



HAL
open science

Diversité naturelle ou diversité culturelle des terroirs viticoles en Bourgogne

Jean-Pierre Garcia, Thomas Labbé

► **To cite this version:**

Jean-Pierre Garcia, Thomas Labbé. Diversité naturelle ou diversité culturelle des terroirs viticoles en Bourgogne. Diversité naturelle ou diversité culturelle des terroirs viticoles en Bourgogne, Oct 2011, Vougeot, France, Centre Georges Chevrier, p. 107-118, 2012. halshs-00742255

HAL Id: halshs-00742255

<https://shs.hal.science/halshs-00742255>

Submitted on 6 Nov 2012

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.

Diversité naturelle ou diversité culturelle des terroirs viticoles en Bourgogne

Jean-Pierre Garcia et Thomas Labbé

Actuellement, et depuis la fin du XIX^e siècle en Bourgogne, c'est le lieu, au sens géographique du terme, qui soutient le discours de la diversité des vins. La production viticole trouve sa diversité à travers les lieux, et les *climats*, demandés à être reconnus au patrimoine mondial de l'UNESCO concrétisent cette variété des lieux dans une image souvent reprise de « mosaïque », de « marquetterie » du terroir. Considérant la pratique du mono-encépagement (pinot noir et Chardonnay surtout), dans le modèle bourguignon, le produit de la vigne acquiert ainsi ses qualités substantielles, naturelles, gustatives, etc... en un mot, sa typicité, au travers du sol, au travers de la diversité géologique.

Un discours général sur le « goût du lieu » existe de longue date dans la viticulture¹. Il travaille même la viticulture bourguignonne depuis des siècles, et c'est bien de cela dont parlait déjà Jean Liebault à la fin du XVI^e siècle quand il s'intéressait à l'« assiette du terroir » dans son édition de la *Maison rustique*. Les recherches récentes ont montré comment l'identification des vins aux lieux (les *climats*) est moderne et émerge à la fin du XVII^e et surtout au XVIII^e siècle². Cependant, cette représentation actuelle du terroir, où les lieux forment une mosaïque éclatée de variétés, est ainsi formalisée, unanimement admise et parta-

1. Cf. notre article : Garcia J.-P. et T. Labbé (2012) - *Le goût du lieu : la mise en place du discours sur la nature des sols comme référence au goût des vins en Bourgogne*. Cahiers du CHVV, Beaune ,n°11 (sous presse)

2. Garcia J.-P., Labbé T. (2011)- « L'émergence et la représentation des "climats" dans les documents bourguignons du XVe siècle au XVIIIe siècle », in : Jean-Pierre Garcia (dir.) *Les "climats" du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Ed. Universitaires de Dijon p. 153-158 et Labbé T., Garcia J.-P., (2011) - « Vers la géographie des "climats" actuels : processus de différenciation des crus viticoles dans le baillage de Dijon du XVI^e au XVIII^e siècle », in : Jean-Pierre Garcia (dir.) *Les "climats" du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Ed. Universitaires de Dijon p. 159-176

gée par tous, le producteur, le vendeur, le consommateur et même le scientifique, depuis la fin du XIX^e siècle seulement³. Cette entrée du terroir et de sa représentation au sein d'un processus historique que l'on peut définir et dater élève *de facto* l'objet « terroir » au rang de construit social qui ne procède en effet en aucun cas d'une structure préétablie et permanente mais emprunte au contraire les chemins de l'histoire et de l'évolution des représentations sociales. Autrement dit, l'expression de la diversité d'un terroir, quelle que soit la forme prise par cette diversité, n'est pas un fait qui va de soi, mais une *représentation*. Cette représentation, c'est ce que l'on s'efforcera de montrer, s'articule autour de la relation culturellement définie entre un espace et un produit. En tant que telle, elle se constitue ainsi selon la forme de perception de l'espace à un moment donné, laquelle est susceptible de variations au cours du temps.

Problématisé de la sorte, on peut alors contourner la simple description des divers éléments exprimés du terroir représenté, et en « décortiquer » quelques éléments de l'armature intellectuelle. Les questionnements tournent dès lors autour du fait de saisir quels types de diversité(s) sont mis en avant pour construire cette identité collective que constitue le terroir et ce que cela suppose de sélection dans le champ de la connaissance. En effet, la formalisation d'un terroir est avant tout un processus identitaire⁴ d'accaparement par une société de l'espace qui constitue son environnement, par la projection d'idéaux-types particuliers, de quelques éléments de description seulement dont on hypertrophie l'importance. C'est par simplification des éléments associés que se forme ainsi une telle identité, une simplification qui renvoie à des référentiels communs faisant nécessairement consensus, des normes et des référentiels qui sont susceptibles d'évolution.

