

**Crescentis**

ISSN : 2647-4840

: Université de Bourgogne

8 | 2025

Varia

Olivier Jacquet, *Le goût des vins d'origine. Genèse, construction et triomphe des AOC au XX<sup>e</sup> siècle*

**Stéphane Le Bras**

🔗 <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1739>

[Licence CC BY 4.0 \(https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/)

Stéphane Le Bras, « Olivier Jacquet, *Le goût des vins d'origine. Genèse, construction et triomphe des AOC au XX<sup>e</sup> siècle* », *Crescentis* [], 8 | 2025, . Copyright : [Licence CC BY 4.0 \(https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/\)](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). URL : <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1739>

PREO

# Olivier Jacquet, *Le goût des vins d'origine. Genèse, construction et triomphe des AOC au xx<sup>e</sup> siècle*

**Crescentis**

8 | 2025  
Varia

**Stéphane Le Bras**

🔗 <http://preo.ube.fr/crescentis/index.php?id=1739>

Licence CC BY 4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>)

---

Olivier Jacquet, *Le goût des vins d'origine. Genèse, construction et triomphe des AOC au xx<sup>e</sup> siècle*, Dijon : Éditions Universitaire de Dijon, coll. « Sociétés », 2024, 445 p.

---

- 1 Chercheur incontournable de l'historiographie vitivinicole depuis une quinzaine d'années, Olivier Jacquet propose, dans la continuité de ses travaux croisant histoire des sciences, des techniques et des normes, une riche étude sur les vins à appellation d'origine contrôlée (AOC). Comme l'indique un titre finement trouvé, en explorant la genèse et la construction des AOC en France, l'étude vise à comprendre comment triomphent les AOC au xx<sup>e</sup> siècle pour imposer, sur le marché des vins en France mais également dans le monde, des prescriptions organoleptiques qui se transforment en modes de consommation. Elles instaurent alors une norme, celle du « goût des vins d'origine ».
- 2 L'ouvrage, tiré de l'habilitation à diriger des recherches qu'Olivier Jacquet a soutenue fin 2022, est particulièrement dense sur près de 400 pages. Il s'organise en quatre temps principaux. Le premier, intitulé « L'essentialisation de l'origine et du terroir », revient sur la manière dont a été consacrée et institutionnalisée la notion de terroir. On y lit comment se mettent en place les premières délimitations dans le vignoble français puis comment le législateur, sous l'influence de divers groupes de pression, entérine la détermination des pra-

tiques, usages et espaces qui caractérisent les territoires viticoles. Ceux-ci forment alors le support des appellations d'origine, simples dans un premier temps dans les années 1910-1920, puis contrôlées à partir des années 1930. La seconde partie propose d'appréhender « L'encadrement réglementaire et scientifique de la qualité ». Ici, ce sont les thématiques des fraudes, des falsifications mais aussi des propriétés scientifiques du vin (degré alcoolique, taux d'alcool, acidité volatile, etc.) qui sont centrales, dans un contexte de tension continue et intense depuis l'instauration des premières institutions d'encadrement des dérives sur le marché dans les années 1900. Les réglementations qui se mettent en place, ici aussi en accord – plus ou moins tacite, plus ou moins coordonné, plus ou moins sous pression – avec de nombreux acteurs de la filière, permettent de constituer une ossature législative, juridique et administrative qui fournit le cadre normatif à l'épanouissement des AOC à compter des années 1930. Dans ce contexte, le Comité national des appellations d'origine qui devient après-guerre l'Institut national des appellations d'origine (INAO) joue un rôle fondamental, à la fois sur le marché français mais également étranger. Le troisième temps aborde les différentes manières pour « Savoir produire et juger les vins d'appellation ». Il s'agit de comprendre comment les pratiques sont diffusées aux différents acteurs de la filière, depuis les producteurs jusqu'aux différents prescripteurs qui exploitent tout un arsenal d'usages comportementaux et lexicaux pour développer et diffuser la notion de qualité sur le marché des vins. La dégustation y occupe bien évidemment une place prépondérante, avec ses codes, son langage, ses figures tutélaires mais également ses apories et ses évolutions sur le temps long de l'époque contemporaine. La dernière partie, plus concise, porte sur « La révolution olfactive au service des AOC ou l'invention de la typicité ». Olivier Jacquet revient ici sur une notion fondamentale dans la filière et sur le marché au xx<sup>e</sup> siècle, celle de la typicité des vins, un terme qui s'inscrit durablement dans le vocabulaire des milieux vitivinicoles en fin de siècle, après avoir émergé dans sa seconde moitié mais en trouvant ses racines bien plus tôt en réalité. Ici encore, vocabulaire et dégustation fonctionnent comme un couple prescriptif solide, accompagnés d'autres instruments dans ce souci constant de dénommer le ressenti au moment de boire le vin, qu'il s'agisse du verre ou des différents guides pour professionnels et amateurs éclairés. Une synthétique conclusion vient résumer les nom-

