Territoires du vin
ISSN : 1760-5296
: Université de Bourgogne

10 | 2019
Vigne, vin, alimentation, santé

Mutations de l'encépagement et politiques de qualité dans les vignobles provençaux, XIXe-XXIe siècles.

16 October 2019.

Frédéric Moustier Philippe Moustier

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1768

http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1768

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Frédéric Moustier Philippe Moustier, « Mutations de l'encépagement et politiques de qualité dans les vignobles provençaux, XIXe-XXIe siècles. », *Territoires du vin* [], 10 | 2019, 16 October 2019 and connection on 17 June 2026. Copyright : Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.. DOI : 10.58335/territoiresduvin.1768. URL : http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1768

PREO

Mutations de l'encépagement et politiques de qualité dans les vignobles provençaux, XIXe-XXIe siècles.

Territoires du vin

16 October 2019.

10 | 2019
Vigne, vin, alimentation, santé

Frédéric Moustier Philippe Moustier

DOI : 10.58335/territoiresduvin.1768

http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=1768

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0 (https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/). Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Après le phylloxéra, une reconstitution du vignoble axée sur des cépages peu qualitatifs
- Le développement des hybrides
- La domination des cépages gros producteurs
- De rares producteurs privilégiant les cépages anciens et la viticulture de qualité

Le lent renouvellement de l'encépagement avec l'avènement des VDQS (1950-1975)
- La mise en place des VDQS
- Un point exhaustif sur l'encépagement en 1958
- La progression des cépages qualitatifs

Les mutations de l'encépagement avec l'accession des VDQS en AOC
- La restructuration du vignoble
- L'évolution de l'encépagement avec le passage en AOC
- Une uniformisation de l'encépagement liée à la domination des vins rosés
- Conclusion

Bibliographie :

---

1 Le vignoble provençal s'étend du Sud au Nord de la Méditerranée à la Durance et de l'Ouest à l'Est du Rhône aux premiers contreforts pré-

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

alpins du sud. Avant le Phylloxera, il est pour une bonne part implanté sur des coteaux. La vigne est généralement cultivée selon le système des outins-oullières ou complantée avec des arbres fruitiers et des oliviers. Sur le littoral et dans son proche arrière-pays se trouvent dès le XVIIIe siècle, des vignes dites « pleines », ou « épaisses », c'est-à-dire des parcelles ne portant que des ceps. Ces vignobles alimentent des circuits commerciaux.

Carte 1 : Localisation du bassin viticole provençal.

2 Les crus des XVIIIe et XIXe siècles, cités dans les ouvrages de Claude François Achard, André Jullien, Jules Guyot et d'autres auteurs locaux, proviennent majoritairement de vignobles positionnés sur le littoral : Bellet à Nice, La Malgue à Toulon, Cassis, le secteur de Bandol… La production de ce dernier donne lieu à des exportations en direction de l'Europe du nord, des Antilles et des Amériques. A l'intérieur des terres sont également mentionnés quelques vins de communes de la dépression permienne dans le Var et d'autres dans les Bouches-du-Rhône (vallée de l'Huveaune et alentours d'Aix-en-Provence). Le développement de cette viticulture de qualité à but commercial est spatialement limité et les vins qui en sont issus ne représentent que de faibles volumes par rapport à la production régionale.

3 Avant le Phylloxéra, le vignoble provençal est caractérisé par une multitude de cépages, comme en témoignent les listes retrouvées

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

dans des documents du XIXème siècle, notamment dans la *Statistique du département du Var* de Noyon (1842)[1] ou celle *des Bouches-du-Rhône* du comte de Villeneuve (1826)[2]. L'identification des cépages et leur comparaison avec ceux du XXe siècle ne sont pas toujours aisées en raison de nombreuses homonymies et synonymies. Toutefois, s'il n'existe pas de données chiffrées, les documents précités font état d'une vingtaine de cépages principaux, parmi lesquels le carignan. Certains cépages typaient les vins des vignobles de qualité. La clairette, implantée dans toute la Provence, dominait à Cassis. Le mourvèdre était le cépage emblématique des vins du secteur de Bandol. Dans les Alpes-Maritimes, barbaroux, braquet, clairette, folle noire, mourvèdre, rolle, tibouren marquaient les vins de qualité.

4 La crise phylloxérique a imposé une reconstitution du vignoble provençal. De quelle façon cet évènement majeur dans l'histoire du vignoble s'est-il traduit au niveau de l'encépagement ? Après la Seconde Guerre mondiale une production de vins de qualité se développe. Quels rôles ces politiques qualitatives successives ont-elles joué dans l'orientation de l'encépagement ?

Après le phylloxéra, une reconstitution du vignoble axée sur des cépages peu qualitatifs

5 En Provence lors de la reconstitution du vignoble l'encépagement conserve sa diversité, mais de nombreux cépages locaux répertoriés dans les sources des deux premiers tiers du XIXème siècle déclinent ou disparaissent. C'est par exemple le cas du téoulier ou manosquin, présent en Basse Provence, mais aussi dans le secteur de Manosque (Basses-Alpes) qui donnait les meilleurs vins du département produits sur la commune des Mées.

6 A leur place se développent des vignes américaines, des hybrides, des cépages gros producteurs et des teinturiers. L'absence de chiffres ne permet pas d'évaluer avec précision la répartition de l'encépagement, d'autant que les cépages sont encore fréquemment mêlés sur une même parcelle.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

7 S'il n'a pas retrouvé ses surfaces du milieu du XIXème siècle (autour de 150 000 ha), le vignoble provençal est, avec 98 000 ha, bien reconstitué dans le premier tiers du XXème siècle. La production est grandement dominée par des vins rouges ordinaires. De plus, le glissement du vignoble vers les fonds de vallées et de bassins, où les sols sont profonds, favorise les hauts rendements au détriment de la teneur alcoolique.

Le développement des hybrides

8 L'une des réponses au phylloxéra fut l'introduction de vignes américaines supposées plus résistantes. Les premières variétés hybrides créées, en sont issues. Elles sont censées apporter de nombreux avantages (entretien moindre, large adaptation aux types de sol, résistance aux maladies, remontée de raisin en cas de gel) et sont donc susceptibles de séduire les viticulteurs. Toutefois, malgré une productivité satisfaisante, la qualité des vins est moindre (degré peu élevé, goût foxé) par rapport à ceux issus de *viniferas*, ce qui cantonne ces cépages à la production de vins courants.

9 Les hybrides avaient de nombreux promoteurs, notamment dans le Sud de la France (Languedoc, Provence), et leur plantation a connu un certain succès durant l'entre-deux-guerres. Une multitude de clones est alors présente dans le vignoble provençal. En tête se trouve le couderc 7 120, dit couderc noir, qui donne des vins appréciés vinifiés aussi en rosés [3] ; derrière arrivent les seibels.