Le terroir en Bourgogne : entre sous-détermination et surdétermination des diversités

Du point de vue des sciences sociales, le discours présent de la diversité des *climats* dévoile très vite certains éléments constitutifs de l'architecture qui le soutient. Comme principaux piliers, on trouve deux idées majeures : celle d'une variété naturelle importante du sol viticole et celle de la permanence dans le temps des pratiques vigneronnes et des qualités du vin. Cette dernière dimension, construite, a été bien démontrée dans les travaux de Gilles Laferté⁵. Elle se reflète notamment à travers la folklorisation de nombreuses « traditions » pour la plupart inventées de toute pièce (Paulée de Meursault, Confrérie des chevaliers du Tastevin, Saint-Vincent tournante, etc...). La plupart du temps, c'est un imagi-

3. Jacquet O., (2009) - *Un siècle de construction du vignoble bourguignon : les organisations vitivinicoles de 1884 aux AOC*, Éditions Universitaires de Dijon, Collection Sociétés, Dijon.

4. Laferté G., (2006) - *La Bourgogne et ses vins : image d'origine contrôlée*, Paris, Belin, coll. Socio-histoire, 2006, 320 p. Voir également Guy di Méo, « Le rapport identité/espace. Eléments conceptuels et épistémologiques », dans *Construction identitaire et espace*, Pernet Grandjean éd., Paris, L'Harmattan, 2009, p. 19-39.

5. Laferté G., (2006), *op. cit.*

naire médiéval, donc millénaire, qui est convoqué pour cette entreprise, celui des moines et des ducs de Bourgogne qui donnent d'autant plus d'ancienneté à cette « permanence ». Or, cette « fabrique de la tradition » prend son essor au début du XX^e siècle⁶ au moment justement où viennent de s'imposer définitivement les *climats* et les appellations d'origine dans l'identité viticole commune en Bourgogne, et cela même si la notion existe de longue date.

Ce parallèle invite à pousser plus loin la réflexion. Fabriquer de la tradition, sur la très longue durée, c'est en effet aussi lisser et quelque peu nier la diversité des pratiques vigneronnes et leurs évolutions au cours de l'histoire. On peut avancer alors qu'au niveau des représentations sociales, à un niveau abstrait, le choix de projeter à un moment donné la diversité viticole à travers celle des *climats* ait induit une construction mentale à la recherche d'un équilibre, qui a été atteint dans le discours par une mise en balance de différents types de diversité(s) possibles. Le discours se caractérise en effet, tel qu'on le voit, et au sens large, par une *sous-détermination de la diversité des pratiques historiques* au profit d'une *surdétermination de la diversité naturelle des sols*. Ainsi donc, uniformité de l'histoire et variété de la nature apparaissent comme les deux idéaux-types que l'on pourrait définir comme ayant valeur identitaire pour le terroir bourguignon, chacun étant évidemment très simplificateur du pan de la réalité qu'il reflète.

Cette sous-détermination de l'histoire, on la trouve illustrée dans les textes des jugements de délimitation des *climats* ou des décrets d'AOC. La plupart du temps justifiés par le fait de sanctionner des usages « *locaux, loyaux et constants* », le législateur du XX^e siècle donne ainsi sens à l'idée d'une permanence des pratiques viticoles dans l'histoire. De fait, cela souligne aussi que ces délimitations doivent donc logiquement et uniquement leur existence à la diversité naturelle des lieux. Pourtant, l'histoire de ces climats peut être loyale mais elle n'a rien de constant au sens d'« immobile » mis en avant dans ces textes. Lorsqu'un décret impose la plantation du pinot dans un climat au nom de ces usages « locaux, loyaux et constants », c'est oublier en effet que la plupart d'entre eux ont connu d'autres plants au cours de leur histoire, et cela même jusqu'au début du XX^e siècle. Le cas du *Chambertin* blanc est ainsi bien connu, et en remontant plus loin, on sait aussi que le *Chambertin-Clos de Bèze* connut le gamay au milieu du XVII^e siècle. Or, voilà bien un type de diversité historique totalement lissé. On peut en dire autant de l'identification des vins à leur lieux de production. On sait en effet que la notion de *climat* ne s'impose véritablement dans le paysage intellectuel qu'à partir de la fin du XVII^e siècle⁷, et que jusqu'au début du XX^e siècle, les *climats* les plus célèbres étaient utilisés comme « noms porte-drapeaux ⁸ », le *Corton* par exemple pour tous les vins d'Aloxe. S'agit-il donc d'un usage si constant de devoir vendre les vins produits dans les *climats* de *Musigny* ou des *Theurons* par exemple, et

