

Le « vin ancré » : un vin porteur, engendreur et transmetteur de liens, d'histoires, et d'attachements ?

Auteur : Deru, Achille

Promoteur(s) : 10300

Faculté : Faculté des Sciences Sociales

Diplôme : Master en sociologie, à finalité approfondie

Année académique : 2019-2020

URI/URL : <http://hdl.handle.net/2268.2/10453>

Avertissement à l'attention des usagers :

Tous les documents placés en accès ouvert sur le site le site MatheO sont protégés par le droit d'auteur. Conformément aux principes énoncés par la "Budapest Open Access Initiative"(BOAI, 2002), l'utilisateur du site peut lire, télécharger, copier, transmettre, imprimer, chercher ou faire un lien vers le texte intégral de ces documents, les disséquer pour les indexer, s'en servir de données pour un logiciel, ou s'en servir à toute autre fin légale (ou prévue par la réglementation relative au droit d'auteur). Toute utilisation du document à des fins commerciales est strictement interdite.

Par ailleurs, l'utilisateur s'engage à respecter les droits moraux de l'auteur, principalement le droit à l'intégrité de l'oeuvre et le droit de paternité et ce dans toute utilisation que l'utilisateur entreprend. Ainsi, à titre d'exemple, lorsqu'il reproduira un document par extrait ou dans son intégralité, l'utilisateur citera de manière complète les sources telles que mentionnées ci-dessus. Toute utilisation non explicitement autorisée ci-avant (telle que par exemple, la modification du document ou son résumé) nécessite l'autorisation préalable et expresse des auteurs ou de leurs ayants droit.

NOM :

Prénom :

Matricule :

Filière d'études :

Le « vin ancré »

Un vin porteur, engendreur et transmetteur
de liens, d'histoires et d'attachements ?

Achille Deru

Remerciements

Les remerciements qui ouvrent ce mémoire sont en réalité les dernières phrases que je rédige afin de célébrer la fin d'un long travail, lequel est en effet un projet de longue date qui n'aurait pu voir le jour sans l'aide et le soutien de nombreuses personnes.

Tout d'abord, je tiens à remercier monsieur le professeur François Mélard grâce à qui j'ai initié ce projet. Son enseignement des principes de la sociologie de la traduction et ses encouragements m'ont poussé à m'attaquer à la thématique de la production viticole. Certaines références centrales de ce travail ont été directement fournies par ses précieux conseils.

Je remercie tout aussi chaleureusement monsieur le professeur Bruno Frère. Pour avoir accepté dans des circonstances particulières de reprendre la promotion d'un projet déjà bien entamé. Et ensuite, pour s'être immergé dans son contenu, en effectuant une relecture importante et des parallèles féconds.

Ma gratitude va aussi à mon entourage qui a collaboré au bon déroulement de mon travail. Je tiens en particulier à remercier Béatrice Renard pour ses nombreuses relectures, écrivaine et historienne, elle est avant tout ma maman et ce mémoire aurait été bien différent sans son soutien. Je remercie aussi Jonas et Alexandre, eux aussi aux prises avec la réalisation de leur propre mémoire, cette épreuve fut rendue plus facile par le fait de ne pas l'avoir vécue isolément, malgré une période de confinement forcé. Je remercie aussi Lou et Timon qui ont partagé avec moi des nuits studieuses ou chacun se concentrait sur la rédaction de projets personnels.

Il me faut aussi remercier ceux qui m'ont ouvert les portes du monde viticole. Bernard Toson, mon mentor, qui m'a initié il y a bien longtemps à la découverte de cet environnement si riche. Et surtout les vigneronns qui m'ont accueilli, m'ont permis de partager leur quotidien et m'ont prêté leur temps. Certains m'ont même nourri et hébergé. Sans leur ouverture, ce mémoire n'aurait simplement pas pu exister. Malgré le fait que je ne puisse les nommer, je leur en suis profondément reconnaissant.

Je tiens enfin à remercier anticipativement messieurs Marc Jacquemain et Frédéric Claisse pour la lecture attentive qu'ils accorderont à ce mémoire.

Table des matières

Introduction	6
Préambules	10
A l'origine du projet	10
L'angle d'approche.....	12
Base empirique	13
I. Le vin technologique.....	15
Le vin technologique, une expression d'apparence paradoxale.....	15
Une méthode rationnelle portée sur la maîtrise	16
<i>Viser de gros rendements</i> 17	
<i>Un processus de fermentation sous contrôle</i> 18	
<i>Un vin aliéné, produit d'une entreprise scalable</i> 20	
Un goût singulier ?	24
Vin technologique, une description désincarnée de « l'autre »	28
II. Deux mondes distincts	31
Les raisons d'une conversion	31
<i>Une sensibilité personnelle</i> 31	
<i>Une rencontre gustative</i> 32	
Une autre manière d'apprendre.....	32
<i>La tension entre la figure du vigneron et de l'œnologue</i> 33	
<i>L'échange de techniques comme processus de création d'un savoir local</i> 35	
<i>La relation personnelle avec l'œnologue</i> 38	
III. Comment produire un vin ancré ?	39
Le concept de Care	40
<i>Les origines</i> 40	
<i>Le Care, un bricolage permanent ?</i> 42	
Favoriser un environnement dynamique pour garantir l'action.....	43
Trois façons de suivre un moût en fermentation	47
<i>« Suivre » par nos sens</i> 47	
<i>« Suivre » par des mesures rudimentaires</i> 48	
<i>« Suivre » grâce aux analyses œnologiques</i> 50	
L'importance de combiner les suivis.....	50
<i>Des méthodes complémentaires</i> 50	
<i>Déceler les traces de partenaires invisibles</i> 51	