10 Le développement des hybrides a été momentanément relancé pendant la Seconde Guerre mondiale pour réponde à la pénurie en produits chimiques. L'activité de leurs promoteurs s'est maintenue après le conflit aboutissant à la création d'une fédération nationale. Cependant malgré une nouvelle poussée au tournant des années 1950 avec la promotion de nouveaux clones plus adaptés aux attentes des producteurs, la plantation d'hybrides s'est ralentie. En dépit d'une ferveur supérieure à celle rencontrée par les premières vignes américaines, leur développement ne doit pas être surestimé. En Provence, les hybrides occupent une place importante surtout dans l'arrière-pays, ainsi que dans le Comtat au nord des Bouches-du-Rhône.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

La domination des cépages gros producteurs

11 L'essor des cépages à hauts rendements et des teinturiers (alicante-bouschet, grand noir de la Calmette) dans le vignoble provençal est bien plus marquant que celui des hybrides. Selon la monographie tirée de l'Enquête générale agricole de 1929, la base de l'encépagement du vignoble varois se compose alors d'aramon, considéré comme le « *plant d'aujourd'hui* », associé à un teinturier, le grand noir, et à l'ugni blanc. Le carignan se développe aussi durant l'entre-deux-guerres, mais lorsqu'il est implanté en sol profond il donne des rendements élevés. Dans le centre Var, selon le cadastre viticole, les superficies plantées entre 1919 et 1939 en carignan (3 860 ha) sont cependant supérieures à celles plantées en aramon (2 491 ha).

12 Aucune source ne permet d'appréhender l'encépagement du vignoble bucco-rhodanien durant l'entre-deux-guerres, mais ses traits généraux ne doivent guère différer de celui du Var. L'aramon et les teinturiers dominent probablement et sont particulièrement présents dans le vignoble de masse de Camargue à l'ouest des Bouches-du-Rhône.

13 En revanche, dans les deux autres départements, ces cépages gros producteurs et teinturiers ont connu un développement plus limité. Dans les Basses-Alpes, ils côtoient le carignan, le cinsault et le morrastel. Pour les Alpes-Maritimes, Jean Casimir note une multitude de cépages, notamment anciens, dans sa monographie tirée de l'Enquête générale agricole de 1929 [4]. Après la crise phylloxérique le visage de l'encépagement du vignoble provençal a donc considérablement évolué.

De rares producteurs privilégiant les cépages anciens et la viticulture de qualité

14 La plantation de cépages traditionnels, apportant une meilleure teneur en alcool au détriment du rendement, n'est réalisée que chez les rares exploitants soucieux de produire un vin de meilleure qualité et de le valoriser. Cette « élite viticole » dispose de bonnes connais-

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

sances techniques et s'équipe d'un matériel moderne de vinification. Elle se démarque des coopératives, en plein essor, qui ne produisent que des vins courants.

15 Les sources témoignent du peu d'intérêt de la plupart des viticulteurs envers ces cépages. Pour le Var, la monographie agricole tirée de l'Enquête générale agricole de 1929 classe le mourvèdre parmi les « *cépages d'élites* » aux côtés du grenache, du cinsault, voire du carignan. Mais le mourvèdre est peu implanté, tandis que le développement du cinsault entamé à la fin du XIXème siècle est lent. La part du grenache, anciennement cultivé dans la région et pourtant en vogue dans les années 1880, est limitée par sa mauvaise adaptation aux situations basses (sols profonds, gels de printemps) et sa vulnérabilité à la coulure. Il ne s'épanouit véritablement qu'en coteau. Ces trois variétés n'occupent qu'une place mineure dans le vignoble provençal, tout comme la clairette, raisin blanc traditionnel de la région.

16 Dans ces domaines pionniers de la qualité, les variétés locales quasiment disparues avec le phylloxéra, sont réintroduites. À la suite de Joseph Savon et d'Émile Bodin, la production de vins blancs est relancée à Cassis autour de la clairette. Au château de la Simone de Jean Rougier, près d'Aix-en-Provence, existe alors une véritable collection d'anciens cépages provençaux. Dans le secteur de Bandol, le mourvèdre, qui typait les vins réputés du XVIIIe siècle, fait un timide retour avec l'investissement d'un propriétaire d'origine Suisse, André Roethlisberger. Dans quelques domaines du centre Var, le carignan et l'ugni blanc connaissent un fort développement, associé à la plantation du cinsault et du grenache. Les moûts de ce dernier plus alcooliques sont appréciables dans la production de vins de qualité. Dans les Alpes-Maritimes, le braquet, la folle noire et un cépage blanc, le rolle, sont bien présents.

17 Ces politiques qualitatives vont permettre à de petits vignobles provençaux de se démarquer grâce à la loi de 1935 mettant en place les appellations d'origine contrôlées. L'AOC « Cassis » est reconnue en 1936, suivie de celles de « Bandol » et « Bellet » (Nice) en 1941, puis de « Palette », au sud d'Aix-en-Provence, en 1948. Cependant, la quasi-totalité du vignoble provençal reste encore l'apanage des vins courants, essentiellement des rouges. Les règlements mettant en place

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

les VDQS, marquent le début des politiques qualitatives à une plus grande échelle.

Le lent renouvellement de l'encépagement avec l'avènement des VDQS (1950-1975)

La mise en place des VDQS

18 En 1943, les « Côtes de Provence » (Var, Bouches-du-Rhône) et des vins assimilés dans les Bouches-du-Rhône sont reconnus par un arrêté de taxation du préfet de région dans le cadre du régime du ravitaillement. Après la guerre, ces appellations sont maintenues avec la création d'une nouvelle catégorie intermédiaire entre les appellations contrôlées et les vins courant, les Vins des délimités de qualité supérieur (VDQS). Les « Coteaux Varois » les rejoignent en 1945 et en 1946 les « Coteaux de Sainte-Victoire et de Sainte-Baume ».

19 En 1947, la fin du ravitaillement et avec elle des taxations, supprime les VDQS dont le statut n'était que temporaire. Ces vins sont relégués en appellation d'origine simple sur le modèle des lois de 1919 et 1927 ce qui les défavorise sur le marché, entraînant un manque d'intérêt pour les producteurs. Les VDQS vont retrouver un statut légal avec la loi du 18 décembre 1949, impulsée par Philippe Lamour.

20 Les « Côtes de Provence » couvrant des communes du Var, de l'est des Bouches du Rhône et une des Alpes-Maritimes, accèdent en VDQS en 1951. L'encépagement est limité à huit variétés, contre dix-huit dans l'arrêté de taxation. Sont autorisés cinq cépages rouges (grenache, carignan, cinsault, mourvèdre, tibouren) et trois blancs (clairette, ugni et rolle). Les « Coteaux d'Aix », dont l'aire est en partie calquée sur celle de l'appellation « Coteaux de Sainte-Victoire et de Sainte-Baume » sont reconnus en VDQS en 1956. Ils s'étendent sur le centre et l'ouest des Bouches du Rhône avec un encépagement pratiquement similaire à celui des « Côtes de Provence ».