6. *Ibid.*

7. Voir note 2

8. Lucand C., (2011) - « Les "climats" de Bourgogne, une inscription foncière de valeurs marchandes », in : Jean-Pierre Garcia (dir.) *Les "climats" du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Ed. Universitaires de Dijon p. 97-105

eux seuls, sous ces noms ? Il fut un temps, au Moyen Age justement, où l'idée n'existait même pas de le faire. Et à la même époque, on fabriquait dans les vignes bourguignonnes, du vin blanc et du vin rouge ou vermeil⁹, mais aussi du claret, du vin de paille et du vin cuit ! La liste pourrait être longue encore. Elle montre en tous les cas combien la diversité des pratiques historiques a été largement refoulée dans le discours général sur le terroir, au profit d'un autre type de diversité, celle de la nature. Se révèle donc ici une norme relevant de l'ordre des représentations sociales d'une société contemporaine qui puise dans le champ de la nature les jalons de sa projection idéale de l'espace. Cette représentation – et la hiérarchie des vins qui en découle – a pourtant elle-même été construite au cours de l'histoire, et elle n'exclut pas que d'autres types de représentations aient pu exister auparavant.

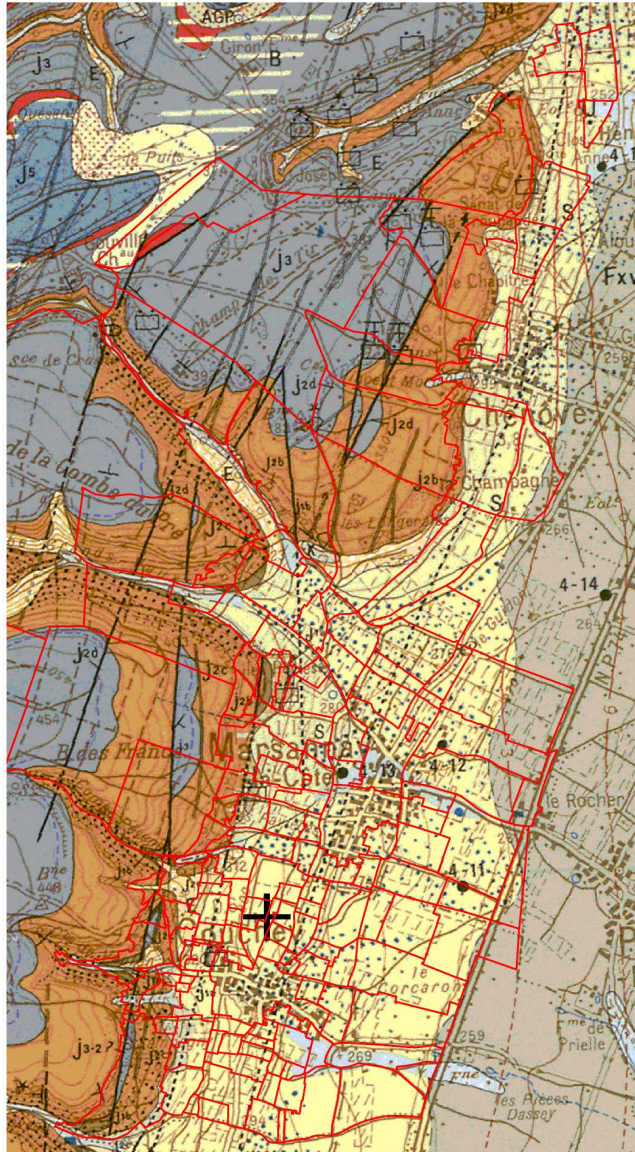
Une représentation de la diversité naturelle des lieux

Au cours d'une dégustation, il est commun en Bourgogne de soutenir le discours sur la diversité des vins, , par la diversité des lieux et singulièrement par la diversité des sols et des terrains géologiques que l'on marie avec celle des pentes, des expositions et des micro-climats (au sens météorologique). Comme tout discours, celui-là est fait de projections et de représentations idéales. Mais on verra dans ce qui suit – et c'est révélateur – que l'on peut tout aussi bien argumenter *par la nature* une uniformité au lieu d'une diversité des conditions naturelles. En effet, les terrains géologiques sont-ils si diversifiés que cela ?

