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

13 | 2021
Marchés du vin et cultures de consommation

Le sens d'un éveil de la Chine aux vins de terroir

The sense of China's awakening to terroir wines

15 December 2021.

Jacky Rigaux Charles Rigaux

DOI : 10.58335/territoiresduvin.2175

http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=2175

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.

Jacky Rigaux Charles Rigaux, « Le sens d'un éveil de la Chine aux vins de terroir », *Territoires du vin* [], 13 | 2021, 15 December 2021 and connection on 14 August 2025. 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.2175. URL : http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=2175

PREO

Le sens d'un éveil de la Chine aux vins de terroir

The sense of China's awakening to terroir wines

Territoires du vin

15 December 2021.

13 | 2021
Marchés du vin et cultures de consommation

Jacky Rigaux Charles Rigaux

DOI : 10.58335/territoiresduvin.2175

http://preo.ube.fr/territoiresduvin/index.php?id=2175

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.

Introduction
La Chine a une longue histoire de thés issus de lieux soigneusement identifiés
Vins et thés de terroir, une proximité évidente
La dégustation géo-sensorielle en partage
En conclusion

Cette communication prend appui sur une expérience de plusieurs années avec la société *Tastespirit* initiée par Xiang Gao. Fondée à Shanghai, et implantée dans de nombreuses villes dont Pékin, Canton et Shenzhen, elle a plusieurs vocations : école du vin, média en ligne, organisation de colloques, conseil en vin, club de grands amateurs… Comme conseillers culturels, nous avons aidé *Tastespirit* à organiser un colloque annuel, « *Terroir, Renaissance* », assorti d'ateliers géo-sensoriels.

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.

Introduction

1 Ce sont les grands amateurs américains et japonais qui firent exploser l'exportation des grands vins de terroir français, puis italiens, espagnols…, dans l'après dernière Guerre Mondiale. Le Cros Parantoux d'Henri Jayer, devenu mythique, un des deux vins les plus chers du monde, commença sa carrière à Los Angeles et à Tokyo, la même année, en 1980. Dans les années 1990, quand le vin s'imposa comme la boisson de la mondialisation, **les vins les plus rares furent synonymes de réussite sociale.** Tout entrepreneur, banquier, chirurgien, avocat, cadre dirigeant…, se doit de boire les plus grands vins, les plus recherchés et les plus chers, au restaurant et si possible les posséder. Il était normal que la Chine, qui s'imposait comme la grande puissance émergente du XXIe siècle, fasse de Hong-Kong un trait d'union entre elle et la vieille Europe, ainsi que la nouvelle place forte du vin fin.

2 Si on trouve à Hong-Kong les vins les plus prestigieux du moment, qu'ils soient d'origine européenne ou des pays du Nouveau Monde du Vin (Californie, Nouvelle Zélande, Chili, Australie…), nous nous interrogerons sur le sens de l'intérêt grandissant pour les vins de terroir en Chine. En effet, les grands vins d'aujourd'hui rassemblent les plus grands vins de terroir au monde, *Romanée-Conti*, *Cros Parantoux* et *Montrachet* en tête, mais également les plus grands vins issus de la construction d'un goût, dont *Grange Penfolds* (Australie du Sud)[2] ou *Screaming Eagle* (Californie) peuvent être considérés comme des modèles. Pour ces derniers, la main de l'homme est dominante. Pour les premiers c'est le message du lieu qui compte : c'est le lieu qui guide l'esprit et la main du vigneron.

3 Sollicités depuis quelques années pour organiser et intervenir dans un symposium annuel à Shanghai, « Terroir, Renaissance », assorti d'ateliers de dégustation géo-sensorielle (master class) et ayant proposé à plusieurs vignerons bourguignons de renom d'y intervenir, conduits par Aubert de Villaine, co-gérant du Domaine de la Romanée-Conti, nous avons été surpris par l'engouement des Chinois pour ce type de vin : **un vin qui délivre le message de son lieu de naissance.** Par lieu de naissance, nous entendons des lieux reconnus par l'homme[3] comme capables de produire avec régularité des vins

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.

au goût original, reconnaissables par la dégustation, une dégustation géo-sensorielle[4]. Ces « hauts-lieux » viticoles confèrent donc aux vins qui en sont issus un goût singulier que l'amateur se plaît à reconnaître, même « à l'aveugle », c'est-à-dire lors d'une dégustation où l'étiquette de la bouteille a été masquée.