21 Les VDQS « Coteaux de Pierrevert » sont mis en place en 1959, sur une quarantaine de communes au sud-ouest des Basses-Alpes. L'encépagement est composé des variétés de base des appellations de

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Basse Provence, mais aussi de quelques autres des Côtes du Rhône méridionales (syrah, marsanne, roussanne), même si ces dernières n'étaient pas présentes dans ce vignoble. En revanche, le manosquin ou téoulier, cépage local, ne figure pas dans l'arrêté.

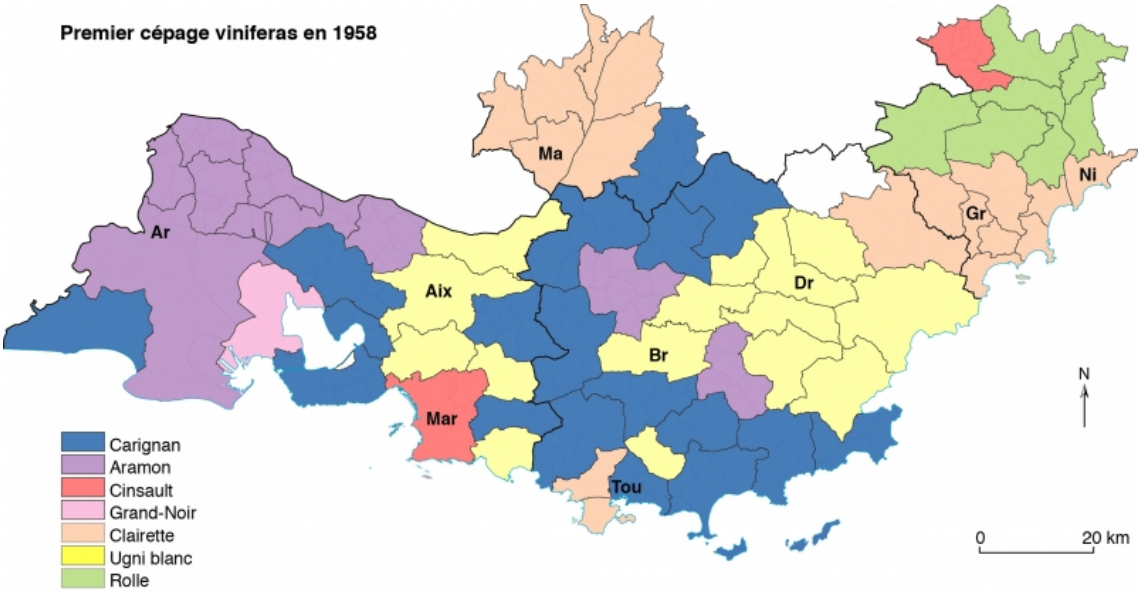
22 À l'ouest du Var, un vaste espace situé entre Brignoles et l'est des Bouches-du-Rhône n'est pas couvert par une appellation. C'est dans ce secteur que renaitront les « Coteaux Varois » en AOS en 1965. La reconnaissance en VDQS sera bien plus tardive en 1984, après un passage en vins de pays à partir de 1974.

23 À côté des contraintes d'encépagement liées à la mise en place des VDQS, le décret du 10 septembre 1953 définit des classements départementaux de cépages dans le cadre de la nouvelle législation révisant le statut viticole [5]. Trois catégories de cépages sont définies : recommandés, autorisés et tolérés. Ces derniers, auxquels appartiennent les hybrides, devront être arrachés avant le 1er septembre 1975. Cette sélection vise la réduction du potentiel de production et l'amélioration qualitative par la plantation des cépages recommandés qui sont pour l'essentiel, ceux des appellations.

Un point exhaustif sur l'encépagement en 1958

24 Le cadastre viticole permet de réaliser une fine analyse spatiale de l'encépagement du vignoble provençal en fournissant des données au niveau communal. Il témoigne d'une multitude de cépages encore présents, la plupart sur d'infimes surfaces.

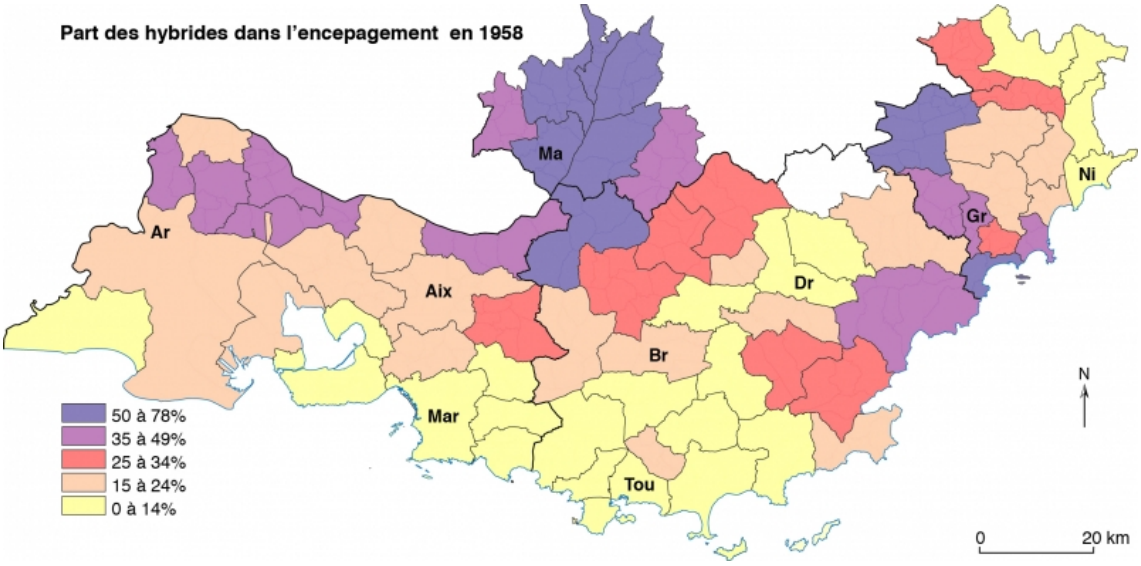
Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.