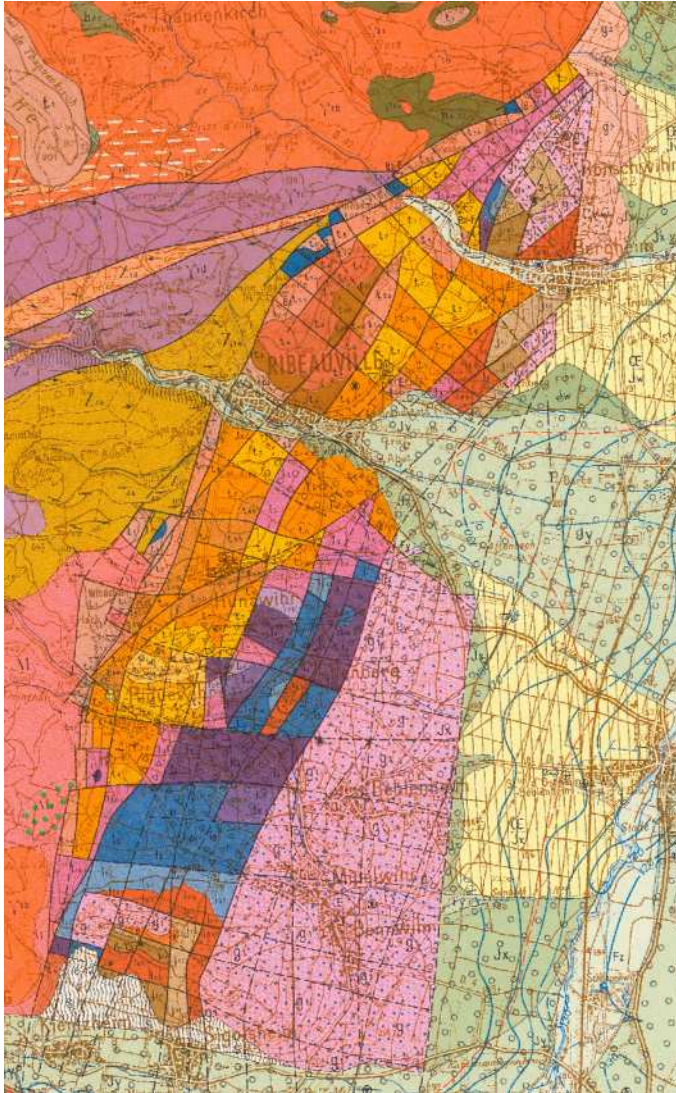
Même si l'ossature géologique de la Côte est souvent décrite comme une mosaïque de couleurs sur les cartes géologiques (Illus. 1), qui se réfèrent – rappelons-le – avant tout à l'âge des terrains sédimentaires plus qu'à leur nature minéralogique, le sous-sol des *climats* de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune est fondamentalement toujours calcaire et argileux : calcaires à entroques, marnes à *Ostrea acuminata*, calcaires à chailles de Prémieux, Oolithe Blanche, calcaire de Comblanchien du Jurassique moyen en Côte de Nuits ; avec ces mêmes formations géologiques, avec le calcaire de Chassagne, ajoutées à celles du Jurassique supérieur en Côte de Beaune : marnes de Pernand, de Pommard, de Chagny, calcaires de Nantoux, de Saint-Romain... Point ici des autres catégories de roches : granites du Beaujolais, gneiss, terrains volcaniques, gréseux, gypseux, sableux, graveleux, schisteux de bon nombre d'appellations en France. « La Bourgogne est fondamentalement calcaire et c'est ce qui plaît au Pinot noir » aime-t-on entendre dire. A cette apparente uniformité minérale et chimique, on peut opposer l'existence de faisceaux de failles qui morcellent les terrains différents de la Côte à partir de sa faille majeure, des terrains d'âges différents et donc de couleurs différentes mais toujours fondamentalement calcaires et argileux. C'est plutôt en Alsace que l'on peut rencontrer le plus de diversité de terrains pour la vigne, juxtaposés en une véritable marqueterie géologique par des failles multiples, comme sur la carte de Ribeauvillé dans les collines sous-vosgiennes (Illus. 2). On

9. Voir travaux en cours de G. Ferrand et J.-P. Garcia sur les inventaires après décès à Dijon au XIV^e-XVI^es.

ne trouvera pourtant pas là le discours de l'extrême diversité des terrains pour expliquer les crus alsaciens, par ailleurs réunis par d'autres normes sur d'autres critères : l'identité du cépage et celle du producteur.



Illus. 1 - Carte géologique 1/50000 de la Côte bourguignonne entre Fixin et Dijon avec en surimposition le parcellaire viticole © fond BRGM, in: Combaud, 2008 (thèse univ. Bourgogne). Les formations superficielles des pentes des vignobles sont représentées en jaune uniforme.



Illus. 2 - Carte géologique 1/50000 des vignobles d'Alsace autour de Ribeauvillé (© fond BRGM).