4 Organisant par ailleurs des visites de vignobles et des dégustations chez les grands vignerons bourguignons, nous avons pu observer la vitesse à laquelle les grands amateurs et professionnels chinois du vin accèdent à la compréhension de ce que l'on appelle « Connaissance du terroir et dégustation géo-sensorielle ». Certains ont déjà acquis la capacité de reconnaître, « à l'aveugle », les principaux vins des terroirs bourguignons : *Pommard*, *Gevrey-Chambertin*, *Vosne-Romanée*…, et même les « climats » les plus emblématiques : *Chambertin*, *Richebourg*, *Tâche*, *Clos-de-Tart*…

La Chine a une longue histoire de thés issus de lieux soigneusement identifiés[5]

5 L'hypothèse que nous émettons est que la Chine, culture aussi ancienne et complexe que celle de la France, a une longue tradition des terroirs du thé, les soies les plus délicates issues de lieux judicieusement choisis[6], une cuisine de terroir à la diversité inégalable, une tradition spirituelle en pleine renaissance, **d'où cet intérêt pour la culture du vin de terroir qui s'impose comme une des plus sophistiquées de la planète.**

6 Ayant visité le temple de l'Institut Royal du Thé de la Dynastie Tang à Changxing, nous avons compris que Lu Yu (733-804) peut être considéré comme le père fondateur de la culture du thé de terroir : le meilleur thé pour l'Empereur, issu des meilleurs lieux pour le produire, avec les variétés les plus appropriées[7]. L'une d'entre elles, unique en un terroir particulier, se manifeste par un port de feuille original et reconnaissable avec évidence. Il existe donc des « Hauts-lieux » pour la culture du thé comme il existe des « Hauts-lieux » pour la culture de la vigne.

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 Sous la dynastie Tang (618-907), la culture des théiers et la consommation du thé deviennent une véritable institution dans une Chine alors en pleine expansion. Comme ce furent les moines bénédictins qui amorcèrent la délimitation des meilleurs endroits pour cultiver la vigne après la chute de l'Empire Romain (476), il incombait aux moines bouddhistes de propager la culture du thé, boisson idéale pour la méditation. L'Empire de Chine s'unifie en ce temps-là, devient prospère et voit s'épanouir trois grandes pensées : le taoïsme, le confucianisme et le bouddhisme, comme se développer une littérature florissante, représentée à la cour impériale par de grands poètes. C'est dans ce contexte que vécut Lu Yu. Né orphelin en 733 dans la région d'Hubei, selon la légende, il fut recueilli dans un monastère bouddhiste et élevé par un moine nommé Zhi Ji. Il fut l'élève du grand lettré de l'époque, Zou Fuzi, grand connaisseur du thé. A son contact, il développa une grande connaissance de la plante et les différentes manières de la cultiver, comme de préparer le thé.

8 Sa rédaction du Cha Jing, devenu « Le Classique du Thé », entre 770 et 780, marqua pour toujours la culture chinoise dans son rapport avec le thé. Dans ce recueil, il décrit les meilleurs lieux pour la plantation du théier, codifie l'art de boire le thé, mentionne l'eau qui lui convient, définit le matériel à utiliser et inclut toutes les connaissances de l'époque concernant cette plante.

9 « Le Classique du Thé » peut être considéré comme le premier ouvrage au monde de littérature du thé. Il contient dix chapitres. Le premier est consacré aux origines, en particulier à l'origine mythologique du thé en Chine. On y trouve également une étude horticole de la plante et une recherche étymologique. Les quinze outils du thé pour récolter, presser, sécher et conserver les feuilles et gâteaux de thé, constituent le deuxième chapitre. Dans le troisième il est question de la fabrication du gâteau de thé, (le thé compressé). Sont ensuite présentés les vingt-huit objets employés pour la fermentation et la dégustation du thé. Le chapitre cinq énumère les étapes de la préparation du thé. Est évoquée ensuite l'histoire de la consommation, puis passés en revue les différents types (comme les cépages pour la vigne) de thés connus en Chine à cette époque. De nombreuses anecdotes émaillent le chapitre sept, de Shennong à la dynastie Tang. Le chapitre huit identifie, présente et classe les huit régions productrices de thé en Chine, les mêmes qu'aujourd'hui. Dans le chapitre

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.

neuf sont énumérées les procédures qui peuvent être omises et les conditions dans lesquelles elles peuvent l'être. Le dixième chapitre est fait de cinq pages de soie qui résument les neuf chapitres précédents.