Le Care pour intervenir	55
<i>Favoriser les micro-organismes</i> 55	
<i>Tempérer les micro-organismes</i> 57	
Comment (com)poser des choix ?	59
« <i>Travailler en douceur</i> », <i>une aspiration</i> 61	
<i>Préoccupations</i> 63	
<i>Une illustration, le choix de la machine à vendanger</i> 65	
« <i>Suivre</i> » <i>pour arriver où ? L'importance de la patte du vigneron</i> 66	
<i>Causalité comme guide des choix ?</i> 70	
Viser l'autonomie ?	72
IV. Transmettre (aussi).....	75
Le vin ancré, fruit d'un système d'engendremets ?.....	79
Conclusion	85
Bibliographie	89

Introduction

D'abord le regarder, le regarder s'écouler tumultueusement dans le verre, le voir se calmer, se lover dans la courbe du flacon et en apprécier la robe apaisée. D'abord le regarder et ensuite le sentir en portant le verre à ses narines afin d'en prendre une connaissance rapide, légère, ce qu'on appelle le premier nez. D'abord le regarder, le sentir brièvement et ensuite le sentir à nouveau bien plus attentivement, plus longuement, le re-sentir par une profonde inspiration lui permettant ainsi de le laisser s'exprimer et de développer ses arômes, sa personnalité, s'en étonner, anticiper sa bouche, peut-être même déjà partager un peu nos sensations avec ceux qui nous accompagnent dans ce voyage. D'abord le regarder, le sentir, une fois, deux fois, ressentir et enfin le goûter, porter le verre jusqu'à ses lèvres et le laisser pénétrer en bouche, ensuite l'interroger. Quel est son caractère? Livret-il tout de suite des notes claires ou se découvre-t-il doucement ? Comment évolue-t-il ? De façon limpide sur une même longue note ? Ou bien change-t-il rapidement de ton en avançant sur notre langue, notre palais, en s'installant en nous, révélant de nouvelles dimensions ? D'abord le regarder, ensuite le sentir, une fois, deux fois, enfin le goûter, l'interroger et puis partager plus précisément avec nos compagnons d'échappée, partager le plaisir de se lancer dans un jeu de sommelier. Qu'est-ce que c'est ? Qu'ai-je déjà goûté de semblable ? Et vous ? Avec quoi l'associer ? Quelle sensation procure-t-il ? Quel souvenir lointain rappelle-t-il, fantaisie de poète ? D'abord, le regarder, ensuite le sentir, une fois, deux fois, enfin le goûter et puis partager à nouveau, enrichi des échanges, le goûter à nouveau et répéter toutes ces opérations dans l'ordre qui nous convient, pour approfondir cet instant, vérifier que rien ne nous a échappé, chercher à déceler les indices offerts par nos compagnons. D'abord le regarder, ensuite le sentir, une fois, deux fois, enfin le goûter, puis partager, répéter ces actions tant de fois qu'il nous plaira et se laisser porter.

Cette façon ritualisée de « goûter », je l'ai apprise de mon père, de mon patron caviste et de différents vigneron. Certes, une façon similaire de « goûter », autrement dit de découvrir attentivement, pourrait s'appliquer au fromage, à l'huile d'olive, au pain ou toute autre denrée préparée avec soin et destinée à être dégustée au lieu d'être simplement consommée. Toutefois, parmi ces produits de dégustation, l'un d'entre eux canalise l'attention plus que d'autres et s'est imposé presque unanimement comme le produit noble par excellence, il s'agit du vin. Quelles que soient les raisons historiques, gustatives ou culturelles qui ont mené à cette fascination, l'important