En vérité, la vision de la diversité géologique est une question d'échelle et même si on retrouve souvent l'idée que les racines vont très profondément, à plusieurs mètres, puiser des nutriments dans la roche (mais de quelle manière ?), on oublie le plus souvent les formations superficielles qui sont dynamiques et très variées mais cependant représentées par une même couleur sur la carte géologique (par un nappage jaune, qualifié de « V », pour formations de versant). Pourtant, une grande part des caractères des sols viticoles provient de ces formations superficielles, complexes et variées, qui recouvrent les couches géologiques et qui en sont héritées : grèzes litées formées et déposées lors des dernières périodes

glaciaires, éboulis variés, colluvions entraînés sur les pentes, apports de limons par le vent. etc... A celles-ci s'ajoutent au droit des combes, de larges cônes d'épanchages de blocs et de galets qui se sont mis en place lors de la dernière glaciation et qui étendent en exportant, au sens propre, vers la plaine argileuse, les terrains calcaires de la Côte.

Au delà, cette représentation naturalisée de la diversité ne veut pas voir le fait humain, argumenté par R. Dion¹⁰ depuis plus de 50 ans, qui s'impose par deux processus de construction. Le premier est celui de l'imposition d'un parcellaire, actuellement valorisé dans les *climats*, qui matérialise les lieux sur des bases juridiques, foncières, patrimoniales et successorales et qui de ce fait et en quelque sorte *échantillonne* cette diversité naturelle des terrains quelle qu'elle soit (Illus. 1), en autorisant ce qui, des productions viticoles, pourra être mélangé ou distingué. De là aussi, la reconstruction légendaire et naturalisante d'une image des moines vigneronniers qui auraient délimité les *climats* par l'expérience de la nature allant même jusqu'à « goûter la terre » pour connaître l'aptitude des terrains à donner un vin de qualité ! Le second processus est celui de la transformation des sols naturels par les actions humaines : apports de terres lointaines, transformations des parcelles, mises en culture d'anciennes carrières¹¹ etc... , toutes formes d'interventions humaines là encore qui ont créé au fil de l'histoire les éléments les plus porteurs de la diversité des lieux, aboutissant au final à une diversité plus historique que naturelle et géologique.

Une représentation de la diversité des vins à la fin du Moyen Age

Les archives des comptes d'institutions laïques ou ecclésiastiques propriétaires de vignobles recèlent à chaque fois une rubrique très intéressante pour connaître la manière précise dont on différenciait alors les vins produits : ce sont les « inventaires de caves » dressés une fois la vendange rentrée. Ces inventaires nous font littéralement entrer dans les celliers de ces exploitations, telles que pouvaient les observer les courtiers gourmets et les marchands de cette époque. C'est ainsi tout le système de classement viticole d'alors qui transparaît.

Pour l'apercevoir, transportons-nous dans un établissement, tout à fait représentatif de bien d'autres institutions : le prieuré de Saint-Vivant de Vergy. Ce prieuré bénédictin était propriétaire, avec l'abbaye de Cîteaux, de la plupart des vignes de Vosne-Romanée notamment, dont les clos qui deviendront plus tard les climats de *Romanée-Saint Vivant* et de *Romanée-Conti*. Ces moines étaient

-
10. Dion R. (1959) - *Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIX^{ème} siècle*, Clavreuil, (rééd. 1991 et 1999, Flammarion), 768 p. Garcia J. P. (2010) - « Données nouvelles pour l'histoire de la construction des terroirs viticoles de Bourgogne, cinquante ans après l'oeuvre de Roger Dion », in : J.-R. Pitte (dir.), *Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire: actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris : CNRS Editions, 2010 p. 287-303.
 11. Garcia J. P. (2010) *op. cit.*, et Garcia J.-P. (2011) - « La construction géo-historique des "climats" de Bourgogne », in : Jean-Pierre Garcia (dir.) *Les "climats" du vignoble de Bourgogne comme patrimoine mondial de l'humanité*, Ed. Universitaires de Dijon p. 97-105

