



HAL
open science

Boirons-nous du vin de glace brésilien ?

Raphaël Schirmer

► **To cite this version:**

Raphaël Schirmer. Boirons-nous du vin de glace brésilien ?. *La Géographie : terre des Hommes*, 2010, 7 (1534), pp.13-21. halshs-00514757

HAL Id: halshs-00514757

<https://shs.hal.science/halshs-00514757>

Submitted on 11 Oct 2010

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.

Boirons-nous du vin de glace... brésilien ?

Raphaël Schirmer
Maître de conférences
Université Bordeaux 3 – ADES CNRS UMR 5185

Lors du repas de Noël, serez-vous tenté par un vin de glace brésilien ? Pour surprenant que cela paraisse, un tel nectar est bel et bien produit dans l'Etat de Santa Catarina. Mais peut être préférerez-vous goûter du vin de glace chinois ? Il sera bientôt développé dans la province du Liaoning, dans la future plus grande exploitation mondiale consacrée à ce type de vin, avec près de 2000 hectares de vignes. Les nouveaux pays producteurs, que l'on rattachera aux pays du Nouveau Monde, étoffent la gamme de leurs vins. Ainsi les vins de glace, hier encore apanage des vieilles régions européennes continentales, produits en fonction des années et des aléas du climat, sont désormais créés selon des méthodes et des techniques de format industriel. A des prix dérisoires par rapport à ce qu'ils coûtent dans le vieux monde.

C'est la confiance dans le progrès, et donc dans les technologies de pointe, qui motivent les producteurs du Nouveau Monde. Leur entrée dans la sphère des vins de qualité, passée presque inaperçue à l'époque, date en réalité du Jugement de Paris. Le 24 mai 1976, lors du bicentenaire des Etats-Unis, une dégustation à l'aveugle oppose à Paris des vins français et américains. A la surprise générale, les vins californiens sont consacrés par un jury patenté comme étant les meilleurs. Si l'évènement n'a pas alors beaucoup de retombées médiatiques, il est désormais élevé au rang de mythe aux Etats-Unis. Deux films, un livre, et surtout le dépôt des bouteilles au Musée Smithsonian d'Histoire des Etats-Unis, lui apportent une certaine consécration.

Car le Nouveau Monde bouscule les hiérarchies établies comme les présupposés ; une nouvelle configuration de la planète des vins tend à émerger. Mieux, celui-ci renouvelle une bonne part de l'imaginaire qui touche au vin ; il tend à substituer à ses oripeaux de boisson élitiste ceux d'un produit de consommation courante, affublé de tout un art de vivre. Et de tout un discours.

Une nouvelle géographie de la vigne et du vin

Comme les viticulteurs sont désormais techniquement capables de faire de bons vins partout, une réorganisation de la géographie de la vigne et du vin se produit sous nos yeux. Des aspects conjoncturels et structurels se répondent pour favoriser le Nouveau Monde. Les premiers - comme on a pu le croire -, ne sont pas les plus importants. Certes, l'exotisme facilite la vente de vins, surtout lorsque les étiquettes de bouteilles ont un *design* très novateur. Certes encore, l'évolution des monnaies favorise les exportations. Mais ce sont en réalité les facteurs structurels qui priment.

De nombreuses régions jouissent effectivement de conditions physiques idéales pour produire des vins de qualité. Ainsi les vallées chiliennes, encadrées par les Andes d'une part, et l'Océan Pacifique refroidi par le courant maritime de Humboldt d'autre part, connaissent des variations de température journalières très favorables à la qualité des raisins. L'environnement presque aride est particulièrement sain : ce sont autant de traitements en moins contre des parasites qu'il faut effectuer. Le manque de précipitations est comblé par l'irrigation grâce à l'eau des grandes vallées andines. Cela permet de produire avec des rendements supérieurs. Au total, des vins de qualité produits à moindre frais qu'en Europe. Dans un monde très concurrentiel.