10 C'est à Huzhou, une ville du nord de la province du Zhejiang, que Lu Yu a écrit « Le Classique du Thé ». Da Tang Gong Cha Yuan est fondé en 770. On y a produit le thé *Zisun* pour l'Empire. C'est la première fabrique officielle de thé de l'histoire, l'équivalent d'un chais (dans le Bordelais) ou d'une cuverie (en Bourgogne) pour le vin.

11 La deuxième grande région à produire de grands thés d'origine est la province de Fujian. On y trouve le thé *Da Hong Pao*. On peut traduire par « Grande tunique rouge ». C'est un thé *Oolong* produit dans les monts Wuyi. Il pousse sur un terroir particulièrement minéral, ce qui le classe dans la catégorie des thés de roche Wuyi. En 2018 la production de thé brut du Fujian atteignait 401 620 tonnes, 15 % de la production chinoise.

Vins et thés de terroir, une proximité évidente

12 Croiser l'aventure millénaire du thé de terroir avec celle, millénaire également, du vin de terroir français, est un exercice culturel et sensoriel qui attire de plus en plus d'amateurs chinois, désireux de renouer avec leur culture et disposant de moyens considérables pour assouvir leur soif. Ces grands amateurs appartiennent aux classes supérieures chinoises, entrepreneurs, dirigeants d'entreprises, cadres de l'hostellerie et de la restauration, cadres supérieurs, chirurgiens… Ce sont de grands amateurs éduqués et cultivés.

13 On aurait pu craindre, dans les années 2000, la disparition de ces produits de terroirs au profit des seuls produits de luxe mondialisés issus de la construction de goûts et propulsés par un puissant marketing. C'est l'inverse qui s'est passé, les produits d'origine sont recherchés par tous ceux qui ont réussi dans la vie. Apprécier et posséder ces vins ou ces thés d'origine est un des symboles majeurs de la réussite sociale et de la distinction culturelle qui va avec [8]. Comme l'écrit Aubert de Villaine [9] qui a présidé l'association qui a obtenu la reconnaissance par l'UNESCO des « climats » des vignobles de Bourgogne

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.

au Patrimoine mondial de l'Humanité : « Face à la menace de standardisation des goûts, portée par la globalisation des cultures et la mondialisation des marchés, nos produits qui ont une origine, qui sont le reflet de notre identité culturelle, ouvrent, me semble-t-il, des voies passionnantes pour la construction de politiques territoriales durables. C'est pourquoi les règles de protection de ces identités culturelles locales sont essentielles, à condition bien sûr que ces terroirs et ces territoires soient compris comme des patrimoines vivants. »[10]

14 A l'heure de la mondialisation, les produits de terroir sont recherchés et appréciés, car ils sont regardés comme l'expression naturelle des lieux : « une œuvre conjuguée de l'homme et de la nature ». Ces produits sont de plus en plus recherchés et par conséquent convoités. Les grands thés de terroirs chinois et les grands vins de « climats » bourguignons en sont l'illustration parfaite. De surcroît, ils participent au vaste mouvement écologique de défense de l'environnement, dont les produits de terroir, issus de « bonnes pratiques viticoles », sont le fer de lance.