Carte 2 : Les premiers cépages *viniferas* par canton. [6]

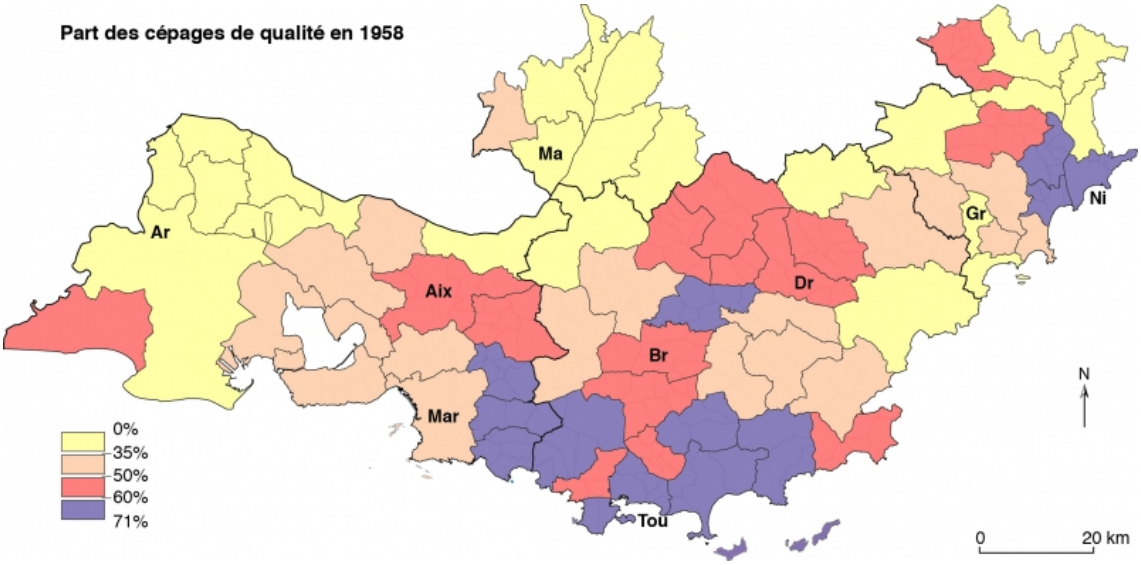
25 La carte 2 des premiers cépages *viniferas* par canton montre que le carignan arrive en tête dans dix-huit cantons, notamment sur le littoral varois. L'ugni blanc est au premier rang dans quinze cantons, notamment du centre et de l'est du Var et dans l'est des Bouches-du-Rhône. La clairette est le premier cépage dans quinze cantons principalement localisés dans les Basses-Alpes et les Alpes-Maritimes. Dans ce département, le rolle cépage typique occupe le premier rang dans sept circonscriptions. Enfin, les cépages gros producteurs (aramon, grand noir) dominent surtout l'encépagement des vignobles camarguais et comtadin dans les Bouches-du-Rhône.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.



Carte 3 : La part des hybrides par canton. [7]

26 La carte 3 présente la part des hybrides par canton. Ils dominent dans les Basses-Alpes, où ils représentent dans presque tous les cantons plus de la moitié du vignoble de cuve, et occupent aussi une place non négligeable dans le Comtat et dans quelques cantons de l'est des Alpes-Maritimes. Ces cépages sont souvent l'apanage de petits producteurs disposant d'un lopin de vigne pour leur consommation.



Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Carte 4 : La part des « cépages de qualité » par canton. [8]

27 Cette dernière carte illustre la part des « cépages de qualité » (carignan, cinsault, clairette, grenache, ugni blanc [9]), qui constituent la base de l'encépagement des VDQS. Elle présente une situation inversée par rapport à l'importance des hybrides dans l'encépagement. Les cantons varois et bucco-rhodaniens où ce quintet représente plus de la moitié des cépages sont ceux où la production de VDQS est la plus développée.

La progression des cépages qualitatifs

28 L'exemple des Bouches-du-Rhône entre 1958 et 1968 illustre bien les évolutions de l'encépagement enregistrées au sein du vignoble provençal. Quatre cépages le carignan, le grenache, le cinsault et l'aubun, progressent. Le carignan cépage de base de l'accession en VDQS, double presque ses surfaces, la progression des trois autres cépages est plus modeste. Les superficies d'ugni blanc et d'alicante-bouschet sont relativement stables, tandis que les hybrides (- 29 %) et les gros producteurs, notamment l'aramon (- 20 %), connaissent un plus fort recul. Dans le département, ces derniers sont cependant encore bien présents dans le vignoble de masse de Camargue.

Tableau 1 : Evolution de l'encépagement des Bouches-du-Rhône 1958-1968. [10]

Cépages	1958		1968	
	Surfaces (ha)	Part	Surfaces (ha)	Part
Carignan	3 264	13,5%	6 356	24,5%
Aramon	4 489	18,6%	3 605	13,9%
Ugni blanc	2 300	9,5%	2 230	8,6%
Grenache	1 188	4,9%	1 958	7,5%
Cinsault	1 301	5,4%	1 594	6,1%
Grand Noir	1 609	6,7%	1 218	4,7%
Alicante-Bouschet	1 021	4,2%	1 001	3,9%
Clairette	902	3,7%	835	3,2%
Aubun	369	1,5%	784	3,0%
Hybrides	5 373	22,3%	3 836	14,8%
Divers	2681	11,1%	2 578	9,9%

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Total	24 129	100,0%	25 995	100,0%

29 Bien que ne disposant pas de données pour l'ensemble du Var, cette progression des cépages qualitatifs, concerne aussi ce département. Elle est liée au développement de la production de VDQS dans les coopératives, notamment celles appartenant à l'aire des « Côtes de Provence ».

Les mutations de l'encépagement avec l'accession des VDQS en AOC

La restructuration du vignoble

30 L'encépagement a évolué après la reconnaissance en AOC des vastes appellations provençales, mais les efforts des producteurs étaient déjà concrets dans les années 1970 comme le montre le tableau 2 sur l'évolution des huit principaux *viniferas* de cuve et des hybrides les plus représentés entre 1968 et 1979 dans le Var et les Bouches-du-Rhône. Ce tableau esquisse aussi les tendances futures de l'encépagement des deux plus importants départements viticoles provençaux.