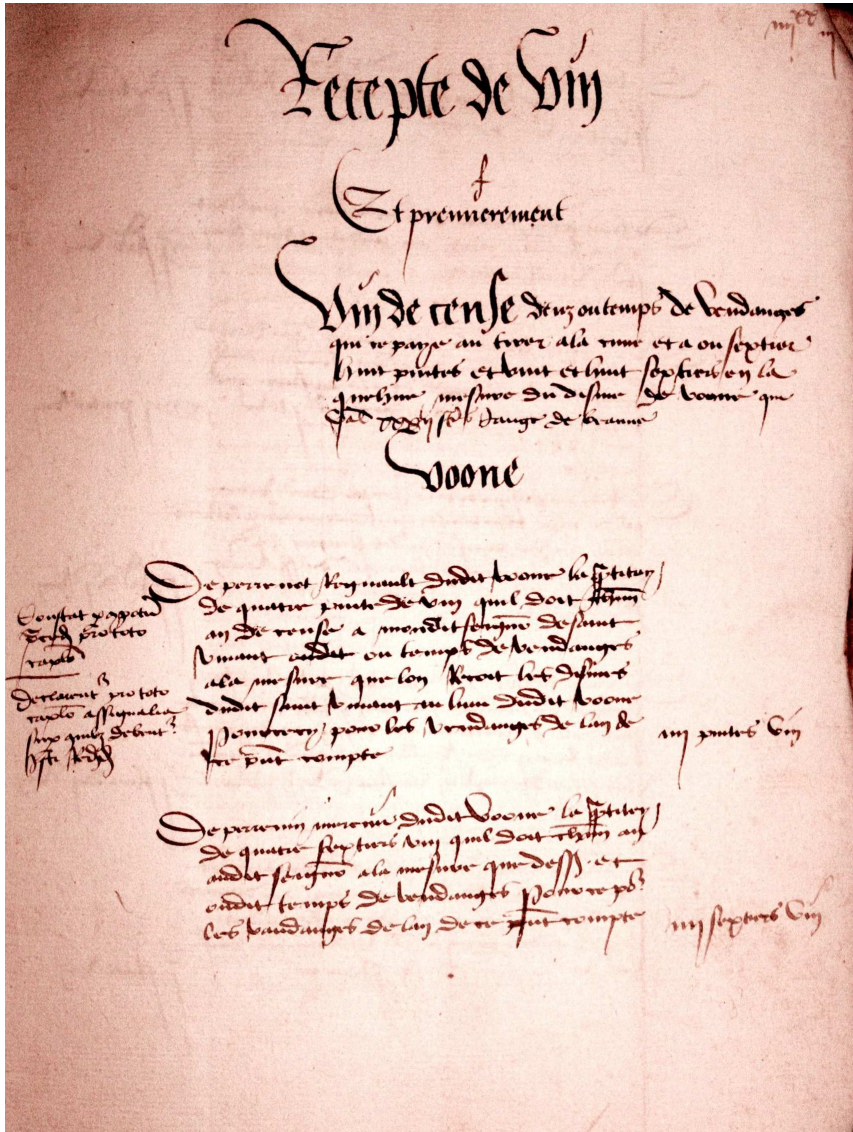
également très bien possessionnés dans deux villages proches, dans les Hautes-Côtes : le Bourg de Saint-Vivant et Arcenant. De cet établissement, on conserve deux comptes pour la fin du XV^e siècle, l'un relatif à la vendange 1469¹² et l'autre à la vendange 1472¹³. En plus d'un inventaire de cave, ces comptes indiquent aussi, quand cela fut le cas, les sorties de vin pour cause de vente, et l'on peut ainsi percevoir dans le détail comment les moines imaginaient la diversité de leur production, et comment l'acceptaient les acheteurs.

Au titre de l'inventaire, voici comment était par exemple organisé le cellier du prieuré après les vendanges 1469. Le receveur décompta alors, pour la paroisse de Vosne, 2 queues (1 queue = c. 2 tonneaux) 24 setiers et 6 pintes de « *vin des cens* » ; 24 queues de « *vin des clos* » ; et 54 queues de « *vin des dîmes* » (Illus. 3 et 4). Cette répartition entre « *vin des cens* », « *vin des clos* » et « *vin des dîmes* » était strictement la même dans tous les villages où ils possédaient des vignes. Si bien qu'il existait aussi un « *vin des cens* », un « *vin des dîmes* » et un « *vin des clos* » dans les celliers d'Arcenant et du Bourg de Saint-Vivant. Dans le cadre des paroisses donc, on voit bien que la diversité viticole ne s'articulait aucunement autour d'un paramètre géographique. Pour autant, il existait une cohérence tout à fait solide fondée essentiellement sur celle du fisc. Cette distinction entre cens, clos et dîmes nous plonge en effet au cœur du système seigneurial d'exploitation et de propriété de la terre à la fin du Moyen Age. Les « *clos* » constituaient les propriétés que les moines faisaient cultiver directement, à leur propres frais et dont ils se réservaient la totalité de la production ; un avatar de la « *réserve seigneuriale* » typique du système féodal d'exploitation des terroirs. Les « *cens* » étaient en revanche une sorte de loyer, la plupart du temps en vin, que les vigneronns devaient aux moines sur les terres qui appartenaient à ceux-ci et dont ils confiaient l'exploitation. Enfin, la « *dîme* » était l'impôt dû aux ecclésiastiques sur tout le territoire qui correspondait à la dîme du prieuré¹⁴. Dans ce système, seuls les clos constituaient des entités géographiques bien déterminées, mais dont les vins étaient de toute façon mêlés en une seule cuvée. Les « *vin de cens* » mêlaient en revanche le produit de toutes les vignes que possédaient les moines dans le territoire d'une paroisse. Quant aux dîmes, elles pouvaient être prélevées sur des vignes également soumises aux cens, mais aussi sur des vignes appartenant à d'autres propriétaires au sein du territoire soumis à la dîme des moines de Saint-Vivant. Le territoire d'une dîme ne correspondait d'ailleurs pas toujours à celui d'une paroisse.

