LE TERROIR, LA NOUVELLE FRONTIÈRE DES SPIRITUEUX

Par Christine Lambert

CE CONCEPT FRANCO-FRANÇAIS CANTONNÉ À L'ORIGINE DANS LE VIN FAIT UNE IRRUPTION TRÈS REMARQUÉE DANS LES ALCOOLS DISTILLÉS, ET PAS SEULEMENT DANS L'HEXAGONE. POUR OUVRIR UNE VOIE ORIGINALE, POUR RETROUVER LE LIEN À LA TERRE, POUR SE DIFFÉRENCIER SUR UN MARCHÉ ENCOMBRÉ, POUR DÉFENDRE UNE ÉTHIQUE DU GOÛT ET DU DÉVELOPPEMENT… LES MOTIFS NE MANQUENT PAS – LES SCEPTIQUES ET LES SOURCES DE CONFUSION NON PLUS. ALORS, PEUT-ON PARLER RÉELLEMENT DE TERROIR DANS LES SPIRITUEUX ?

Aborder le concept de terroir dans les alcools distillés, c'est un peu comme se frotter à la question de l'existence de Dieu. Tout le monde ne loue pas le même, chacun s'en tricote plus ou moins sa définition, les textes sacrés se réécrivent au cours de l'histoire, et il n'est nul besoin de le voir ni de le sentir : le simple fait d'y croire et de s'y dévouer dispense de fournir les preuves de sa réalité. Loin d'incarner une vérité scientifique, l'idée de terroir a connu des contours très fluctuants pendant des siècles dans le vin, où elle a émergé. Et son irruption en force en ce moment dans l'univers des spiritueux ajoute à la confusion tout autant qu'à la richesse des débats. C'est un concept ancien et terriblement évolutif, rappelle Éric Rouvellac dans sa thèse *Le Terroir, essai d'une réflexion géographique à travers la viticulture* (1), galvaudé par le langage courant. Un mot-valise où chacun fourre parfois ce qui l'arrange et qui, malgré le ballet de définitions qui se sont succédé pour l'appréhender, n'a pas d'équivalent dans d'autres langues. *«Attesté dès le début du XIIIe siècle, le "terroir" est d'abord synonyme d'espace de terre, de territoire, dont il serait une altération linguistique»*, précisent les chercheurs Laurence Bérard et Philippe Marchenay (2). Le concept va s'affiner au fil des siècles, oscillant entre une acception immanente, purement pédologique (le sol, le climat, la-vérité-de-la-nature-qui-nous-parle…), et un sens qui intègre la dimension humaine et sa relation au lieu – ce dernier s'étant imposé de nos jours (lire l'encadré). Comme l'écrivait Roger Dion (3) : *«Le rôle du terrain dans l'élaboration d'un grand cru ne va guère au-delà de celui de la matière dans l'élaboration d'une œuvre d'art. Il n'y a pas moins d'excès à définir les grands crus bordelais comme une "conséquence" de la présence de la terre de graves qu'il n'y en aurait à représenter l'art ogival comme un don du calcaire lutétien.»*

Un concept difficile à définir

«Sans l'homme, il n'y a pas de terres agricoles», résume Frédéric Revol, du Domaine des Hautes-Glaces (lire l'entretien p. 22), qui depuis une dizaine d'années pousse le whisky sur la voie étroite du terroir. *«L'approche rousseauiste du terroir est un attrape-nigaud marketing*, renchérit Alexandre Gabriel, des cognacs Maison Ferrand. *Si on enlève la main de l'homme, le terroir n'existe pas. Derrière chaque climat en Bourgogne il y a un viticulteur, avec sa sensibilité. Dans*

QU'EST-CE QUE LE TERROIR EXACTEMENT ?