Cépages	Bouches-du-Rhône			Var			Part dans le vignoble en 1979	
	1968	1979	Evolution	1968	1979	Evolution	Bouches-du-Rhône	Var
Alicante-Bouschet	1 000	900	-10%	1 500	800	-47%	5%	2%
Aramon	3 600	1 700	-53%	5 700	2 100	-63%	9%	5%
Aubun	800	1 000	25%	500	500	0%	5%	1%
Carignan noir	6 400	4 300	-33%	17 800	12 500	-30%	22%	30%
Cinsault	1 600	1 800	13%	4 600	6 000	30%	9%	14%
Clairette	800	300	-63%	3 400	1 100	-68%	2%	3%
Couderc noir*	800	100	-88%	3 600	700	-81%	0,51%	2%

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Grand noir	1 200	200	-83%	1 500	200	-87%	1%	0%
Grenache noir	2 100	3 600	71%	3 200	5 000	56%	19%	12%
Mourvèdre	200	100	-50%	300	1 200	300%	1%	3%
Roussanne	nc	nc	nc	1 600	1 000	-38%	nc	2%
Seyve Villard blanc*	800	100	-88%	1 400	200	-86%	0,51%	0%
Seyve Villard noir*	600	0	-100%	900	100	-89%	0,00%	0%
Syrah	0	400	100%	100	700	600%	2%	2%
Ugni blanc	2 200	1 400	-36%	10 100	6 600	-35%	7%	16%

31 *Hybrides

32 Les hybrides reculent fortement et amorcent leur disparition, tout comme les cépages gros producteurs et les teinturiers. La clairette, vieux cépage provençal, régresse également, car ses vins s'oxydent rapidement. La période 1968-1979 est aussi marquée par la perte d'un tiers des surfaces en carignan dans les deux départements, même s'il reste encore le cépage dominant. L'ugni blanc suit la même évolution. Deux cépages, le grenache et le cinsault, prennent de l'importance. La syrah entame sa phase de développement. La progression du mourvèdre dans le Var est surtout liée à l'appellation « Bandol », où sa part obligatoire est augmentée à plusieurs reprises au cours des années 1970.

33 Les politiques nationales et européennes pour faire face à la mévente des vins de table pèsent aussi sur l'évolution de l'encépagement avec des règlements désormais communautaires. Les primes à l'arrachage des vignes à vins de table entraînent une rétraction importante du vignoble provençal entre 1976 et 1984, essentiellement hors des aires d'appellations. Les « Coteaux Varois », encore en vins de pays au cours de cette période, ont été aussi fortement touché notamment autour de Saint-Maximin et de Brignoles.

34 En revanche, une autre mesure nationale, le plan de restructuration du vignoble, joue un rôle décisif dans la marche vers la qualité en favorisant la progression des cépages dits « améliorateurs ». Cette opération, au départ réservée aux départements viticoles du Languedoc-Roussillon, puis étendue à la région Provence-Alpes-Côte d'Azur, est lancée en 1985. Son objectif vise à améliorer l'encépagement, mais aussi à développer le vignoble sur les terroirs les plus propices à la

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

production de vins de qualité, notamment les coteaux, généralement intégrés dans les aires de production des appellations.

35 Cette mesure s'accompagne de primes à la plantation de cépages autorisés. Les coopératives bénéficient largement de ces aides et les utilisent pour améliorer l'encépagement de leur vignoble, ce qui leur permet d'augmenter progressivement leur production d'AOC.

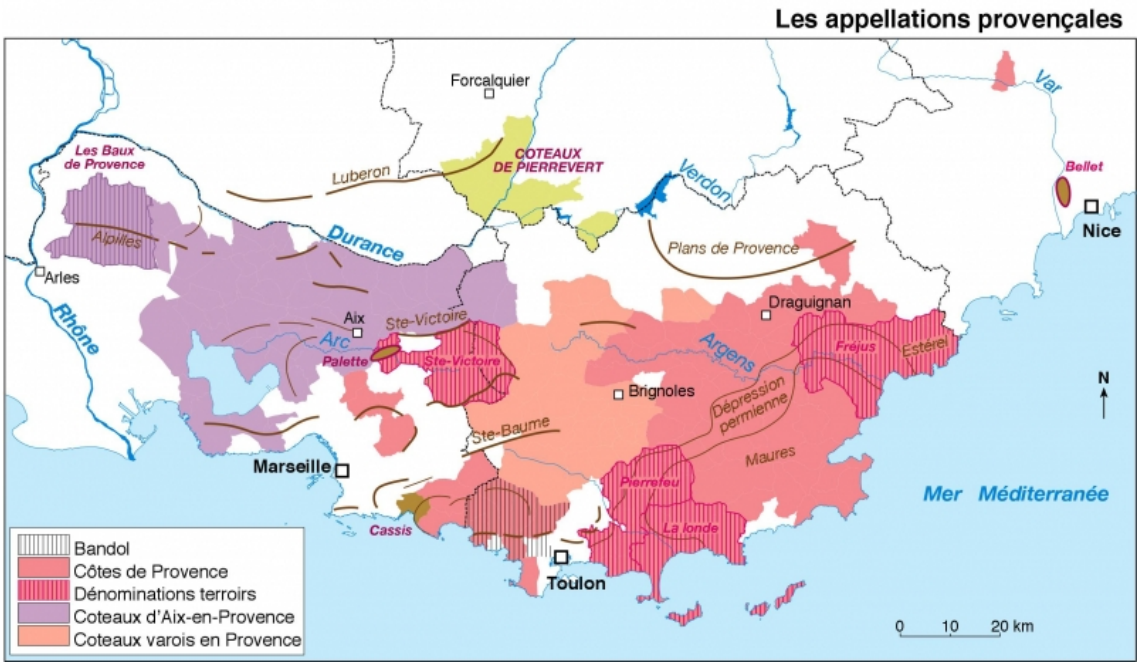
L'évolution de l'encépagement avec le passage en AOC

36 À partir de 1977, avec les « Côtes de Provence », les appellations VDQS vont rejoindre peu à peu les quatre anciennes AOC provençales. Lors des négociations précédents le passage en AOC des Côtes de Provence la question de la place du carignan, encore bien présent dans le vignoble coopératif, a fait débat. L'opposition entre domaines et coopératives a retardé la procédure de classement. Finalement, en accord avec l'INAO, la mise en conformité de l'encépagement a été échelonnée laissant du temps aux producteurs pour restructurer leur vignoble.

37 Ce premier décret AOC d'une vaste appellation provençale est marqué par la valorisation des cépages dits « améliorateurs », au détriment du carignan dont la part autorisée subira une diminution progressive (70 % en 1978, 60 % en 1982, 50 % en 1984 et 40 % en 1986). Ces cépages sont le grenache, le mourvèdre et deux variétés peu implantées en Provence avant les années 1970, la syrah et le cabernet-sauvignon. Ces derniers ont été au départ davantage développés dans les domaines.

38 Ces quatre cépages, avec le cinsault important dans le cadre de la production de vins rosés, constitueront aussi la base de l'encépagement des autres VDQS provençaux lorsqu'ils accèderont à l'AOC. En 2005, débute la hiérarchisation du vignoble des « Côtes de Provence » avec la reconnaissance de la dénomination géographique complémentaire Sainte-Victoire, suivie de celles de Fréjus, La Londe, Pierrefeu et Notre Dame des Anges.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.