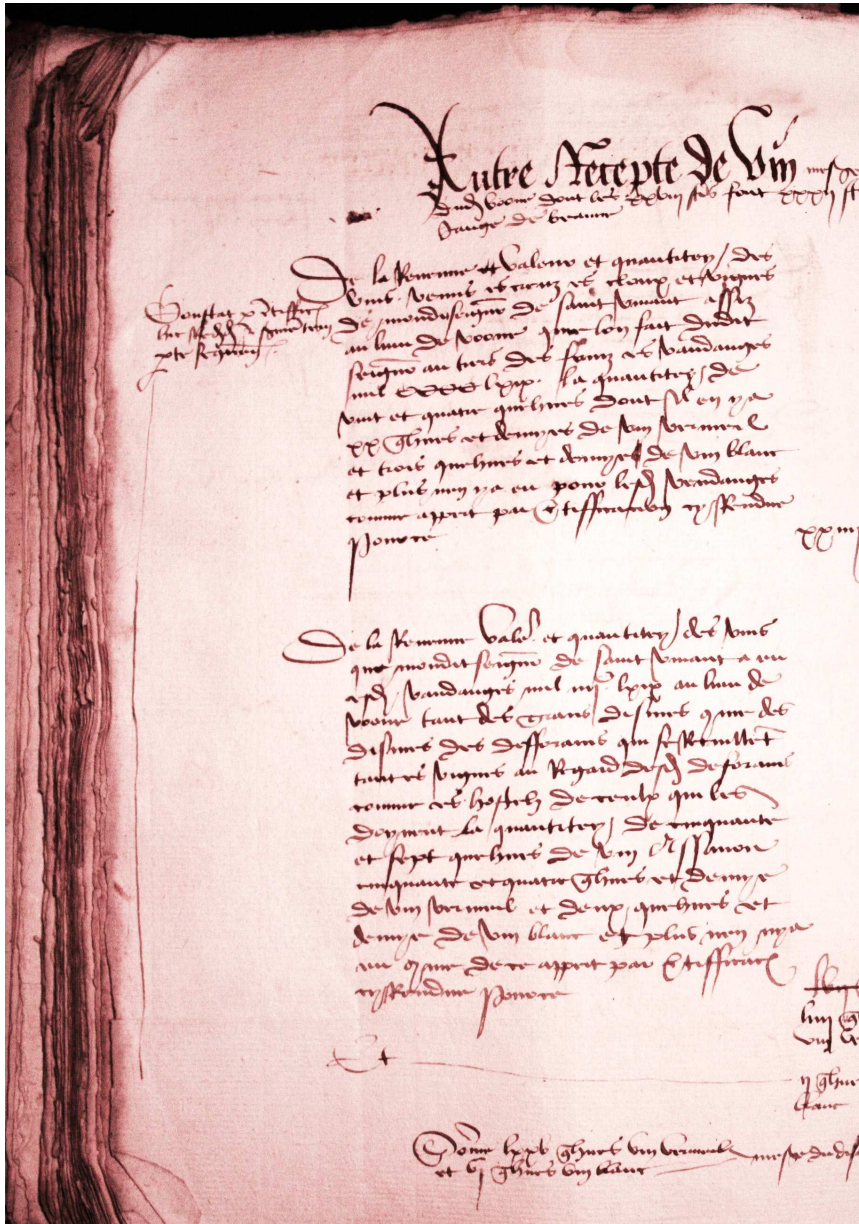
12. Arch. Dep. De la Côte d'Or (ADCO), 21 H R679/1 : compte de Messire Etienne Vincent, gouverneur et receveur du prieuré de Saint-Vivant, du 1er août 1469 au 31 juillet 1470

13. ADCO, 21 H R679/1 : compte de Philibert Deboton, gouverneur et receveur du prieuré de Saint-Vivant, du 1er août 1472 au 31 juillet 1473

14. On consultera sur les produits de la dîme de Beaune : Brelaud J.-P. (2009) – « Quelques notes sur les vignes du finage de Beaune en 1380 : des dîmes, des ouvrées, des lieux-dits, des hommes ». *Cahiers d'Histoire de la Vigne et du Vin*, n°10, Beaune, p. 41-83.