La dégustation géo-sensorielle en partage

15 Avant la création, dans les années 1960, à la demande de Pierre Charnay de l'INAO, de l'analyse sensorielle[11] par Jules Chauvet, il avait existé une dégustation professionnelle, celle des gourmets. L'analyse sensorielle privilégie la dimension olfactive du vin. Elle fut popularisée par Jean Lenoir et ses coffrets d'arômes, ainsi que par les sommeliers avec leur mise en avant systématique de l'aromatique du vin. La critique viticole internationale commentera les vins selon ce modèle. La dégustation des gourmets se faisait avec le tastevin et privilégiait le toucher de bouche pour apprécier la qualité du vin et surtout de s'assurer de son origine. Revisité et dénommée aujourd'hui dégustation géo-sensorielle,[12] le primat du toucher de bouche commence à nouveau à être reconnu par les professionnels et par les amateurs de vin[13]. Les amateurs chinois étant venus récemment à la dégustation des grands vins de terroirs, mais ayant la pratique de la dégustation des thés qui privilégie la bouche, s'engagent sans difficulté dans cette façon d'apprécier le vin. La société *Tastespirit*, implantée dans une dizaine de villes, dont Shanghai, Pékin, Canton et Shenzhen, popularise

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.

cette dégustation géo-sensorielle. Les membres du Club de grands amateurs qui en dépendent sont reçus en France, en Bourgogne en particulier, en privilégiant cette approche, par la participation à des ateliers de dégustation géo-sensorielle.

16 La dégustation du thé d'origine, comme la dégustation du vin d'origine, est à la fois émotionnelle et kinesthésique. Le *qi*, l'énergie qui tisse la trame de l'expérience, se rend visible et sensible dans le verre comme dans la tasse. Le verre géo-sensoriel, pensé par Jean-Pierre Lagneau, active l'énergie du vin, revitalise le vin de lieu, comme la théière en terre, celle du thé. Chaque produit d'origine génère en bouche une forme[14]. Un grand vin, comme un grand thé, délivrent ainsi leur message que l'on se plaît à reconnaître et à décrire.

17 L'énergie qui se dégage du grand thé, comme celle qui se dégage du grand vin, révèlent l'énergie du terroir, à travers les trois composantes caractéristiques de chacun des terroirs : le lieu physique (géologie, pédologie, topographie, etc.), le climat (méso et micro-climats) et l'homme. Ces trois parts constitutives de l'énergie délivrent le message du lieu de naissance du vin, comme le message du lieu de naissance du thé.

18 Le thé, comme le vin, sont une affaire de matière et de liquide, à condition d'être un thé d'origine et non un thé aromatisé de type industriel. Issus de lieux soigneusement identifiés par l'homme, en particulier par les moines bénédictins pour le vin, par les moines bouddhistes pour le thé, les raisins, comme les feuilles de thé, arrivent à leur maturité optimale régulièrement. L'énergie qui habite un fruit mûr ou une feuille de thé cueillie au bon moment, passe à travers la vinification (vin) ou l'infusion (thé) et produit dans ma bouche le souvenir que je pourrai raconter à d'autres.

19 La dégustation du thé est instituée depuis fort longtemps : c'est la pratique du *gong fu cha*, « thé d'art », « thé bien fait » en français. Comme pour la dégustation du vin, c'est un savoir-faire qui s'acquiert pour apprécier les qualités du thé et activer le partage entre convives avec toutes les interactions sociales qui l'accompagnent. Une certaine souplesse est recherchée dans un jeu impliquant l'eau, la chaleur et l'utilisation de la petite théière en terre cuite (*gaiwan*).

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.

20 Comme en dégustation géo-sensorielle du vin, c'est l'énergie qui est ressentie et qui se rend sensible : beaucoup de feuilles, peu d'eau, infusion brève, plusieurs infusions successives. De trois ou quatre pour des thés légers ou de qualité moyenne, on passe à une quinzaine pour des thés d'origine de haute qualité.

21 Comme pour les grands vins de lieu qui se déclinent en secs, moelleux ou effervescents, il existe différents types de thés infusés : thé vert cru, thé blanc jeune, thé jaune (peu d'infusion), thé blanc vieilli, thé *oolong*, thé rouge, thé vert vieilli ou thé vert *pu-er* post-fermenté (beaucoup d'infusions). La vraie valeur du thé n'apparaît jamais à la première infusion, comme les terroirs, dans les grands crus, ne se révèlent que de nombreuses années après leur mise en bouteille. Certains thés de grande origine, tanniques et très chargés en énergie, ne commencent à « parler » qu'à la sixième infusion, pour initier un parcours d'une quinzaine d'infusions.