39 L'AOC « Coteaux d'Aix en Provence » n'est reconnue qu'en 1985 après une plus longue procédure, mais la question de l'encépagement pose moins problème. La part du carignan est inférieure au 40 % autorisés dans le décret sur de nombreuses exploitations. De plus, les producteurs, souvent des domaines soucieux d'améliorer la qualité des vins, ont déjà introduit les cépages améliorateurs. Le cabernet-sauvignon, intéressant pour la production de vins rouges, a notamment été planté par un vigneron, auparavant propriétaire dans le Bordelais, Georges Brunet, installé à la fin des années 1960 au Château Vignelaure à Rians, dans le nord-ouest du Var.

40 Dans le Var, les « Coteaux Varois » accèdent à l'AOC en 1993, neuf ans après leur passage en VDQS. Dans ce secteur longtemps dominé par la production de vins de table, la transformation de l'encépagement est plus lente, notamment parce que la coopération connait des difficultés (arrachages, crise des vins courants). L'enquête menée à partir de données du milieu des années 1970 dans le cadre du dossier VDQS montre le retard de ce vignoble par rapport à l'encépagement des deux autres vastes appellations provençales.

41 Le carignan domine alors encore largement avec 31 %, devant l'ugni blanc (16 %). Bien qu'en progression, le grenache (8 %) et le cinsault (7 %) sont encore en retrait. La syrah et le cabernet-sauvignon ne sont

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

implantés que dans quelques domaines. En comparaison, avec l'encépagement des « Coteaux d'Aix-en-Provence » à la même période, le grenache (24 %) est en tête, devant le carignan (19 %) et le cinsault (10 %).

42 En 1995, « Les Baux-de-Provence », vignoble dominé par les domaines se détachent des « Coteaux d'Aix-en-Provence »[11]. Enfin, en 1998, les « Coteaux de Pierrevert » sur une aire drastiquement réduite sont reconnus en AOC. Les efforts qualitatifs réalisés ici par les domaines et la dernière coopérative en activité, sur la commune éponyme, ont été reconnus. L'encépagement se rapproche de celui des trois vastes AOC de Basse Provence. Le cabernet-sauvignon, pourtant bien implanté, n'est pas autorisé dans l'appellation. Les deux cépages rhodaniens blancs autorisés, marsanne et roussanne, n'ont jamais été plantés.

Une uniformisation de l'encépagement liée à la domination des vins rosés

43 Le tableau sur l'évolution de l'encépagement entre 2006 et 2014 des « Côtes de Provence »[12], la plus vaste des appellations provençales, montre une nette domination du trio grenache-cinsault-syrah avec 63,7 % des surfaces dés 2006. La progression de la syrah est importante, alors qu'en 1979 elle n'occupait qu'une place mineure dans l'ensemble du Var et des Bouches-du-Rhône, respectivement 700 et 400 ha. Le carignan, cépage de base des premiers VDQS, relégué en variété secondaire depuis 1995, arrive au quatrième rang, car il n'est pas adapté à la production de vins rosés. Parmi les cépages blancs, l'ugni est en recul, tandis que le rolle, cépage aromatique progresse.

Tableau 3 : Evolution de l'encépagement des Côtes de Provence 2006-2014. [13]

	2006		2014	
Cépages	Surfaces en ha	%	Surfaces en ha	%
Grenache	5 584	29,9	7 525	35,2
Cinsaut	3 268	17,5	4 025	18,8
Syrah	2 979	16	3 575	16,7
Carignan	2 621	14	1 888	8,8
Mourvèdre	1 124	6	1 113	5,2

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Cabernet	766	4,1	799	3,7
Ugni blanc	743	4	533	2,5
Rolle	573	3,1	1 233	5,8
Autres	1 010	5,4	698	3,3
Total	18 668	100	21 389	100

44 Le grenache apporte de la structure et du degré, le cinsault de la finesse, sa couleur pâle et sa fraîcheur, et la syrah de la structure et des arômes. En 2014, ces trois cépages, concentrent 70,7 % des surfaces. Si l'on ajoute le rolle ou vermentino, souvent intégré dans les rosés[14], ces quatre variétés représentent 76,5 % de l'encépagement. Le rolle apporte des notes de fruits blancs et d'agrumes, mais aussi sa fraîcheur.

45 Le tibouren, vieux cépage provençal est surtout implanté sur le littoral, où il type les dénominations géographiques complémentaires « La Londe » et surtout « Fréjus ». Il donne des arômes de fruits jaunes, voire de fruits confits, apporte une couleur pâle, mais c'est un cépage capricieux (millerandage) et ses jus manquent d'acidité, ce qui nécessite un assemblage avec d'autres cépages.

46 Le trio grenache-cinsault-syrah est aussi devenu la donne des deux autres vastes appellations provençales « Coteaux d'Aix-en-Provence » et « Coteaux varois en Provence », ce qui montre la domination des vins rosés dans ces vignobles. Cette couleur représente en moyenne 89 % des volumes de ces trois appellations en 2017. Ce trio de cépages s'est aussi imposé dans les AOC « Les Baux de Provence » et « Pierrevert ».

47 Dans le vignoble de Bandol, le mourvèdre règne en maître avec un peu plus de la moitié des surfaces, aux côtés du grenache et du cinsault. Naguère producteur de vins rouges, la part des rosés dans ce vignoble ne cesse de croître (75 % en 2017) pour répondre à la demande.

48 Un encépagement plus traditionnel marque les plus petites appellations en partie en raison d'une production moins orientée vers les vins rosés. À Cassis, où les vins blancs dominent, la clairette, la marsanne et l'ugni blanc sont les plus plantés. À Bellet, trois cépages anciens se démarquent : le rolle pour les blancs, le braquet souvent vini-

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

fié en rosé et la folle noire pour les rouges. À Palette, l'encépagement est encore plus variée avec pour les blancs clairette et ugni, mais pour les rouges et les rosés c'est le trio de tête provençal. Mais sur cette appellation à ces variétés principales est associé à un large panel de cépages pratiquement disparus (brun fourca, durif, pascal blanc, téoulier…). Ces variétés anciennes sont toutes présentes au château de la Simone.

49 Enfin, de nouveaux cépages (caladoc) et d'autres extérieurs à la région (merlot, sauvignon, chardonnay et plus récemment pinot noir, viognier) ont été introduits dans le cadre de la production des vins de pays devenus en IGP en 2006. Ils contribuent souvent à élargir la gamme des vins de cépages. Ces variétés ne sont pas autorisées en AOC.

Conclusion

50 Après la reconstitution post-phylloxérique du vignoble, les mutations de l'encépagement en Provence ont accompagné la marche vers la qualité. En dépit de la rétraction de la palette des variétés présentes avant le phylloxéra, le vignoble provençal reste marqué par la diversité de l'encépagement, comme ses voisins des Côtes du Rhône méridionales et du Languedoc-Roussillon.