pour ce mémoire est qu'elle a fait du vin un produit porteur de controverses. De tous temps, l'appréciation du vin a donné lieu à des avis divergents et lorsque la qualité du breuvage est ainsi remise en question, c'est tout son processus de production qui subit le même sort. Dans l'après-guerre, des pratiques viticoles alternatives se sont développées en réaction à la vitiviniculture¹. L'objectif de ces nouvelles pratiques était de réduire l'utilisation de produits phytosanitaires ou même d'effectuer « un retour à l'authenticité des terroirs » (Teil, Barrey, Floux et Hennion, 2011, p. 10). « Vin issu de l'agriculture biologique ou raisonnée », « vin nature », « biodynamie », les courants qui rassemblent ces pratiques sont très variés et leur description ne fera pas l'objet de ce mémoire. Un tel travail d'exhaustivité serait trop ambitieux dans le cadre de ce projet. Il existe d'ailleurs déjà deux ouvrages offrant des descriptions approfondies de certains de ces courants : le premier est l'ouvrage collectif de Geneviève Teil, Sandrine Barrey, Pierre Floux et Antoine Hennion intitulé *Le Vin et l'environnement* (2011) réalisé sur base de données quantitatives et sur une profusion d'entretiens qualitatifs ; et le deuxième est *La corne de vache et le microscope. Le vin « nature », entre sciences, croyances et radicalités* (2019) réalisé par Christelle Pineau sur base d'un long travail ethnographique. Pour ce mémoire, je me concentrerai uniquement sur l'une des nombreuses controverses qui traversent le monde du vin, à savoir la controverse portant sur l'expression « vin technologique » ou « vin technique ». J'ai entendu cette expression de la bouche de vignerons engagés dans des pratiques alternatives. Ils l'utilisaient vraisemblablement pour qualifier des vins qui n'étaient pas les leurs et qu'ils désapprouvaient. Cela m'a intrigué et j'ai décidé de me pencher en profondeur sur ces questions : Qu'est-ce donc que le vin technologique ? Comment réalise-t-on un vin qui ne se révèle pas être technologique lors de la dégustation ?

Le fait de se lancer dans le compte-rendu d'un tel phénomène en commençant par une controverse n'est pas une démarche anodine. Une telle posture de départ découle de mon choix de suivre les principes de la sociologie de la traduction ou Actor-Network Theory (ANT). Choisir cette posture sociologique était fondamental dans le cas de la thématique abordée. En effet, en questionnant le processus d'élaboration du vin, il me semblait évident que les instruments techniques et/ou que les non-humains joueraient un rôle majeur dont mon travail de recherche allait pouvoir rendre compte. Comme je l'exposerai, le fondement même du courant de l'ANT dans sa façon d'envisager le social offre une légitimité à ma démarche en tant que sociologue étudiant des processus techniques sur lesquels il n'a pas d'expertise.

¹ Ce terme est un mot-valise rassemblant les deux activités du vigneron, d'une part la viticulture qui désigne la culture de la vigne et du raisin et d'autre part, la viniculture qui comprend les étapes nécessaires pour transformer ce raisin en vin.

J'ai structuré mon travail de recherche sur base d'un entretien ciblé sur le vin technique avec un vigneron des Costières-de-Nîmes chez lequel j'ai effectué mon séjour d'observation participante. Après avoir obtenu cette structure, j'ai inséré des données issues de l'observation au sens propre et d'un autre entretien avec un vigneron alsacien à la retraite. J'ai enfin dressé des parallèles entre les idées développées par ces vignerons et des sources académiques qui, si elles ne se revendiquent pas toutes de l'ANT, sont d'orientation pragmatiste et dressent des compte-rendus où les liens entre actants non-humains jouent un rôle majeur.

Après des préambules permettant de situer mon travail, mes intervenants et mes choix, je commencerai en premier par explorer la réalité sur laquelle porte cette expression de « vin technologique ». J'aborderai les critiques faites à l'encontre des vins technologiques et de leur méthode rationnelle d'élaboration. J'exposerai mon opinion selon laquelle ces façons de faire du vin s'apparentent à des phénomènes d'aliénation. Je ferai un parallèle entre ces mécanismes d'aliénation et le concept de scalabilité développé par Anna L. Tsing dans son ouvrage *Le champignon de de la fin du monde. Sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme.* (2015). J'exposerai à la suite comment ces pratiques d'aliénation peuvent mener à la ruine de sites en utilisant un article de Jeremy Brice (2014) intitulé *Killing in More-than-human Spaces : Pasteurisation, Fungi, and the Metabolic Lives of Wine* portant sur la pasteurisation dans un domaine viticole australien. Ensuite, je développerai la notion de terroir sur base d'un article de Geneviève Teil intitulé *Quand les acteurs se mêlent d'ontologie* (2011) afin de préciser la nature des attachements auxquels le vin technique est aliéné et comment la perte de ces attachements réduit ce vin et en compromet la visée. Je cloturerai cette partie en introduisant l'idée que l'expression de « vin technologique » s'apparente au concept de panorama développé par Bruno Latour (2007) dans son ouvrage *Changer de société, refaire de la sociologie.*

Dans la deuxième partie de mon travail, j'aborderai la manière dont les vignerons peuvent réussir à se convertir et à quitter des modes conventionnels de production viticole pour se diriger vers des pratiques alternatives, ceci en apprenant d'autres vignerons et en testant des techniques issues d'autres domaines viticoles. Je dresserai un parallèle entre cette forme de création, de partage de savoirs et les réflexions de Brian Wynne (1999) sur l'élaboration de savoirs locaux et profanes dans son article intitulé *Une approche réflexive du partage entre savoir expert et savoir profane.*