22 Comme pour le grand vin d'origine, le chemin énergétique du thé se déploie à travers le système bucco-nasal, puis dans l'espace entre bouche et œsophage, pour solliciter l'ensemble de l'organisme et s'imprimer dans la mémoire. Ainsi gardons-nous le souvenir des grands vins comme celui des grands thés.

23 Un peuple ouvert depuis plusieurs millénaires à l'énergie à la fois sensible et spirituelle indissociable de la culture chinoise, ne peut qu'adhérer facilement à la culture géo-sensorielle française qui se plaît à lire et à apprécier le message du lieu dans le vin de terroir. Avec les grands thés d'origine, comme avec les grands vins d'origine, nés sans aucun artifice chimique ou technologique, les frontières entre la sensation et la pensée sont abolies. Comme l'écrit Sophie Brissaud, « un peuple habitué depuis le début de son histoire à évaluer l'énergie subtile dans sa vie quotidienne (« l'homme véritable respire par les talons, les gens du commun par la gorge », écrivait le philosophe taoïste Zhvangzi quatre siècles avant notre ère) n'a aucun mal à décrire les directions que prend la sensation du breuvage. »[15]

En conclusion

24 Un amateur de produits d'origine, le vin et le thé en particulier, cherche dans leur consommation à savoir si c'est bon, ou si ce n'est

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.

pas bon, tout en cherchant à comprendre ce que c'est. Pour les grands amateurs de vin chinois, déguster un vin de terroir, comme apprécier un thé d'origine, relève de l'art de vivre et du plaisir d'être ensemble. Et si avec le vin on peut accéder à la volupté du vertige[16], avec le thé on active la lucidité ! Deux pratiques hautement culturelles.

Pierre GUIGUI et Sophie BRISSAUD, *Tout le monde sait déguster*, Paris, Apogée, 2019, 122 p.

Jacky RIGAUX, *La dégustation géo-sensorielle*, Clémencey, Terre en Vues, 3e édition, 2019, 74 p. (Traduit en anglais et en italien)

Jacky RIGAUX (avec la contribution d'Aubert de Villaine), *Le climat, le vigneron et le gourmet*, Clémencey, Terre en Vues, 2019, 186 p. (Traduit en anglais)

Liu TONG, *Chinese Tea, Acultural History and Drinking Guide*, translate by Yue Liwen, China Intercontinental Press, 2010.

Xufeng WANG, *The Land of Tea*, Zhejiang University Press, 2000, 362 p.

---

1 J. Rigaux and A. de Villaine, *The climate, the vinegrower and the gourmet*, Earth in Views, January 2019, p.

15-16.

2 Grange Penfolds, dénommé Grange Hermitage jusqu'à ce que les Européens édictent des règles de défense des appellations en 1989, est l'œuvre de Max Schubert, responsable de la production chez Penfolds, à l'époque spécialisé dans les vins fortifiés. Revenu d'un voyage à Bordeaux, il imagine la création de la star absolue de l'Océanie. Alors que les grands vins naissent à l'époque sur un terroir bien identifié, il choisit de composer son vin avec un assemblage de parcelles des vallées de Magill et de Barossa, puis de Kalimna, sur des sols argileux ou sablonneux. Au sein de ces trois entités, il recherche les vignes les plus âgées, avec des raisins aux maturités les plus poussées. Côté vinifications, c'est la concentration extrême qui est recherchée. L'élevage est long, sur deux ans, dans des contenants de chêne américain. L'aventure commence en 1952, mais c'est seulement en 1962 qu'il obtient une médaille d'or à Sidney, début d'une renommée qui ne faillira plus, avec des millésimes emblématiques comme 1961, 1971, 1990 ou 2008. Plu-

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.

sieurs fois noté 100 sur 100 par la critique anglo-saxonne, Grange Penfolds est une des icônes de ce type de vin. Difficile d'en avoir une bouteille à moins de 1.500 euros !

3 On aime à reconnaître le Clos de Bèze, aujourd'hui nommé Chambertin-Clos de Bèze, comme le doyen des clos bourguignons. Délimitée en 630, sa surface n'a jamais varié depuis.