51 Devant l'inéluctable réchauffement climatique, les discutions et les recherches pour le prévenir ou limiter ses effets portent sur trois axes : les cépages, la vinification et les pratiques culturales. L'expérimentation de nouveaux cépages et de cépages oubliés est menée, en lien avec l'INRA, par les organisations professionnelles agricoles, essentiellement les chambres d'agriculture et les ODG des appellations.

52 Un travail sur les techniques de vinification est réalisé afin d'éviter un degré trop élevé des vins, notamment des rosés. Ces actions sont conduites sous la houlette du Centre du rosé installé à Vidauban dans le Var. Les pratiques culturales sont aussi repensées avec le retour du travail du sol en liaison avec la culture raisonnée ou biologique. Il facilite notamment la pénétration des précipitations.

53 Le retour à des porte-greffes de 50-60 cm de long, contre 30-40 cm actuellement, permettrait de favoriser un enracinement plus profond des ceps induisant une meilleure exploitation des réserves hydriques

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

du sol. Enfin le travail devra se poursuivre au niveau de chaque situation viticole pour affiner le choix des porte-greffes et des cépages, afin de s'adapter à la nouvelle donne climatique.

Bibliographie :

54 -Cadastres viticoles de 1958 : Basses-Alpes, Alpes-Maritimes, Bouches-du-Rhône et Var, ministère de l'agriculture, Imprimerie nationale.

55 -Claude Durbiano, « La nouvelle géographie viticole de la Provence », dans Le Gars Claudine et Roudié Philippe (dir.), *Des vignobles et des vins à travers le monde*, Bordeaux, Presses Universitaires de Bordeaux, 1996, p. 225-245.

56 -R. Livet, « Les vignobles en Provence », *Méditerranée*, n°1 cinquième année, 1964, p. 13-43.

57 Frédéric Moustier, *La naissance des vignobles de qualité en Provence*, mémoire de Master 2 d'histoire contemporaine, sous la direction de J.-M. Guillon, Université de Provence, 2008, 113 p.

58 -Frédéric Moustier, « La mise en place des appellations viticoles provençales », dans Bodinier B., Lachaud S., Marache C. (dir.), *L'Univers du vin. Hommes, paysages et territoires*, Bibliothèque d'Histoire Rurale n° 13, Caen, 2014, p. 137-150.

59 -Frédéric Moustier, « Viticulture de qualité, appellations d'origine et coopération viticole dans le Var au XXe siècle », dans Arnaud C. (dir.), *Les coopératives vinicoles varoises, Un siècle d'histoire*, Tourves, Association d'histoire populaire tourvaine, 2015, p. 375- 422.

60 -Frédéric Moustier et Philippe Moustier, « L'émergence de l'AOC Bandol et les mutations paysagères du terroir », dans Pitte J.R. (dir), *Le bon vin entre terroir, savoir-faire et savoir-boire. Actualité de la pensée de Roger Dion*, Paris, CNRS Editions, 2012, p. 213-226.

61 -Philippe Moustier, « Le vignoble des Coteaux d'Aix-en-Provence », *Méditerranée*, n°3, 1988, p. 13-20.

62 -Philippe Moustier, « Les mutations récentes du vignoble des Côtes de Provence », dans Casanova A. (dir.), *Relations, échanges et coopéra-*

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

tion en Méditerranée, actes du 128ème colloque des sociétés historiques scientifiques, Paris, CTHS, 2003, p. 51-62.

63 -Philippe Moustier, « Des vignobles provençaux dans la ville : Bellet, Cassis, Palette», *Sud-Ouest européen*, n° 21, 2005, p. 66-75.

64 -Philippe Moustier, « Les mutations récentes des appellations provençales », *Historiens et géographes*, 2008, n°402, 2008, p. 205-218.

65 -Philippe Moustier, « Territoires, Terroirs et paysages de la vigne dans le Var », dans Arnaud C. (dir.), *Les coopératives vinicoles varoises, Un siècle d'histoire*, Tourves, Association d'histoire populaire tourvaine, 2015, p. 431-460.

66 -Philippe Moustier et Frédéric Moustier, « La vigne et l'olivier dans les Alpes-Maritimes depuis le milieu du XXe siècle », *Annales de la société scientifique et littéraire de Cannes*, 2008, p. 101-117.

67 -A. de Réparaz, « Un vignoble méditerranéen français : l'exemple du Var », *Méditerranée*, n° 3, 1988, p. 21-27.

68 -Yves Rinaudo, « Un vignoble retrouvé : Bellet, en pays niçois », *La protection des terroirs viticoles*, colloque du CERVIN, Paris, OIV, 1991, p. 66-78.

---

1 N. Noyon, *Statistique du département du Var*, Draguignan, 1846, 604 p.

2 Villeneuve Comte de, Statistique du département des Bouches-du-Rhône, avec atlas, dédié au roi, tome IV, 1826.

3 Les vins rosés issus du couderc sont de qualité correcte et surtout ils n'ont pas le goût foxé qu'amènent de nombreux hybrides.

4 Les cépages les plus fréquents dans l'arrondissement de Grasse sont : clairette, cinsault, ugni blanc, mourvèdre, calitor, rolle, barbaroux, folle noir, panea, muscat, piquepoul, tibouren, olivette, grand noir, grenache, carignan, counoise ; dans l'arrondissement de Nice : rolle, braquet, barbaroux, folle noire, clairette, ugni blanc, mourvèdre, babounenc, blancon, espagnol, tibouren, muscat, cinsault, grand noir, un peu d'aramon, framboise, isabelle. Jean Casimir, *Monographie agricole du département des Alpes-Maritimes*, 1937, p. 235.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

5 Loi sur l'organisation et l'assainissement du marché du vin, orientation de la production vinicole.

6 Source, Cadastre viticole de 1958.

7 Source, Cadastre viticole de 1958.

8 Source, Cadastre viticole de 1958.

9 Pour les Alpes-Maritimes nous avons aussi intégré à ces cinq cépages le rolle.

10 Chambre d'agriculture des Bouches-du-Rhône, *Le vignoble des Bouches-du-Rhône*, 1976, p. 34.

11 Depuis la création en 1956 de l'appellation VDQS « Coteaux d'Aix », 6 communes du centre et de l'ouest du massif des Alpilles peuvent revendiquer leurs vins en « Coteaux d'Aix, Coteaux des Baux ».

12 Les cépages principaux en raisins noirs pour les vins rouges et rosés sont le cinsaut, le grenache, le mourvèdre, la syrah et le tibouren. Ils doivent représenter 70 % minimum de l'encépagement. Parmi les cépages accessoires se trouvent le carignan et le cabernet sauvignon, ainsi que les quatre cépages blancs (voir note 14)

13 Ensemble des surfaces plantées en vigne dans l'aire de production. ODG des Côtes de Provence.

14 Les cépages blancs (clairette, sémillon, ugni blanc) vinifiés dans les deux autres couleurs, ne peuvent représenter plus de 10 % de l'encépagement. Le pourcentage de ces trois cépages blancs associé au rolle ou vermentino peut atteindre 20 %.