La troisième partie plongera le lecteur dans l'élaboration du vin non technique, que je nommerai « vin ancré ». J'y développerai l'idée que la façon de réaliser du vin ancré s'apparente à une démarche de suivi, c'est-à-dire qu'il s'agit de « suivre » le vin de façon ambivalente, à la fois aller dans

une direction prise par un autre et surveiller les actions et les développements de cet autre. Je développerai ensuite le concept de « Care », et en particulier une de ses nouvelles interprétations qui l'envisage comme une pratique permanente de bricolage et de négociation dont la diversité des modes de suivis constitue pour moi la première étape. J'aborderai ensuite la manière dont le résultat obtenu par ces suivis mène le vigneron à intervenir sur les cuves en fermentation en gardant cette logique d'adaptation et de bricolage. La section suivante développera de façon plus approfondie la manière dont les choix d'outils techniques et de modes d'interventions sont des négociations. Je m'attarderai longuement sur les aspirations abstraites des vignerons, sur leurs préoccupations pragmatiques ainsi que sur leurs attentes gustatives propres ou sur le rôle de la causalité. Je résumerai ces choix en utilisant l'ouvrage de Christelle Pineau, *La corne de vache et le microscope* (2019) en y ajoutant mes propres réflexions.

La quatrième et dernière partie portera sur la place de la transmission dans le cadre de la production de vins alternatifs. Je m'attarderai non seulement sur le fait que le site de production du vin ancré, fruit d'attachements et de liens d'interdépendance, est voué à être transmis, mais aussi sur le fait que le vin ancré issu de ces attachements contient en lui la faculté de transmettre en tant que réel agent. Cette importance de la transmission me permettra de conclure en abordant l'ouvrage *Où atterrir ?* de Bruno Latour (2018) et d'envisager si l'élaboration d'un vin ancré ne relève pas plus d'un système d'émergence plutôt que d'un système de production.

Le vin découvert par le dégustateur dans le paragraphe qui ouvre cette introduction existe tout entier et tout à la fois dans le verre. Les étapes décrites plus haut, séquencées, ne sont qu'une manière d'aborder son intégralité pour en diviser les caractéristiques et le rendre plus abordable. De la même manière qu'un vin n'est pas un phénomène linéaire, les pratiques des vignerons alternatifs sont elles aussi emmêlées, complètes et complexes. Ainsi, la linéarité de ce mémoire imposée par la forme d'un exposé écrit est un exercice un peu artificiel pour en permettre le compte-rendu. Comme le dégustateur qui répète les opérations d'appréciation pour mieux découvrir un vin, j'invite le lecteur à garder à l'esprit que les pratiques décrites pour illustrer une situation ou un concept à un moment opportun portent déjà la trace de dimensions qui seront développées plus loin dans le mémoire.

Préambules

A l'origine du projet

A la base d'un mémoire, il est courant de penser qu'il y a d'abord des choix : le choix d'un thème, le choix d'une méthodologie pour l'aborder, le choix d'une problématique pour lui donner sa profondeur. L'avantage de commencer par des choix se trouve sans doute dans le fait que leur nature s'accommode avec le caractère scientifique inhérent à toute recherche sociologique. En effet, un choix est raisonné, justifiable et, idéalement, cohérent. Cependant, je me suis aperçu que si je commençais le développement de ce mémoire par un déploiement de choix et par leurs justifications, j'allais avoir le désagréable sentiment de tromper son lecteur attentif. Car en réalité, l'idée de ce mémoire, comme c'est sans doute le cas de nombreux projets de recherche, n'est pas née d'un choix clair et digne d'être exposé, mais plutôt d'un ensemble d'intérêts, d'intuitions, d'associations et d'étonnements inattendus. Plus concrètement, l'idée de cette recherche est née de la connexion entre mes deux principales activités, d'une part mon activité d'étudiant en sociologie et d'autre part, mon expérience de travail dans le milieu viticole, en tant qu'assistant caviste au sein du magasin Méryvin. Durant les huit (trop) longues années qu'ont duré mes études j'ai toujours cumulé ces deux casquettes d'étudiant et de caviste, l'une prenant parfois la priorité sur l'autre. Lors de ma première année de master un espace s'est ouvert pour pouvoir marier les deux.

Lors de cette première année de master, j'ai suivi le cours intitulé « Sociologie de l'Acteur-Réseau » de Monsieur François Mélard. Après avoir été introduit aux pratiques et aux idées qui gravitent autour de cette appellation, il nous a été demandé d'exposer lors de l'évaluation quelle thématique nous envisagerions d'aborder par ce courant sociologique. Durant le déroulement du cours, j'ai immédiatement tissé des liens avec une expérience vécue dans le cadre de mon travail d'assistant caviste. En septembre 2015, j'ai effectué un séjour dans un petit domaine viticole du Languedoc au moment des vendanges et de la vinification, afin de connaître de façon pratique l'élaboration d'un produit que je vendais déjà depuis plusieurs années. Dans ce travail scolaire, les liens tracés entre « sociologie » et « vitiviniculture » étaient potentiellement intéressants, mais malheureusement très anecdotiques. J'ai ressenti le manque d'une vision plus globale qui permettrait

de connecter ces deux domaines. Malgré tout, j'ai été particulièrement intéressé par deux aspects de la réalité du travail de vigneron que j'ai pu connecter à des éléments abordés au cours de sociologie de l'acteur-réseau ou Actor Network Theory, soit ANT.