Comme l'a écrit René Engel, (1892-1986), vigneron et initiateur de l'enseignement de l'œnologie à l'Université de Dijon : « Il est de par le monde des terres bénies consacrées à Bacchus depuis des temps immémoriaux, dont la vocation est de produire ces vins admirables qui nous enchantent. La découverte des aptitudes providentielles de ces terrains se perd dans la nuit des temps et se révèle être une œuvre de longue haleine. Des générations entières s'y sont consacrées en vue d'en parfaire l'achèvement ».

4 Nous avons initié à l'Université de Bourgogne le diplôme d'Université « *Pratique de la dégustation par la connaissance des terroirs* » à la fin des années 1980 et participé à la création, à l'Université de Strasbourg, du diplôme d'Université « *Vers le terroir viticole par la dégustation géo-sensorielle* » en 2017. Depuis 2018 nous avons également initié un master en Dégustation géo-sensorielle destiné en particulier à un public de professionnels et grands amateurs chinois. (https://master1247.com/)

5 Liu Tong, *Chinese Tea, A cultural History and Drinking Guide*, translate by Yue Liwen, China Intercontinental Press, 2010.

6 Comme on peut le découvrir en visitant le « Murier-Dyke-Etang du Poisson », classé comme « Système Ingénieux de Patrimoine Agricole de la FAO ». http://www.fao.org/giahs/giahsaroundtheworld/designated-sites/asia-and-the-pacific/huzhou-mulberry-dyke-fish-pond-system/fr/

7 Da Tang Gong Cha Yuan est fondé en 770. On y produisait le thé *Zsun*. C'est la première manufacture officielle de thé dans l'histoire chinoise.

8 Bernard Arnaud et François Pinault, connus pour la fabrication de produits de luxe, ont compris qu'il était important pour eux de posséder quelques-uns des domaines et châteaux qui produisent des vins de terroir en France, comme le Clos de Tart ou le Clos des Lambrays, et de créer de nouveaux vignobles dans le « *Nouveau Monde viticole* ». LVMH a créé un vignoble en Chine sur les contreforts de l'Himalaya.

9 Co-gérant du Domaine de la Romanée-Conti.

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.

10 Jacky Rigaux et Aubert de Villaine, *Le climat, le vigneron et le gourmet*, Clémencey, Terre en Vues, 2019, pp. 15-16.

11 Olivier Jacquet, « Le goût de l'origine. Développement des AOC et nouvelles normes de dégustation des vins (1947-1974) », *Crescentis-revue internationale d'Histoire de la vigne et du vin* (*En ligne*), 1, 2018. Pour un panorama complet de cette histoire, se reporter à la communication faite par Olivier Jacquet lors des 4èmes Journées Internationales, Vins de Terroir et Amateurs Eclairés (VITAE), tenues à Avignon le 30 juin 2018 : Olivier Jacquet, « Historique et état des lieux des appellations en France, de leur naissance à nos jours », P. Arnaud, M. Blanc et M. C. Pichery (dir.), *Les Appellations viticoles : leur histoire, leur avenir*, Clémencey, Terre en Vues, 2019, p. 35-49.

12 Toutes les sociétés ont tendance à hiérarchiser les sens. Avec l'invention de l'analyse sensorielle par Jules Chauvet, l'olfaction s'imposa, ce dernier aimant à affirmer que « *l'olfaction est 20 000 fois supérieure au goût* ». Jean Lenoir popularisera ce primat de « *l'aromatique du vin* » en créant le « *Nez du Vin* » traduit et diffusé dans le monde entier. Les sommeliers suivront avec leur « *bréviaire des arômes* ». Ce n'est plus le bruit du « *grumage* » qui impressionne l'amateur de vin débutant, mais l'habile rotation du verre réalisée par le buveur de vin chevronné et « *sa mise en nez* ». En dégustation, qu'elle soit professionnelle ou hédonique, le ballet des rotations des verres et l'habileté à humer le précieux liquide est la règle et le discours sur les arômes domine les échanges, chacun étant en quête d'un diagnostic olfactif le plus précis possible.