Français

Le vignoble provençal a connu, comme ses homologues français, d'importantes mutations depuis la crise phylloxérique. La production, dominée par des vins courants, notamment des rouges, est marquée à partir des années 1950, par une progression des vins de qualité, amorcée entre les deux guerres mondiales par une élite viticole. Cette dernière période correspond aussi à l'arrivée dans le vignoble de nouveaux acteurs les coopératives, qui rapidement concentrent une part majeure des volumes. A partir des années 1970-1980, la part des vins rosés prend de plus en plus d'importance, pour atteindre aujourd'hui 85 % de la production. Le vignoble provençal est devenu le premier producteur mondial de rosés.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

Chaque étape de ces mutations est marquée par une évolution de l'encépagement, pour répondre aux nouvelles donnes culturales, techniques ou (et) économiques. C'est ce que nous souhaitons montrer dans cet article, en liaison avec le jeu des différents acteurs, domaines et coopératives, dans l'instauration des politiques qualitatives, liées notamment à la mise en place des diverses appellations.

Plusieurs documents témoignent de la diversité de l'encépagement provençal au milieu du XIXe siècle, particulièrement celui entrant dans la vinification des vins de qualité. Ces derniers sont produits pour une bonne part sur le littoral, où dès le XVIIIe siècle se met en place une politique commerciale (Bandol, Cassis…). Hormis sur la frange littorale, où les vignes occupent souvent la totalité d'une parcelle (vignes pleines), dans la plupart de la Provence elles sont associées à d'autres cultures (1 ou 2 rangs de vignes intercalées entre une bande cultivée).

Le phylloxéra touche durement le vignoble provençal ; la plupart des cépages traditionnels disparaît lors de cette crise viticole sans précédent. Rapidement le vignoble est reconstitué, avec des cépages américains, des hybrides et des *viniferas* greffés. Parmi ces derniers ceux dominant les plantations sont des cépages gros producteurs et peu qualitatifs (aramon, alicante bouschet, grand noir de la calmette…), d'autant qu'ils sont fréquemment implantés sur des terres profondes, car la vigne a délaissé les coteaux. Cependant dés la fin du XIXe et au début du XXe siècle, une élite viticole replante les cépages traditionnels (clairette, mourvèdre, braquet…) afin de produire des vins de qualité.

Ce mouvement s'amplifie durant l'entre-deux-guerres, débouchant sur les premières revendications d'appellations d'origine. A cette époque le carignan et l'ugni blanc se développent. L'AOC Cassis est mise en place en 1936. Durant la Seconde Guerre mondiale de nouvelles appellations voient le jour, Bandol et Bellet en AOC, ainsi que les Côtes de Provence en appellation simple dans le cadre des arrêtés de taxation.

Après le conflit, le vignoble se renouvelle peu à peu en liaison avec les règlements d'encépagement et la montée en puissance des appellations (AOC Palette, VDQS : Côtes de Provence et Coteaux d'Aix). Le cadastre viticole (1958) permet de faire un point complet sur l'encépagement. Les trois cépages les plus importants sont le carignan, l'aramon et l'ugni blanc. Le grenache et le cinsaut progressent cependant avec le développement des appellations. Devant les crises de mévente des vins courants dans les années 1970-1980, les surfaces produisant des vins ordinaires se rétractent, tandis que celles vouées à la viticulture de qualité s'étendent.

Le plan de restructuration du vignoble, puis le passage des VDQS en AOC, renforcent les cépages qualitatifs, grenache et cinsaut, au dépend du carignan et de l'ugni blanc. Des cépages à fort potentiel aromatique très peu présents en 1958, syrah, cabernet-sauvignon et rolle se développent ; le mourvèdre s'étend. Peu à peu ces cépages s'imposent dans le vignoble provençal, où les vins rosés montent en puissance depuis les années 1970-1980.

Aujourd'hui l'encépagement est toujours marqué par la pluralité des cépages, mais il tend à s'uniformiser autour de quelques variétés principales

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.

dans les vastes appellations provençales, dominées par les vins rosés. Pour les vins de pays, où la gamme des cépages admis est plus large, sont apparues aux côtés des cépages implantés en Provence, des variétés marquant d'autres vignobles (merlot, pinot, chardonnay, sauvignon, viognier...) et un cépage assez récent le caladoc.

Au sein des appellations provençales, des distinctions demeurent au niveau de l'encépagement, mais aussi des couleurs des vins produits, entre les plus vastes et celles de taille modeste mais ayant accédé précocement au contrôle. Dans les appellations les plus étendues, Côtes de Provence, Coteaux d'Aix-en-Provence et Coteaux varois en Provence, trois cépages rouges dominent (grenache, cinsaut, syrah) et un blanc (rolle). Les cépages secondaires permettent de différentier non seulement les grandes appellations entre elles, mais aussi les dénominations terroirs, dans le cadre de la hiérarchisation engagée dans les Côtes de Provence, le vignoble provençal le plus étendu (20 000 ha).

Les AOC anciennes, dont la production n'est pas centrée sur les vins rosés, ont un encépagement plus diversifié. A cassis où les vins blancs dominent, marsanne, clairette et ugni blanc règnent en maître. A Bellet, où la production est équilibrée entre les trois couleurs, la folle noire, le braquet et le rolle anciennement implanté ici, typent les vins. Le décret pour les cépages secondaires de l'appellation Palette, essentiellement partagée entre vins blancs et rouges, est un véritable catalogue de cépages provençaux oubliés, encore présents sur le château de la Simone. Dans l'appellation Bandol, où le rosé ne cesse de renforcer sa place depuis plusieurs années, le cépage traditionnel le mourvèdre domine toujours, associé au grenache et au cinsaut.

Comme lors de la mise en place des appellations, des expérimentations débutent dans ce vignoble méditerranéen pour étudier, face au réchauffement climatique, le comportement de divers cépages, afin de conserver la typicité des vins, notamment des rosés : fruité, arômes, fraîcheur et degrés autour de 12° - 13°. Tous les acteurs de la filière sont mobilisés pour repérer des cépages mieux adaptés à la nouvelle donne climatique et permettre, si nécessaire, une évolution des cahiers des charges des appellations.

Frédéric Moustier
Université d'Aix-Marseille, CNRS, UMR TELEMMe, Aix-en-Provence, France.

Philippe Moustier
Université d'Aix-Marseille, CNRS, UMR TELEMMe, Aix-en-Provence, France.

Le texte seul, hors citations, est utilisable sous Licence CC BY 4.0. Les autres éléments (illustrations, fichiers annexes importés) sont susceptibles d'être soumis à des autorisations d'usage spécifiques.