

Débat d'idées

# La légitimité de la typicité

L'appellation « est une garantie d'origine et de tradition. Elle ne donne pas d'assurance gustative. » P. Mauguin, directeur général de l'INAO de 2002 à 2006. Aujourd'hui encore cette vision de l'AOC fait débat. L'apparition de la notion de typicité dans les années 1990 a provoqué un schisme.



## Yves Cadot

Yves Cadot est chercheur de l'unité expérimentale vigne et vin à l'Inra d'Angers. Pour lui, un vin typique est un vin présentant un « air de famille » avec les autres vins de l'AOC. Les vins volontairement atypiques ont leur place en IGP.

### Qu'est ce qu'un vin typique selon vous ?

**Yves Cadot :** Un vin revendiquant un lien au terroir est un vin reconnaissable à son air de famille. Chaque individu est différent, mais tous revendiquent leur appartenance à la famille. Cette famille est le fruit d'un consensus entre les acteurs de la production, c'est-à-dire que les valeurs essentielles sont partagées. Il n'existe donc pas un, mais de nombreux vins typiques au sein d'une AOC ! Enfin, la notion de typicité est l'exact contraire de la notion de standard avec un écart type acceptable. Néanmoins, les travaux réalisés sur la perception de la typicité montrent qu'il existe un gradient de typicité.

### Sur quels critères est construit cet air de famille ? Sur le profil sensoriel uniquement ?

**Y. C. :** La typicité se définit par des caractéristiques sensorielles, des

pratiques, et des savoir-faire. Pour la dimension sensorielle, nous avons montré comment les anjou-villages Brissac se différencient des autres vins rouges du Val de Loire. Un jury composé de producteurs a mis en évidence les descripteurs suivants : l'intensité colorante, les odeurs de fruits noirs et de fruits mûrs, la longueur et le gras en bouche. Et ce pour trois millésimes différents. Ces descripteurs ont été confirmés par un jury expert avec les odeurs de cassis, de kirsch, ou de pruneaux par exemple. Ces descripteurs paraissent constants, mais l'intensité est fonction du millésime. La dimension sensorielle de la typicité n'est pas figée d'un millésime à l'autre. Enfin, nous avons montré que certains actes techniques étaient spécifiques. Par exemple, la date de vendanges des anjou-villages Brissac est plus tardive que pour les autres AOC. Il existe donc bien un air de famille, qui s'exprime par des modes de production et des caractéris-

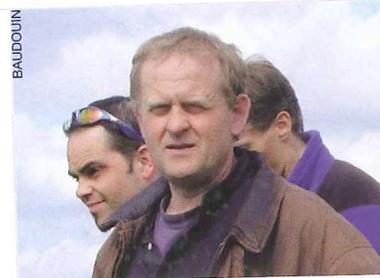
tiques sensorielles spécifiques.

### Quelle est la place de la typicité dans les dégustations pour demander l'AOC ?

**Y. C. :** Il existe de nombreux vins écartés de l'AOC sous le prétexte du manque de typicité. En fait, le problème n'est pas lié, en soi, aux agréments, mais à la définition préalable des règles du jeu. Si un vin est produit selon le cahier des charges, et qu'il est exempt de défauts, il fait alors partie de la famille. Le critère de typicité ne peut pas être inclus lors des agréments, ou alors, non pas comme un critère de sélection, mais comme un critère de discussion. Il doit permettre à l'ensemble des producteurs de discuter et de partager des valeurs communes. Sinon, l'agrément doit se baser sur des défauts objectifs, définis au préalable, pour éliminer des vins.

### Les vins atypiques ont-ils leur place en AOC ?

**Y. C. :** Dans la mesure où il existerait un consensus dans l'AOC, un vin atypique résulterait d'un choix volontaire, ou d'un écart accepté par le producteur. Dans ce cas, un vin jugé atypique aurait toute sa place comme IGP. La revendiquer apparaît comme une excellente solution. Des tensions existent dans plusieurs AOC, qui sont dues, selon moi, à un manque d'échange de l'ensemble du collectif. Dans ce cas, ce ne sont pas les vins typiques ou atypiques qui sont en cause, mais la gouvernance de l'AOC.



## Patrick Baudouin

Patrick Baudouin est vigneron à Chaudefonds-sur-Layon (49). Il défend l'originalité gustative du vin d'AOC et s'oppose au « diklat » de la typicité et s'insurge contre le « tout AOC de qualité correcte et homogène ». Les vins « respectables » répondant à la majorité des demandes du marché ont leur place en IGP.