Le premier aspect concerne les actions des micro-organismes nécessaires à l'élaboration du vin par le vigneron. Question que j'ai pu relier à la notion théorique d'inclusion des non-humains dans le tissu social des actants. Lors de la découverte des travaux de l'ANT, ce point a été un des éléments les plus frappants. Les notions d'intéressement et de désintéressement issues du travail de Michel Callon (1986) sur la domestication des coquilles Saint-Jacques en baie de Saint-Brieuc m'ont presque immédiatement mené à faire des liens avec le vigneron, lequel a nécessairement besoin de l'action de levures et bactéries pour effectuer la fermentation ou les fermentations qui vont transformer son jus de raisin en vin. Cette ouverture pour le non-humain dans le travail du sociologue est d'autant plus intéressante à relier au domaine du vin, cela est dû à l'ontologie particulière qu'ont les micro-organismes pour le vigneron. Nous sommes ici en présence d'êtres vivants fondus avec leur milieu. On ne peut pas les séparer, diviser et ils sont même difficiles à identifier. Dès lors, comment communiquer avec cette masse de vie ? Comment intéresser et désintéresser (Callon, 1986, p. 185) des êtres qu'on ne peut même pas voir, mais que l'on peut peut-être sentir, et avec de la chance entendre ? Les moyens offerts par les chercheurs et les penseurs s'affiliant à l'ANT me semblaient les plus aptes à explorer cette relation entre vignerons et micro-organismes.

Le deuxième aspect concerne le type de savoir détenu par le vigneron que j'ai pu relier à l'étude de la relation entre savoir scientifique et profane développée par le sociologue des sciences, Bryan Wynne. Cette relation difficile, j'ai pu l'aborder à travers les figures du vigneron et de l'œnologue. Le premier représenté comme un paysan au savoir local et l'autre un scientifique possédant un savoir expert. J'ai exploré cette relation particulière très brièvement, mais cela a permis de faire apparaître le thème principal de mon mémoire : la notion de vin technologique. Ces deux aspects brièvement explorés pour cette évaluation vont jouer un rôle dans la suite de ce mémoire.

L'angle d'approche

Face à cette mauvaise posture de départ trop spécifique, je me suis plongé dans l'ouvrage de Bruno Latour, *Changer la société, refaire de la sociologie*, afin de m'en servir comme guide général pour ma recherche. Cet ouvrage a été élaboré par son auteur comme une synthèse du champ de la théorie de l'acteur-réseau, dénomination auquel il préfère le terme de sociologie de la traduction.

Dans l'introduction, Bruno Latour (2007) établit la différence entre deux sens possibles du terme social. Le social n°1 est le sens commun du mot, celui intégré par le public et par de nombreux sociologues. Dans cette conception, le social est un matériau ou une dimension de la réalité, c'est un phénomène spécifique avec une existence propre. Comme un chimiste passe sa vie à étudier notre monde à travers les particules élémentaires qui le composent, le rôle des scientifiques du social serait de s'attaquer à l'étude, la description, la qualification, voire à la condamnation des manifestations de ce phénomène, comme ont cherché à le faire selon Latour les sociologues de la « sociologie critique » (Latour, 2007, p. 17). Ainsi, de ce sens découle l'idée qu'il existe une « société » englobant un ensemble de « relations sociales », possédant potentiellement « un ordre social » ou une « structure sociale ». De plus certains phénomènes, certains matériaux qui ne relèveraient pas directement de ce « social » seraient marqués par une dimension sociale. Le social viendrait définir une partie, mais une partie seulement de leur existence.

Face à cette définition, Latour en oppose une autre, le social n°2. Celui-ci à l'inverse du précédent n'a pas d'existence propre à décrire ou à dévoiler. Le social n°2 est de nature dynamique, il s'agit d'un ensemble de connecteurs, d'un « mouvement très particulier de réassociation et de réassemblage » (Latour, 2007, p.14). Le social n'est pas un matériau mais un type de connexion entre des matériaux ou des phénomènes. Le rôle du sociologue serait alors de chercher à reconstruire les connexions en suivant les acteurs eux-mêmes et en suivant les traces laissées par ce mouvement. Dans le cadre de ma recherche, cette posture théorique est fondamentale, l'essence de mon travail étant de rendre compte de comment certains vigneron produisent du vin. Sans cette idée que le sociologue a pour rôle de retracer tous les types d'associations existantes, la légitimité d'un chercheur en sociologie au milieu d'un chais ou entre des rangs de vignes était difficile à envisager. Grâce à cette conception du social comme un ensemble de liens, ma tâche en tant que sociologue s'éclaircit : il s'agit de rendre compte des liens qui le vigneron tisse avec un ensemble d'actants plutôt que de prétendre à une reprise objective, éloignée et neutre de ce qu'il fait, le soupçonnant éventuellement d'ignorer

telle ou telle dimension de son activité, d'être le jouet d'illusions, manipulé par des structures qui le dépassent et que je serais, en tant que sociologue, le seul à voir.