Après moult évolutions à travers l'histoire, un travail collectif mené entre l'INRA, l'INAO et l'UNESCO, cité dans la charte Terroirs & Cultures (2005), a abouti à la définition suivante : *«Un terroir est un espace géographique délimité défini à partir d'une communauté humaine qui construit au cours de son histoire un ensemble de traits culturels distinctifs, de savoirs et de pratiques, fondés sur un système d'interactions entre le milieu naturel et les facteurs humains. Les savoir-faire mis en jeu révèlent une originalité, confèrent une typicité et permettent une reconnaissance pour les produits ou services originaires de cet espace et donc pour les hommes qui y vivent. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants qui ne peuvent être assimilés à la seule tradition».* Qu'un simple petit mot de deux syllabes ait besoin d'une explication aussi longue suffit à dire toute la complexité du concept… et à quel point il est tentant de n'en retenir qu'une partie pour le détourner.

➔

Photo Christophe Meireis

À droite : Étienne d'Hautefeuille. Les terroirs sont des espaces vivants et innovants, qui ne peuvent se réduire à la seule tradition.

le cognac, la Grande Champagne ne s'explique que par son histoire humaine (4). D'ailleurs, ce n'est pas le terroir qui a fait naître le cognac, mais la technologie de la double distillation.» De fait, historiquement, les vignobles de la région cognaçaise produisaient des vins plutôt médiocres, qui gagnèrent énormément à se frotter aux alambics dont l'invention se diffusa en France à partir de la fin du XIIe siècle, surtout après la mise au point de la double distillation vers 1630. En Charente, à partir de la fin du XVIIe siècle, les distillateurs les plus compétents commencèrent à sélectionner le cœur de la "bonne chauffe" (la seconde passe) pour produire des eaux-de-vie plus fines, plus élégantes, qui connurent le succès international qu'on sait. La répartition géographique des crus, ajoute Éric Rouvellac, s'est quant à elle plutôt justifiée *a posteriori* en reposant davantage sur l'aire d'influence des marchands de Cognac à partir de la ville éponyme que sur des conditions naturelles privilégiées.

À l'aveugle, un maître de chai expérimenté peinera souvent à distinguer un cognac Grande Champagne d'un Borderies, ou un Fins Bois d'un Petite Champagne. Mais il reconnaîtra à coup sûr la signature d'une maison plutôt que celle d'une autre. Preuve empirique que l'identité d'un spiritueux ne se confond pas avec son terroir. Pour écrire sa thèse sur *La typicité d'une eau-de-vie de cognac : itinéraire technologique et lien au terroir* (2015), Nicolas Malfondet, aujourd'hui responsable R & D chez Maison Ferrand, a multiplié en laboratoire les analyses physico-chimiques et sensorielles sur les crus de cognac. Résultat ? Aucun composé spécifique de cru n'est ressorti, et de nombreux facteurs au cours de la fabrication se sont montrés susceptibles de masquer les ténus "effets crus". Si le nez humain et la chromatographie gazeuse s'entendent pour minimiser l'effet terroir – à défaut de le nier –, pourquoi diable les producteurs de spiritueux s'en emparent-ils, de plus en plus nombreux ?

Alors que ce terme polémique continue à agiter par embardées le milieu viti-vinicole (5), les alcooliers l'accaparent à leur tour, et pas seulement en France. En France, justement, le terroir reste étroitement associé aux AOC qui leur assurent une forme de reconnaissance. Cognacs, armagnacs, calvados, rhums agricoles de Martinique

«L'APPROCHE ROUSSEAUISTE DU TERROIR EST UN ATTRAPE-NIGAUD MARKETING. SI ON ENLÈVE LA MAIN DE L'HOMME, LE TERROIR N'EXISTE PAS.»