Avec le réveil de la dégustation du gourmet, ce n'est pas l'abandon de la dimension olfactive du vin qui est proposée, mais le retour à une approche polysensorielle qui est proposée. C'est aussi rappeler que ce n'est pas la dimension olfactive du vin qui est la marque majeure du terroir mais bien davantage sa dimension tactile. Son goût, comme sa couleur, ont bien sûr également leur importance. En cherchant le message du lieu dans un verre de vin, c'est à un exercice polysensoriel que nous sommes ainsi invités.

Avec la dégustation géo-sensorielle, le vin est abordé comme une constellation sensorielle, issue d'une aire géographique faite d'une constellation originale de caractéristiques physiques et biologiques qui font le « *haut-lieu viticole* », le « *climat* ». Henri Jayer aimait à dire que ce goût de lieu est absolument permanent et reconnaissable quel que soit le millésime. Il ajoutait que les caractéristiques des diverses années impriment des particularités aromatiques variables selon l'histoire météorologique du millésime. La dégustation « *de lieu* » qu'il nous a transmise permet ainsi de percevoir et d'or-

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.

donner l'ensemble des éléments du vin, tactiles d'abord, gustatifs et aromatiques ensuite.

13 « *Quand le vin bouge en bouche, c'est fascinant* », ainsi s'ouvre le grand entretien consacré à Gabriel Lepousez dans la *Revue du Vin de France*, N° 631, mai 2019. Gabriel Lepousez est chargé de recherches à l'Institut Pasteur. Très intéressé par le retour de la dégustation géo-sensorielle qui privilégie le toucher de bouche pour apprécier le goût du lieu, le « *goût de terroir* », il contribue à fonder scientifiquement cette dégustation poly-sensorielle.

14 Le célèbre vigneron et consultant bordelais, Stéphane Derenoncourt, développe particulièrement cette dimension du vin in C. BROSSE, *Wine, Derenoncourt, un homme, un groupe*, Paris, La Fabrique de l'Epure, 2015, 170 p., p.112-120.

15 In P. Guigui et Sophie Brissaud, « Tout le monde sait déguster », Editions Apogée, 2019, p. 82.

16 « Il n'est de véritable jouissance qu'au point où commence le vertige », comme l'écrivait Goethe dans « Les années de voyage de Whileim Meister ».

Français

Très ancienne culture, la Chine a très tôt développé un intérêt fort pour l'élaboration et la consommation du thé, comme l'atteste le temple de l'Institut Royal du Thé de la Dynastie Tang à Changxing. Yu Lu (733-804) peut être considéré comme le père fondateur de la culture du thé de terroir : le meilleur thé pour l'Empereur, issu des meilleurs lieux pour le produire, avec les variétés les plus appropriées. L'une d'entre elles, unique en un terroir particulier, se manifeste par un port de feuille original et reconnaissable avec évidence. Il existe donc des « Hauts-lieux » pour la culture du thé comme il existe des « Hauts-lieux » pour la culture de la vigne. Cette culture du thé retrouve toute sa vigueur aujourd'hui, mais depuis quelques années on assiste également à un fort intérêt pour le vin, en particulier pour les grands vins de terroir dont la Bourgogne est le modèle. Nous explorons le sens de cet intérêt grandissant chez ces amateurs de vin et de thé.

English

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.

The great American and Japanese amateurs exploded the export of great French, Italian, Spanish wines, in the post-World War II era. Henri Jayer's Cros Parantoux, which became legendary and one of the world's two most expensive wines, began its career in Los Angeles and Tokyo the same year, in 1980. In the 1990s, when wine became a household name the drink of globalization, the rarest wines were synonymous with social success. Every entrepreneur, banker, surgeon, lawyer, executive .must drink the greatest, most wanted and most expensive wines in the restaurant and if possible own them. It was normal for China, which emerged as the great emerging power of the 21st century, to make Hong Kong a link between it and old Europe, the new stronghold of fine wine.