Mais une telle posture pragmatique n'est pas toujours simple à tenir et soulève de nouveaux problèmes. Face à cette multitude de liens tissés par les actants qui peuplent notre monde, la question se pose notamment de savoir où commencer mon compte-rendu et où le terminer. La solution amenée par Bruno Latour (2007) est d'étudier une controverse, car les controverses vont forcer l'actant à spécifier ces liens essentiels, à en expliquer la nature et l'importance, et à exposer les menaces qui pèsent sur ceux-ci. Il me restait à choisir la « bonne » controverse pour aborder la thématique des pratiques viticoles. Dans le cadre de ce mémoire, cette controverse se trouve dans l'expression de « vin technologique ».

Base empirique

D'un point de vue strict, les bases empiriques de ce mémoire peuvent à juste titre sembler assez réduites. Il s'agit premièrement d'un très long entretien de plus de quatre heures, effectué avec Jean-Pierre² un vigneron-œnologue alsacien qui a récemment pris sa retraite, qui devait initialement être un entretien exploratoire. Deuxièmement, j'ai effectué un séjour en observation participante de deux semaines chez Boris dans son exploitation viticole des Costières de Nîmes. Et enfin, j'ai un entretien avec Boris ciblé sur le vin technologique, thématique déjà abordée par l'entretien avec Jean-Pierre.

Je suis conscient que cette base est assez réduite, il faut cependant prendre en compte le fait qu'étant donné mon expérience de jeune caviste, je connaissais déjà de nombreux aspects des controverses qui traversent le milieu viticole. Ainsi, mes conversations avec Bernard (le propriétaire du magasin où je travaille et mon mentor) et avec d'autres vignerons ou courtiers qui se sont déroulées dans l'arrière-boutique du magasin lors de la présentation de nouveaux produits ont grandement influencé la route prise par mes réflexions, lesquelles avaient donc débuté depuis plusieurs années dans une forme intuitive, sans rigueur méthodologique. Mon séjour et les (longues) conversations chez un autre Bernard, le vigneron languedocien chez lequel j'ai effectué un séjour en tant qu'apprenti caviste, ont aussi beaucoup contribué aux cogitations qui ont mené à la rédaction de ce mémoire. Je

² « Jean-Pierre » et « Boris » sont des pseudonymes.

me suis aussi basé sur l'ethnographie complète et rigoureuse du milieu du vin nature établie par l'anthropologue Christelle Pineau dans son ouvrage *La Corne de Vache et le Microscope* (2019).

Je suis malheureusement surpris qu'il y ait de nombreux points issus de ma base empirique qui n'ont pu être mobilisés dans ce mémoire, comme le rôle joué par Amélie, la femme de Boris ou les points relatifs aux travailleurs saisonniers. De plus, d'autres points font défaut dans mon travail, notamment le fait de ne pas avoir pu m'entretenir avec un vigneron ayant eu du mal à opérer sa transition du conventionnel vers d'autres formes de vitiviniculture. J'aurais dû normalement aller à la rencontre d'autres vignerons durant le second semestre de l'année 2019-2020 pour m'entretenir avec eux de la notion de « vin technologique », mais ce voyage a été annulé à cause de la crise sanitaire. Cet imprévu n'a cependant pas complètement menacé la réalisation de ce mémoire, car j'avais déjà du matériau riche. De plus, j'ai accentué le poids de concepts théoriques extérieurs que j'ai croisés avec les propos tenus par les deux vignerons rencontrés.

I. Le vin technologique

Le vin technologique, une expression d'apparence paradoxale

La notion de « vin technologique (ou technique) » est une expression que j'avais entendue de la bouche de plusieurs vignerons, dont celle de Bernard, le vigneron languedocien chez lequel j'avais effectué mon séjour en 2015. L'expression « vin technologique » est utilisée pour désigner et critiquer certains vins qui seraient trop artificiels, pas assez authentiques. Je la trouve particulièrement intéressante à sonder parce qu'elle comporte un paradoxe fondamental : les vins sont des artéfacts, et donc, d'un point de vue logique strict, ils sont tous des réalisations technologiques. Pourtant en tant que jeune caviste, je comprenais assez bien le type de vin que cette notion était censée désigner, j'ai donc trouvé intéressant de l'approfondir afin de démêler la logique à l'œuvre au-delà de ce paradoxe apparent. De plus, grâce à mes discussions avec Bernard, mon patron caviste et mentor, ainsi qu'avec des vignerons, des courtiers ou d'autres amateurs de vin comme mon père, je me doutais que l'exploration de cette notion me mènerait à aborder les deux aspects qui m'avaient initialement intéressés lors du travail fourni pour l'évaluation du cours de Monsieur Mélard, à savoir le rôle des micro-organismes et la tension entre savoirs profane et expert. Il est important de noter que cette notion de « vin technologique » est utilisée par certains vignerons pour décrire un vin qui n'est pas le leur et qui ne leur plaît pas. Dès lors, il n'y a donc pas à proprement parler de vignerons se revendiquant du « vin technologique ». Dans cette controverse, le terme sert à désigner et à caractériser l'autre façon de faire, l'autre groupe, qui se trouve être la majorité.