et quelques autres moins célèbres défendent ainsi depuis longtemps une vision de terroir liée à leurs appellations. *«À mes yeux, le terroir est d'une importance cruciale*, insiste ainsi Guillaume Drouin. *L'appellation calvados rassemble des microclimats très différents : le pays de Bray, pluvieux et froid, la Manche, où il fait plutôt doux, la Mayenne, proche du climat parisien. Avec des variations d'ensoleillement et de pluviométrie énormes, de 1 200 ml d'eau par an, ce qui se classe parmi les records en France, à 600 ml au sud de la plaine de Caen. Et des différences de sols, du granit et du schiste dans le Domfrontais, de la craie en Pays d'Auge. En outre, l'appellation laisse des choix de production importants. On peut utiliser quelque 200 variétés de pommes et de poires, on peut distiller en colonne ou à repasse. L'effet du terroir, c'est la combinaison de tout cela, des variétés de pommes, des climats, des sols et bien sûr de la patte du producteur. Quand je déguste certaines eaux-de-vie, je sais sans le moindre doute d'où elles viennent.»* Même si, comme il l'avoue volontiers, il est difficile d'identifier la part de chaque facteur.

L'importance du travail de l'homme

Tous les producteurs qui cherchent à en extraire le goût s'accordent sur ce point : le terroir s'incarne dans le lien à la terre, et donc en premier lieu dans la matière première, raisin, agave, mirabelle, pomme, canne à sucre, orge… Si cette matière première doit refléter son territoire, sa production ne peut être que locale. On ne peut invoquer le terroir quand on importe ses mélasses, son malt ou ses fruits – combien de grandes marques de scotch qui vous diront : *«Le terroir, c'est la distillerie»* ? Oui mais non.

Dans les environs d'Amiens, Étienne d'Hautefeuille a monté une petite distillerie qui a commencé à produire du whisky fin 2018 sur l'exploitation céréalière transmise dans sa famille depuis dix générations : *«L'ADN de mon whisky, c'est ma céréale, celle que je cultive. Sinon, ce que je fais n'a pas de sens. Je travaille l'orge à la parcelle et au millésime, ma distillerie a été pensée pour cela. Mon terroir, ma ferme-distillerie, c'est ma richesse, ma force. Tout le monde croit que la Picardie est formée de vastes plaines homogènes, mais c'est faux ! Il n'y a pas de microclimats, certes, mais les sols en revanche varient énormément. À la ferme, je cultive 200 hectares de céréales, de lin, de colza, de pomme de terre, etc, en rotation : la moitié des terres sont formées de limons, le reste c'est de la craie et du bief, c'est-à-dire de l'argile avec du silex, pas facile à travailler et très sensible au déficit hydrique, l'orge souffre sur ces sols, elle s'exprime différemment.»*

Dans le sud de l'Irlande, à Waterford, Mark Reynier s'est associé à des dizaines de producteurs d'orge (lire le reportage p. 38) pour récupérer une céréale cultivée elle aussi sur des parcelles aux typologies variées qu'il entend exprimer dans ses whiskies. Et comme on ne peut pas dire que le bougre souffre d'un manque d'ambition, il réitère l'opération dans le rhum avec Renegade, la distillerie dont il achève la construction à la Grenade (lire p. 74), en faisant planter diverses espèces de cannes à sucres sur différents terrains. *«Le terroir, ça a toujours existé*, affirme-t-il, péremptoire. *Nos grands-mères savaient qu'il fallait planter telles fleurs sur une terre acide exposée à l'est, et que les tomates étaient meilleures si elles poussaient ici plutôt que là. Simplement, on n'appelait pas cela du "terroir", on appelait ça du jardinage.»*

«ON NE FAIT PAS LES MÊMES CALVADOS SELON QU'ON DISTILLE EN COLONNE, QUI DONNE UNE PHOTO TRÈS DIRECTE DE LA MATIÈRE PREMIÈRE, OU À REPASSE, QUI OFFRE DAVANTAGE DE POSSIBILITÉS DE CORRIGER.»