If we find in Hong Kong the most prestigious wines of the moment, whether they are of European origin or the so-called New World countries (California, New Zealand, Chile, Australia...), we will question the meaning of the growing interest in local wines in China. Indeed, today's great wines bring together the greatest regional wines in the world, Romanée- Conti, Cros Parantoux and Montrachet in the lead, but also the greatest wines from the construction of a taste, whose Grange Penfold (South Australia) or Screaming Eagle (California) can be considered models. For these, the hand of man is dominant, for the first ones it's the message of the place that counts.

Requested since a few years to animate and intervene in an annual symposium in Shanghai, "Terroir, Renaissance", with geo-sensory tasting workshops (master class) and having proposed to several renowned Burgundy winegrowers to intervene, led by Aubert de Villaine, co-manager of Domaine de la Romanée-Conti, we were surprised by the exceptional enthusiasm of the Chinese for this type of wine: a wine that delivers the message of its birthplace. By birth place, we mean places that are recognized by man as capable of producing with regularity wines with original taste, recognizable by tasting, a geo-sensory tasting. These viticultural "high-places" who give the wines that come from them a singular taste that the amateur likes to recognize, even "blindly", during a tasting where the bottle label has been masked.

Organizing tours of vineyards and tastings among the great Burgundian winemakers, we were able to observe the speed at which the great amateurs and professionals of Chinese wine increased their understanding of what we call "Knowledge of the terroir and geo-tasting". -sensory ". Some have already acquired the ability to recognize, "blindly", the main Burgundy vineyards: Pommard, Gevrey-Chambertin, Vosne-Romanée, and even "climates" the most emblematic: Chambertin, Richebourg, Tâche, Clos- de-Tart...

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.

The hypothesis that we emit is that China, culture as old and complex as France, has a long tradition of tea's terroir, the most delicate silks coming from judiciously chosen places, a cooking of soil to the unequaled diversity, a spiritual tradition in full revival, so an interest for the culture of the wine of soil which imposes itself as one of the most sophisticated of the planet. Having visited the temple of the Royal Tang Dynasty Tea Institute in Changxing, we understood that Yu Lu (733-804) can be considered as the founding father of the tea culture of the soil: the best tea for the Emperor, from the best places to produce it, with the most appropriate varieties. One of them, unique in a particular terroir, is manifested by a port of original leaf and recognizable with evidence. There are therefore "high places" for the cultivation of tea as there are "high places" for the cultivation of the vine.
To cross the thousand-year-old adventure of the tea of terroir, with that millennium history too of the wine of French terroir, is a cultural and sensory exercise which attracts more and more Chinese amateurs, eager to reconnect with their culture and having considerable means for satisfy their thirst! These great Chinese amateurs belong to the Chinese upper classes, entrepreneurs, business executives, hospitality and catering executives, senior executives, surgeons
We could have feared, in the 2000s, the disappearance of these local products, to the benefit of the global luxury products resulting from the construction of tastes and propelled by a powerful marketing. The opposite has happened, the original products are wanted by those who have succeeded in life. Appreciating and possessing these wines or these original teas, is one of the major symbols of social success and the cultural distinction that goes with it. As Aubert de Villaine writes, who chaired the association which obtained the recognition of the "climates" of Burgundy vineyards as a UNESCO World Heritage Site: "Faced with the threat of standardization of tastes, driven by the globalization of cultures and the globalization of the markets, our products which have an origin, which are the reflection of our cultural identity, open, it seems to me, exciting avenues for the construction of sustainable territorial policies. This is why the rules for protecting these local cultural identities are essential, provided of course that these lands and territories are understood as living heritage [1].
In this period of globalization, local products are sought after and valued because they are seen as the natural expression of the place: "a combined work of man and nature. " These products are more and more wanted and coveted. The great teas of Chinese soils and the great wines of "climates" from Burgundy are the perfect illustration. In addition, they participate in the vast ecological movement for the protection of the environment, whose local products, stemming from "good viticultural practices", are the spearhead.

Mots-clés
haut-lieux, goûts, terroirs, dégustation géo-sensorielle, amateurs

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.

Keywords
high places, tastes, terroirs, geo-sensory tasting, amateurs

Jacky Rigaux
Docteur de l'Université de Bourgogne

Charles Rigaux
Université Bourgogne Franche-Comté, Laboratoire de Sociologie et d'Anthropologie de l'Université de Franche-Comté

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.