Pour Boris, le vigneron chez lequel j'ai effectué mon terrain, le vin technologique se décèle à la dégustation, c'est un jugement avant tout gustatif. Lorsqu'il goûte certains vins, Boris constate parfois l'absence « d'un goût de terroir » et un « écartement » par rapport aux raisins. « La chimie prend le dessus sur le terroir, sur les raisins », « Je me demande même où est le raisin », dit Boris. Selon lui, le problème du vin technique c'est qu'il n'est plus « authentique ». On ne peut plus ressentir le sol, la vigne et le raisin qui lui ont donné naissance. C'est ainsi que Boris s'interroge sur l'origine du vin. Selon lui, c'est comme si le vin n'avait pas d'identité ou comme si il avait été totalement transformé, il devient un autre vin. C'est aussi l'avis de Jean-Pierre qui juge que ce type de vin existe

avant tout pour répondre à une demande commerciale, celle d'un petit vin, facile à boire pour « éteindre sa soif et se faire un petit plaisir ». Pour Jean-Pierre, les vins non techniques ont un âme, ils ont un caractère singulier, « un autre goût, une autre saveur, une autre matière, je dirais une autre structure ». Cette singularité, Jean-Pierre considère que tous les consommateurs n'ont pas la sensibilité pour la déceler, il a d'ailleurs lui-même du mal à la définir, caractérisant avant tout ce vin comme autre et unique, par opposition avec un produit standardisé.

Étant donné qu'il s'agit de vignerons, leur jugement gustatif d'un vin, même si il se fait uniquement sur base de la dégustation, va déborder sur le processus de fabrication qui a donné ce goût. Ce processus de fabrication qui mène à des vins techniques, c'est la méthode conventionnelle, Boris et Jean-Pierre ont tous les deux d'abord appris par leur formation respective à faire du vin selon cette méthode. Jean-Pierre a une formation scientifique, œnologue diplômé, il a travaillé en tant que chercheur à l'Institut viticole de Colmar, avant de reprendre l'exploitation familiale. Boris a lui effectué un Brevet de Technicien Supérieur viticulture-œnologie. Boris porte un regard très critique sur cette formation, il considère qu'il y a acquis un apprentissage très théorique, peu utile et unilatéral qui mène à croire qu'il n'y a qu'une manière de faire du vin. Si Jean-Pierre garde le sens de l'expérimentation ancré en lui après ses années de formation, il considère aussi que son enseignement s'est fait dans une optique qu'il a été amené à remettre en question.

Une méthode rationnelle portée sur la maîtrise

Le premier problème soulevé par les deux vignerons concernant la façon technique de faire du vin est la question de la maîtrise et du contrôle. Le vin technique est élaboré à travers une méthode précise, codée, et structurée. Pour préciser cette démarche et rendre compte des critiques de Boris et Jean-Pierre, il convient d'abord de préciser une distinction concernant le métier de vigneron. Le vigneron est à la fois, viticulteur, c'est-à-dire qu'il cultive la vigne, et viniculteur, c'est à dire qu'il produit lui-même le vin à partir des raisins récoltés jusqu'à son conditionnement, voire sa commercialisation. Si le vigneron cumule les deux casquettes, la distinction est cependant utile pour décrire le travail et les tâches à accomplir.