Pour forcer la preuve du terroir, Reynier s'est associé à des chercheurs qui analysent les distillats et croisent les paramètres de toutes les parcelles lui fournissant la céréale. Pour autant, au cours des dix-huit mois qui séparèrent ma visite à Waterford de la commercialisation de ses deux premiers whiskies, son discours prend davantage en compte les méthodes humaines. À l'évidence, quand on goûte les single malts des fermes Ballykilcavan et Bannow Island, véritablement bluffants en dépit de leur jeunesse, impossible de faire abstraction du fait qu'il a réuni autour de lui un matériel performant et une équipe de pro- ➔

Photo Christophe MEIREIS-Christophe CLAUDIN

«ON PEUT TRÈS BIEN ÊTRE DANS UNE LOGIQUE DE TERROIR, SANS QUE ÇA PUISSE "SE GOÛTER". EST-CE QU'ON EST DANS DU TERROIR ET EST-CE QU'ON SENT LE GOÛT DU TERROIR SONT DEUX CHOSES DIFFÉRENTES.»

fessionnels chevronnés totalement dévoués à la cause.

«La matière première, c'est le premier étage de la fusée. Le deuxième étage, c'est la dimension artistique et créatrice, avance Alexandre Gabriel. *Dans quelle direction va-t-on emmener cette matière première ? Comment va-t-on souligner ou parfois corrompre le terroir ?»* À chaque étape de la production, les possibilités de faire évoluer cette matière première ne manquent pas. À commencer par la sélection variétale. *«Je crois au poids de l'histoire dans le terroir*, insiste Guillaume Drouin. *Ça fait cinq cents ans qu'on sélectionne les variétés pour composer le verger normand. Dans les nôtres, on a 20 % de pommes amères, 50 % de douces-amères, 20 % de douces et 10 % de pommes acides. On ne les traite pas, on connaît leur richesse en acidité, en sucre, en polyphénols. L'influence des sols est réelle, mais difficile à mesurer car les parcelles ne portent pas toutes les mêmes variétés. Et cette diversité des fruits participe à l'équilibre et à la complexité des calvados. J'ai fait des essais de monovariétal : eh bien, ce n'est pas terrible !»*

Ci-dessous : Guillaume Drouin (calvados Maison Christian Drouin). Ci-contre : Christophe Dupic (whisky Rozelieures). Page de droite : Mark Reynier (whisky Waterford, rhum Renegade) et Alexandre Gabriel (cognac Maison Ferrand, rhum Plantation).

Une question d'interprétation

Rozelieures, en Lorraine, cultive 300 hectares de céréales et distille l'un des rares whiskies français qui ambitionne d'être fabriqué "de la terre au verre". Pour contrôler le dernier maillon qui lui échappait dans la chaîne, la distillerie a fait construire une malterie, élément crucial pour assurer la traçabilité du grain – les malteries géantes, dans les grands pays céréaliers comme la France, sont incapables de traiter de petites quantités sans mélanger les grains de différentes provenances. L'objectif de Christophe Dupic, le patron de Rozelieures ? Élaborer à terme des cuvées parcellaires qui exprimeront les micro-terroirs locaux. Reste un dernier boulon à serrer : l'origine de la tourbe pour ses whiskies fumés. Quid du terroir quand on connaît l'influence de la tourbe… et que celle-ci vient d'Allemagne ? Même problématique dans les Hébrides écossaises, où Bruichladdich se donne un mal fou pour composer ses Port Charlotte *Islay Barley Heavily Peated*… alors que la tourbe est récoltée près d'Elgin (Speyside) et Inverness (Highland) et non sur l'île. La distillerie, elle aussi, construit sa malterie. Et le choix des levures ? On en parle ? Quand on sait que l'essentiel des arômes d'une eau-de-vie

Photo Christophe MEIREIS-Arnaud CALAIS-DR

se forme lors de la fermentation, la question n'a rien d'anodin. Frédéric Revol est en train de passer progressivement aux levures autochtones. Ici et là, des mezcals mexicains, des clairins haïtiens partent en fermentation spontanée. Mais pour le reste, la fermentation fait l'objet d'un contrôle strict. Les choix de distillation, eux aussi, emmènent le terroir dans différentes directions. *«C'est certain, on ne fait pas les mêmes calvados selon qu'on distille en colonne, qui donne une photo très directe de la matière première, ou à repasse, qui offre davantage de possibilités de corriger»*, reconnaît Guillaume Drouin. Marc Sassier ne dit pas autre chose dans sa défense de la colonne créole (lire p. 74) pour les rhums martiniquais.