breux apports d'une étude qui met en lumière les mutations fondamentales au xx<sup>e</sup> siècle dans la manière d'appréhender la confection mais également l'appréciation des vins en France, autour de sa notion phare, l'AOC, qui sacralise ces pratiques. Elle permet de cerner les enjeux, dans le pays et à l'international, d'un modèle à l'origine unique à notre territoire national et qui a su s'exporter à l'étranger.

- 3 Il est difficile de résumer en quelques lignes les multiples apports de l'ouvrage d'Olivier Jacquet. Il faut tout d'abord remarquer la qualité du travail scientifique qui est ici mené. Appuyé sur une quantité considérable de sources, primaires ou secondaires, comme en témoignent l'important appareil critique en notes de bas de page et l'imposante bibliographie en fin d'ouvrage, il offre une interprétation équilibrée et méticuleuse d'un phénomène structurant tout au long du xx<sup>e</sup> siècle, à savoir celui de la montée en gamme de la viticulture nationale, avec en tête de proue les AOC. Ces dernières, d'abord réservées aux vins historiquement considérés comme exceptionnels au moment de l'instauration du label dans les années 1930, se sont ensuite diffusées à d'autres vignobles, d'autres territoires et d'autres espaces en France puis dans le monde à compter du dernier tiers du xx<sup>e</sup> siècle. L'ouvrage est particulièrement bien écrit et l'argumentation souvent limpide, appuyée sur des documents iconographiques, des tableaux, des graphiques – même si celui annoncé page 277 semble absent – dont on ne peut que saluer l'utilité pour bien illustrer et mieux comprendre la profondeur du propos. Un index vient également apporter son écot pour une entrée thématique dans un ouvrage nourri et prolix. Enfin, chaque grande partie est conclue avec célérité par une transition faisant référence à la terminologie de la dégustation – du « Premier nez » aux « Notes finales » – permettant de bien en saisir les enjeux.
- 4 On peut toutefois dégager trois grandes lignes maîtresses qui mettent en exergue la qualité du travail et les apports fondamentaux à une meilleure compréhension de la filière. Il y a tout d'abord, c'est la plus grande réussite à mon sens, la capacité à faire croiser deux dimensions, celle de la technicité et celle de l'affect. En effet, l'idée directrice d'Olivier Jacquet est de montrer comment l'instauration des AOC, inscrite dans le temps moyen en amont – depuis les transformations dues à la crise phylloxérique et les exigences qui en découlent en matière d'encadrement nécessaire du marché, notamment face aux fraudes –, permet le développement et la diffusion en France

principalement, puis dans le monde en raison de l'exportation du modèle français, de nouvelles normes gustatives dans la seconde moitié du xx<sup>e</sup> siècle. Celles-ci, qui trouvent leur origine dans la scientificité du contrôle organoleptique des vins – et donc de leur territoire de production –, deviennent alors un repère culturel partagé par tous autour de pratiques et de mots qui définissent ce qu'est « le bon goût ». En décryptant de manière claire, simple et accessible l'arsenal juridique ou législatif, les méthodologies scientifiques mais aussi les techniques de dégustation et leur interprétation, l'ouvrage permet de comprendre comment, peu à peu, s'imposent des prescriptions technicistes qui se transforment chez le dégustateur – et donc *in fine* chez les consommateurs – en sensations, en ressentis et en mots. On voit ici le souci du chercheur de permettre la compréhension d'un phénomène complexe en le transcrivant dans un langage et un argumentaire qui, buveur de vin ou non, parlera à tout le monde.

- 5 Pour ce faire, Olivier Jacquet met également en musique une histoire particulièrement vivante et humaine. Dans un ouvrage abordant principalement des notions abstraites dans un cadre juridique contraint et qui va en se complexifiant au fur et à mesure que le modèle français s'exporte – d'abord dans l'espace européen puis mondial –, on aurait pu craindre d'avoir à lire des pages et des pages d'une histoire purement technocratique ou désincarnée. Au contraire, le texte met régulièrement en scène des personnages ou des groupes de personnages qui permettent de rendre cette histoire mouvante et vivace. Elle s'anime parfois au détour d'une anecdote, sur le passé d'agronome de Joseph Capus par exemple, ou d'un moment précis, comme les discussions animées dans tel ou tel groupement de vigneron pour intégrer ou évincer un cépage ou un morceau de territoire en fonction de ses coutumes plus ou moins ancestrales. À d'autres occasions, ce sont les agents de l'INAO qui occupent l'espace-temps de ces mutations réglementaires et olfactives. Certaines figures émergent, tel le Beaujolais Jules Chauvet qui bénéficie d'un chapitre entier pour célébrer l'un des pères de la dégustation moderne. D'autres, issus des milieux politiques, scientifiques, de la presse ou de l'œnologie, agissent et interagissent également : citons Louis Orizet, Odette Kahn, André Vedel, Émile Peynaud ou avant eux Lucien Semi-chon. Tous ces individus, dont on peut suivre les trajectoires ou parfois les courtes interventions ponctuelles mais déterminantes, per-