Or, ces pays hier encore éloignés des principaux marchés de consommation européens sont désormais pleinement inclus dans la mondialisation. La plus grande fluidité des échanges entraîne une contraction de l'espace et du temps. Et l'élévation du niveau de vie de nombreux pays depuis le XIX^e siècle modifie la géographie des échanges. A telle enseigne qu'une aire de production et de consommation du vin naît sous nos yeux autour du Pacifique. Elle propose sous l'influence américaine une autre approche du vin.

Des vins de cépage

Le Nouveau Monde est apparu sur la scène mondiale avec des vins qui favorisent l'indication de cépage et non la région de production. Une poignée de variétés, appelées cépages internationaux, domine la production. Les pays du Nouveau Monde se focalisent souvent sur deux ou trois variétés, comme le cabernet-sauvignon, le merlot, ou encore le chardonnay.

Plusieurs éléments participent à l'utilisation des noms de cépage. Tout d'abord, une influence très nette des pionniers européens est à noter. Ils ont essayé toutes les variétés de vignes afin de voir lesquelles donneraient les meilleurs vins ou résisteraient le mieux aux maladies du Nouveau Monde. L'habitude est restée de penser le vin à partir des cépages. Le rôle des colons d'origine germanique est d'ailleurs essentiel, tant aux Etats-Unis qu'en Australie. Leur tradition de dénommer les vins par les cépages a perduré. Les chercheurs de l'Université de Davis, qui dès les années 1940 privilégient le rôle du climat pour sélectionner les meilleurs espaces viticoles, s'inscrivent dans cette même lignée : ils se focalisent sur les aptitudes des différents cépages, et tendent donc à les mettre en exergue. Enfin, le rôle de Franck Schoonmaker (1905-1976), un influent vendeur de vin new-yorkais, est sans conteste majeur. Il propose de privilégier les cépages pour distinguer les vins américains, dont la qualité s'est accrue, des vins européens qu'ils copiaient naguère encore.

Ces vins facilement repérables par leur nom de cépage s'adressent de façon privilégiée à des novices. Car on assiste à une translation de la consommation : les vieux pays producteurs de vins connaissent un fort déclin, tandis qu'une kyrielle de nouveaux pays s'ouvre à ce produit. L'urbanisation, l'évolution des modes de vie, mais aussi le souci de faire attention à sa santé grâce à une consommation modérée, concourent à rendre cette boisson attirante. Tout un imaginaire gratifiant est désormais véhiculé par le cinéma ou les séries hollywoodiennes, notamment auprès des femmes. Il n'est que de regarder *Desperate Housewives* pour s'en convaincre.

Des vins post-modernes

Tant l'écologie que l'architecture des entreprises productrices de vin permettent de comprendre le discours qui gravite autour du vin. Il devient plus que jamais un produit naturel, alors même que toute l'histoire de l'Europe fut d'en faire un produit culturel.

Les entreprises viti-vinicoles avec une architecture novatrice abondent. Le bâtiment a une double mission : il doit non seulement être fonctionnel pour la production de vin, mais surtout être au cœur d'une mise en scène, exprimer tout une symbolique qui magnifie les qualités du vin. Les aspects « naturels » sont bien mis en avant. C'est pourquoi le mimétisme est en vogue dans l'architecture des caves. La forte intégration à l'espace environnant devient une réelle obsession : les dessins reprennent tantôt les lignes des montagnes voisines, tantôt même disparaissent quasiment en étant enterrés. Rares sont finalement les architectures qui s'affranchissent d'un tel discours. Il cherche 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 la forte prégnance des technologies.

Conclusion

Le langage architectural renforce la communication sur la qualité des vins. En ce sens, l'architecture renoue avec le message du « château » viti-vinicole 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 à l'architecture son discours. Et ce n'est plus une élite qui est visée, mais le cœur des classes moyennes internationales. Une nouvelle modernité se fait jour en matière de vigne et de vin.