À chaque étape, la main humaine, le producteur, choisit de se mettre – ou non – au service de sa matière première, et de dessiner d'une façon plutôt que d'une autre les contours de son terroir. Quitte à forcer parfois le trait pour que le dégustateur perçoive le ténu effet terroir. On s'en fout, nous disait en substance Serge Valentin dans *Whisky Magazine & Fine Spirits* n°75 : ce qui compte, c'est que le terroir soit dans le whisky, pas qu'on en *«détecte les caractéristiques organoleptiques constantes et différenciantes»*. En outre, *«on peut très bien être dans une logique de terroir – tout a poussé localement, tout est fabriqué au domaine –, sans que ça puisse "se goûter" car on n'aura pas fait ce qu'il fallait pour que ça se sente*, remarque Frédéric Revol. *Pour moi, est-ce qu'on est dans du terroir et est-ce qu'on sent le goût du terroir sont deux choses différentes.»*

Œnologues de formation, Revol et Sassier rappellent que, dans le vin, c'est aussi la culture des dégustateurs qui au fil des décennies a fini par caler les palais sur le goût de telle parcelle, tel coteau, tel terroir. Tout au long de l'entretien qu'il nous a accordé, le fondateur du Domaine des Hautes-Glaces insiste sur la notion d'intention, fondamentale pour révéler le terroir. Et déplore la regrettable usurpation du mot : *«Si on banalise le mot terroir, on banalise la démarche.»* Certains ont déjà commencé à se livrer à une surenchère, distribuant les notes et les brevets de bonne conduite : brigade du terroir, vos papiers ! À l'inverse, *«On voit déjà les géants du scotch s'en emparer et le dévoyer*, grogne Mark Reynier. *Et ce n'est que le début. Ils détournent le concept pour en faire un argument marketing.»* L'imaginaire et la réalité véhiculés par le terroir – production de proximité, circuits courts, transparence, traçabilité… – parlent, certes, plus que jamais aux consommateurs. Mais si l'idée même de terroir trouve une telle résonance, c'est aussi parce qu'elle induit – faussement d'ailleurs – que le produit est bon, ou du moins meilleur. Et que donc elle fait vendre. Inutile de se leurrer, on n'a pas inventé plus joli terme marketing ! Dans une industrie des spiritueux à la recherche d'un supplément d'âme, de valeurs, d'identité, le terroir offre une splendide échappée, alors que sa définition même le condamne à l'échelle d'une niche. Heureusement, pour entreprendre le magnifique voyage vers le goût, ce n'est pas la seule voie.

(1) Université de Limoges, 2013.
(2) Produits de terroir, par Laurence Bérard et Philippe Marchenay, CNRS, 2007.
(3) Dans Histoire de la vigne et du vin en France des origines au XIXe siècle, 1959, réédité en 2010 chez CNRS Éditions.
(4) Histoire de la Grande Champagne de Cognac, par Jacques Blanc et Alexandre Gabriel, Maison Ferrand Éditions.
(5) Lire le jubilatoire Terroir and Other Myths of Winegrowing, du Dr Mark A. Matthews, University of California Press, 2016 (non traduit)

«ON VOIT DÉJÀ LES GÉANTS DU SCOTCH S'EMPARER DU TERROIR ET LE DÉVOYER. ET CE N'EST QUE LE DÉBUT. ILS DÉTOURNENT LE CONCEPT POUR EN FAIRE UN ARGUMENT MARKETING.»