mettent de saisir et comprendre l'importance des implications personnelles dans la définition d'un cadre technique, législatif, sensoriel mais également propagandiste propre aux AOC.

- 6 Car, et c'est là aussi un éclairage essentiel de l'ouvrage, les réussites, pérennisation et sacralisation des AOC sont passées par une intense promotion qui confine bien souvent à de la propagande en raison de l'intrication des enjeux réputationnels et des intérêts économiques. C'est là aussi une des grandes réussites de cette étude que d'arriver à démêler et déchiffrer comment, en réalité, tout un discours se construit autour de notions que l'on considère aujourd'hui comme spontanées et irréfragables, telles celles de terroir ou de typicité. Sans aller jusqu'à dire qu'elles sont artificielles, car elles s'inscrivent dans un continuum temporel relativement ancien, Olivier Jacquet démontre les mécanismes systémiques mis en œuvre afin de promouvoir des concepts qui, en vérité, servent avant tout des buts commerciaux. En construisant une identité organoleptique, historique et gustative, les acteurs des territoires viticoles en question, appuyés sur la science d'un côté et le législateur de l'autre, ont pu façonner dans l'opinion publique la conception d'une tradition productive qui valorise, grâce à la légitimité de la profondeur temporelle et de la probité scientifique, leurs marchandises avec comme principal objectif la commercialisation et l'acquisition de parts de marché. Derrière un discours mêlant des considérations agrestes, traditionalistes et scientifiques se trouvent, comme le montre Olivier Jacquet, des intérêts pécuniaires et financiers majeurs. Cela explique, parfois avec quelques tensions, l'extension des AOC et de leur modèle au cours du dernier tiers du xx<sup>e</sup> siècle dans de nouveaux espaces productifs en France ou dans le monde : pour accroître sa réputation et son rayonnement commercial, le passage en AOC devient un incontournable.
- 7 Au total, l'ouvrage d'Olivier Jacquet s'avère être un apport capital à une meilleure compréhension de la filière vitivinicole française et internationale à l'époque contemporaine. Certes, il y a quelques zones d'ombre et des espaces encore mal cernés, notamment dans les régions viticoles moins prestigieuses que la Bourgogne, le Bordelais ou le Beaujolais où le passage en AOC a été périlleux, voire un échec pendant un certain temps – Buzet par exemple dans les années 1970 – ; d'autres pour lesquels un mouvement de refus individuels a été relevé, en raison des coûts et de l'investissement demandés ou d'une

insertion non suffisamment rentable sur le marché : en Languedoc tout au long du siècle, lors de l'imposition des labellisations par les syndicats, des viticulteurs ont refusé de s'y plier et ont continuellement réclamé le déclassement de leur production, qu'il s'agisse des appellations simples dans les années 1920-1930, des Vins délimités de qualité supérieure (VDQS) dans les années 1950 ou des AOC dans les années 1980. Mais il s'agit plus de pistes de recherche significatives et complémentaires futures. Elles viendront assortir une étude qui s'avère être un décryptage remarquable des ressorts et mutations autour des vins AOC, dans un texte qui permet de déconstruire l'idée reçue d'un système de labellisation synonyme d'immobilisme et d'immuabilité. Au contraire, on lit à travers ces pages l'histoire en mouvement d'un processus que cette étude, remarquable exégèse aux confins de différentes historiographies, met particulièrement bien en lumière. En croisant une histoire des pratiques, des techniques, du politique mais aussi du sensible et des représentations, Olivier Jacquet, dans un ouvrage rehaussé par la perspicace préface de la sommelière Pascaline Lepeltier, donne ici tout son sens à l'expression « culture du vin » que son sujet éclaire par bien des manières.

---

## Subject index

Recensions

---

## Stéphane Le Bras

Université Clermont-Auvergne, CHEC (EA 1001)

IDREF : <https://www.idref.fr/176318941>

HAL : <https://cv.archives-ouvertes.fr/stephane-le-bras>