avez dit « château » ? Essai sur le succès sémantique d'un modèle viticole venu du Bordelais », *Annales de Géographie*, n° 614-615, juillet-octobre, pp. 415-425.
- ROUDIE, P., HINNEWINKEL, J.-C., 2001, *Une empreinte dans le vignoble. XX^e siècle : naissance des vins d'Aquitaine d'Origine Coopérative*, Pessac, LPDA Ed., 143 p.
- PALACIO VILLEFORT de, A., 2005, *La Notion de terroirs viticoles au Chili. Construction, enjeux, limites*, Bordeaux 3, Mémoire de Maîtrise sous la dir. d'Hélène Vélasco-Graciet.
- PAVAN, V., 2004, « Architecture et vin, la rencontre de deux cultures », in CASAMONTI, M., PAVAN, V., 2004, pp. 9-47.
- PIJASSOU, R., 1980, *Le Médoc : un grand vignoble de qualité*, Paris, J. Taillandier, 1980, 2 vol., 1473 p.
- PITTE, J.-R., 1995, « Origine et géographie des formes de bouteilles en France », in *Mondes contemporains. Les entreprises et leurs réseaux : hommes, capitaux, techniques et pouvoirs, XIX^e-XX^e siècles*, Mélanges en l'honneur de François Caron ; M. Merger et D. Barjot (dir.), Paris, Presses Universitaires de la Sorbonne, pp. 793-807.
- REJALOT, M., « Formes d'expression viticoles et idéologie : quelques remarques à propos du château bordelais », article à paraître.
- SCHIRMER, R., 2004, « Une nouvelle planète des vins », conférence prononcée lors du Festival de Saint-Dié 2004, *Nourrir les hommes, nourrir le monde. Les géographes se mettent à table*, 15^e Festival International de Géographie, 30 septembre – 3 octobre 2004 ; en ligne sur le site du FIG : <http://fig-st-die.education.fr/>
- SCHIRMER, R., 2005, « Le Chili, un vignoble à la conquête du monde », *Les Cahiers d'Outre-Mer*, n° 231-232, pp. 301-328 ; numéro spécial *Vignobles de l'hémisphère Sud* coordonné Hélène Vélasco-Graciet.
- SCHIRMER, R., 2007 (a), « Les vins du Nouveau Monde sont-ils a-géographiques ? », *Bulletin de l'Association des Géographes Français*, mars, n° 1, pp. 65-80.
- SCHIRMER, R., 2007 (b), « Les coopératives vinicoles entre marques et terroirs », in *Les Terroirs : caractérisation, développement territorial et gouvernance*, Actes du colloque international sur les terroirs, 9-12 mai 2007, Aix-en-Provence, publiés sous la dir. de Claudine Durbiano et Philippe Moustier, 236 p., pp. 85-90.
- TULET, J.-C., SANCHEZ ALVAREZ, J., 2002, « La croissance du vignoble du Chili par l'amélioration de la qualité et l'exportation », *Sud-Ouest européen*, n° 14, décembre, p. 111-120.
- WEBB, M., 2005, *Adventurous wine architecture / text by Michael Webb ; principal photography by Erhard Pfeiffer*, Mulgrave, Victoria (Australie), Images Publishing, 204 p.