### Reconnaissez-vous l'idée de la typicité pour les vins AOC ?

**Patrick Baudouin :** Non, d'autant plus que derrière typicité il est entendu, en réalité, typicité organoleptique. Cette notion est une aberration aussi bien du point de vue des sciences du goût que de l'éthique des AOC. Avec des vigneron qui partagent mon propos, dont ceux de l'association Sève, nous défendons l'originalité de l'expression du terroir dans les vins d'AOC. Nous remettons donc en cause le concept de typicité qui promeut l'inverse. Il faut réformer et resegmenter les vins d'AOC, dont l'éthique a dérivé vers une standardisation et une production de masse.

### Dans une tribune, vous estimez que la typicité n'est autre que « la référence des pratiques majoritaires de la profession ». En quoi cela est-il nocif aux AOC ?

**P. B. :** Les créateurs de l'AOC défendaient le lien fort d'une minorité de vins au terroir. Les critères d'adhésion étaient une délimitation sévère des parcelles et des pratiques exigeantes. À partir des années 1970, l'agrochimie a envahi la viticulture et l'œnologie. La dégustation est devenue le critère principal d'acceptation d'un vin dans l'AOC. Petit à petit, le critère d'acceptation organoleptique est devenu « la typicité », en réalité le goût standard majoritaire, défini comme référent par la majorité des producteurs d'une AOC. C'est-à-dire de vins produits

dans les mêmes conditions à la vigne (engrais, clones, explosion des rendements...) et à la cave (levures sélectionnées, chaptalisation, etc.). La typicité est le reflet d'itinéraires technologiques homogénéisés, gommant l'authenticité de l'expression d'un terroir dans sa diversité. L'AOC est devenue le label de vins de volume de qualité homogène et correcte, c'est la négation du sens de sa création.

### Les vigneron reconnaissent-ils, selon vous, le concept de typicité ?

**P. B. :** La réforme des AOC a forcé la profession à réfléchir. La redéfinition de l'AOC qui était l'objectif prioritaire est un échec. Mais la dégustation n'a juridiquement plus ce rôle de critère principal pour l'appartenance à l'AOC. Il y a un travail d'engagé sur ce qu'on attend de la dégustation. Les vigneron se rendent compte, petit à petit, de la subjectivité et de l'arbitraire du jugement de dégustation. La notion de typicité devient très difficilement défendable. Désormais lors de dégustation pour demander l'AOC, le travail se concentre sur les défauts, et même là on se rend compte de la difficulté de les définir de façon fiable. À une récente dégustation syndicale, un vin qui avait été refusé deux fois par les jurys pour l'AOC, a été considéré comme bon par une commission de travail qui a trouvé peu dignes d'autres vins « agréés » auparavant. De quoi faire réfléchir les plus accros à la « typicité » !

### À trop défendre l'originalité, ne nuit-on pas à la renommée des AOC ?

**P. B. :** Originalité ne signifie pas dans ce cas individualisme. L'AOC a été conçue comme une marque, mais collective. Toute la question est de définir la base d'adhésion à ce collectif. Je souhaiterais la reconstruction de collectifs vigneron décidant ensemble de critères exigeants. Les amateurs de vins et le marché se retrouveraient dans les vins d'AOC qui rimeraient avec originalité.

### Aux amateurs, les « vins de terroir ». Mais quels vins pour les autres consommateurs ?

**P. B. :** Comme d'autres vigneron j'utilise à mon domaine la segmentation « vins de terroir/vins de fruit ». C'est une tentative de réponse à la confusion actuelle de l'offre AOC pour le consommateur. Les « vins de terroir » sont ce que nous voudrions de l'AOC. Les « vins de fruit », tout à fait respectables, correspondent à la majorité de ce que le vignoble peut produire réellement et à la majorité de ce que le marché veut. Des vins plaisants, sur le fruit, non destinés à la garde et d'un prix abordable. La solution existe : c'est la nouvelle segmentation proposée par l'Europe : AOC, lien au terroir. IGP, vins de territoires. Vins sans IG : vins d'assemblages. La solution est là, mais la profession, en France, passe toute son énergie à résister à hauts cris à cette réorganisation, pour poursuivre à tout prix la politique du « tout AOC ». Il y a eu un vrai sabotage, par la profession et l'INAO, de la réécriture du lien au terroir dans les nouveaux cahiers des charges des AOC. Dites-moi ce que peut bien faire un rosé d'Anjou en AOC ? C'est une IGP, ça ne devrait même pas être discuté.

Séverine Favre

« La typicité se définit par des caractéristiques sensorielles, des pratiques et des savoir-faire. »