Illus. 3 - Extrait des comptes de Saint-Vivant année 1469, « vins des cens » (ADCO, 21 H R 679/1)



Illus. 4 - Extrait des comptes de Saint-Vivant année 1469, « vins des clos » et « vins des dîmes » (ADCO, 21 H R 679/1)

C'était donc avant tout à travers le statut légal et foncier du sol que ces moines traduisaient la diversité de leur production. Ce type de diversité n'était d'ailleurs pas uniquement théorique ou valable pour le propriétaire, mais également en usage au moment de la vente des vins. Le prieuré vendait ainsi ses produits comme « *vin des clos* », « *vin des cens* » et « *vin des dîmes* ». En 1469 par exemple, le receveur du prieuré acheta onze queues de vin à des marchands de Nuits-Saint-Georges pour satisfaire à la commande d'acheteurs liégeois qui souhaitaient emporter cent cinq queues de vin du prieuré, sous le prétexte que « l'on eu bien fourny des vins de monditseigneur (= du vin des clos) mais les meilleurs de ces vins estoient déjà vendus par l'ordonnance d'icellui à un marchand de Mons en Hainault et n'y avoit demouré (dans le cellier) que des vins de disme et de cens qui estoient petis vins que lesdits de Liège ne voudrent prendre ». On voit même à cette occasion qu'il existait une hiérarchie explicite dans ce modèle, le « vin de clos » étant le mieux coté. D'essence fiscale, cette représentation de la diversité viticole n'en demeurait pas moins établie sur une projection de l'espace de production, passant non plus à travers le tamis de la nature des sols, mais à travers celui de la propriété et des rapports sociaux dans le système seigneurial où les parcelles s'individualisent – et se mélangent – par les droits qui reposent sur elles.

À travers l'histoire, la diversité de la production d'un terroir peut donc s'exprimer de manière très différente. Elle est une notion relative, fonction des représentations sociales privilégiées de l'espace de cette production. Si l'on a vu dans un premier temps que le discours de cette diversité était construit par une sélection des éléments disponibles dans le champ de la pensée, on a vu ensuite qu'une fois ce champ sélectionné, tout était mis en œuvre pour faire entrer « de force » la réalité dans le système de représentation choisi¹⁵. Les différents types de discours sont enfin élaborés en faisant varier la perception de l'espace de production.

Au terme de cette réflexion, on pourrait dire que les « lieux du vin » n'ont en fait pas de sens en eux-mêmes : ils sont avant toute chose dépositaires de ce que l'on y met. Toute réflexion sur le « terroir » ne devrait ainsi pas être placée sur le plan d'une réalité objective des choses. Bien plutôt, le terroir nous apparaît ici comme un élément parmi d'autres d'une philosophie de l'espace. En géométrie, Kant explique l'espace comme « une intuition antérieure à toute perception d'un objet » et comme « une condition de perception de l'objet ». Suivant une philosophie de type idéaliste, la connaissance d'un objet ne dérive en effet pas seulement de l'expérience, comme chez les empiristes, mais aussi, en amont, de la sensibilité du sujet pensant. Ainsi, ce sont les propriétés de l'espace pensé qui donnent aux objets leur existence. Or, faisons ici de la forme de la diversité viticole l'objet de la connaissance. L'espace de production et sa perception nous apparaît bien comme un *background*, mouvant selon les époques, et nécessaire à la mise en

15. Suivant « la stratégie du chausse-pied » décrite par Stephen Jay Gould (1989) – *Le sourire du flamand rose*. Editions du Seuil.

forme de cette diversité. En un mot, on y retrouve l'intuition antérieure kantienne à la perception de tout objet et ainsi la définition d'un terroir entre bien dans une philosophie de l'espace de type idéaliste. Un idéalisme qui privilégie pour l'instant la *permanence dans le temps* des caractères de la *diversité d'un espace naturel* plutôt – et cela pourrait tout aussi bien être le cas – que la diversité dans l'espace des histoires des *climats*.

On croit ainsi, à l'heure actuelle, plus à la diversité d'un espace fixée dans le temps (celle et celui de la géologie) qu'à une diversité des histoires (des interventions humaines dans chacun des climats) fixée dans l'espace. Il ne s'agit pourtant pas d'une instrumentalisation consciente de la diversité concernant l'actuelle sous-détermination de l'histoire qui est constitutive de notre philosophie de l'espace, une diversité des éléments de la permanence plutôt qu'une diversité des itinéraires de la variation, qui se compensent et s'équilibrent pour mettre de l'ordre dans un monde sans cela par trop éclaté et impossible à comprendre, au sens premier¹⁶.

Jean-Pierre Garcia et Thomas Labbé
Université de Bourgogne

16. Propre à la pensée analogiste ; voir P. Descola (2005) – *Par delà Nature et Culture*. Ed. Gallimard.