Viser de gros rendements

La critique adressée par Jean-Pierre et Boris à l'encontre de la viticulture conventionnelle réside principalement dans le fait que l'objectif de cette démarche est de viser les plus hauts rendements possibles, d'obtenir un maximum de raisins par hectare, soit au regard de ce que la vigne peut fournir ou au regard d'un décret d'appellation qui pose des limites sur ces rendements. Cette recherche de maximisation du rendement, en faisant « pisser la vigne », se manifeste par différentes pratiques. Boris en tant que vigneron du sud, région de plus en plus menacée par le manque de pluies, est particulièrement critique à l'égard de l'arrosage des pieds de vignes au goutte à goutte, pratique qui donne énormément de raisins mais qui sont peu qualitatifs. En effet, les raisins sont bel et bien gonflés, mais la vigne arrosée n'est pas allée puiser suffisamment profondément d'eau chargée en sels minéraux qui donneront de la complexité aux raisins. Un autre exemple de maximisation des rendements se fait dans l'utilisation de produits phytosanitaires de synthèse, bien plus puissants que le cuivre ou le soufre utilisés par les vignerons en agriculture biologique, dans la lutte contre les maladies de la vigne. Ces produits sont une presque garantie de se prémunir contre les nuisibles et donc ils permettent de réduire drastiquement les pertes dues à la présence de mildiou ou d'oïdium. Boris s'inquiète de l'utilisation de ces produits, de leur nocivité potentielle sur la santé et de leurs effets destructeurs sur la biosphère du vignoble. En constatant que l'on trouve encore aujourd'hui des traces de certains produits interdits depuis plusieurs années et face à la diversité de ces produits, Boris s'inquiète des effets néfastes pérennes qu'ils laisseront. Une autre pratique rejetée tant par Boris que par Jean-Pierre est l'utilisation d'engrais NPK (à base d'azote, de potassium ou de phosphore). Selon Boris, tout comme que l'arrosage, ces engrais externes vont permettre de donner beaucoup de vigueur à la vigne et de développer une grande quantité de raisins. Cependant, ces raisins seront de faible qualité et la vigne n'aura pas un bon développement métabolique. Jean-Pierre pointe aussi comment ces amendements ont un effet sur l'équilibre naturel du sol, il évoque son père qui ajoutait chaque année de la potasse dans ses vignes pour leur donner de la vigueur et qui a en fait dérégulé le sol. En effet, le sol de ces vignobles est maintenant saturé en potasse. De manière générale, ce déséquilibre est assez présent en Alsace où la potasse était extraite de mines dans les environs de Mulhouse. Ce ne sont ici que des exemples de pratiques viticoles critiquées par Boris et Jean-Pierre, de façon générale, toute pratique visant à maximiser la quantité au détriment de la qualité du raisin récolté serait à éviter.

Nos vignerons alternatifs vont travailler dans une optique à l'opposé de ces pratiques visant à optimiser la quantité de raisins produite à l'hectare. En plus de refuser ces pratiques qui vont donner une grosse augmentation de leurs rendements, Boris et Jean-Pierre mentionneront l'un comme l'autre qu'ils prendront parfois des décisions dont ils savent pertinemment qu'elles mèneront à une perte de

rendement. Ils vont sacrifier une partie de leur récolte en connaissance de cause. Jean-Pierre évoque par exemple l'utilisation de la méthode de la confusion sexuelle pour lutter contre le ver de la grappe, cette larve de certains espèces de lépidoptères qui, en perforant la pellicule de la baie pour se nourrir, permet à la pourriture grise, un champignon nommé *Botrytis Cinerea*, de s'y attaquer. La méthode consiste à attacher sur les fils et sur les sarments de la vigne de petits sachets contenant des phéromones émises par les femelles de ces espèces lépidoptères. La saturation en phéromones dans l'environnement va fortement limiter la capacité des insectes mâles à trouver leur partenaire sexuel et donc limiter la fécondation des œufs. De ce fait, la présence du ver de la grappe sur les raisins sera très fortement réduite. Cependant, un tel procédé demande d'opérer sur des zones plus étendues que sur les parcelles morcelées d'un seul propriétaire, il s'agit donc d'une mesure à prendre collectivement. De plus, selon Jean-Pierre, l'efficacité de cette méthode peut varier d'une année à l'autre. A Saint-Hyppolite, commune de Jean-Pierre, certains vigneron refusent de participer préférant utiliser des insecticides contre les lépidoptères qui leur garantiront les rendements désirés. Boris a une attitude comparable face à un autre nuisible bien connu de la vigne, le mildiou. Face au mildiou, il existe différentes formes de lutte, la plus classique consistant à pulvériser du cuivre sur les vignes est utilisée tant par les vignerons conventionnels qu'alternatifs. De nombreux produits de synthèse sont aussi disponibles sur le marché pour lutter contre le mildiou. En agriculture biologique, seul le cuivre est autorisé, et dans un seuil bien défini. Lorsqu'il a subi une forte pression de mildiou, Boris a tout de même préféré pulvériser du cuivre en faible quantité en dessous de ce seuil autorisé par le label biologique, en sachant pertinemment qu'il perdrait une plus grande partie de sa récolte face au mildiou. Les raisons qui poussent les vignerons à agir de la sorte seront développés au cours de ce mémoire.

Un processus de fermentation sous contrôle

Dans le cadre de la vinification, la méthode « technique » est caractérisée par une volonté de contrôle sur le processus de fermentation afin d'obtenir un produit avec un goût bien défini. Le processus de vinification d'un vin est un processus complexe, il ne s'agit pas simplement de la transformation des sucres en alcool. Pour commencer à s'y intéresser, il faut d'abord expliquer qu'il y a plusieurs fermentations possibles. La première, la fermentation alcoolique est essentielle à la fabrication d'un vin, c'est la transformation des sucres contenus dans le vin en alcool, elle peut être le fait d'une diversité de levures. Un deuxième type de fermentation très importante dans le cadre de la vinification est la fermentation malolactique. Cette fermentation est le fait de bactéries lactiques qui transforment l'acide malique contenu dans le moût en acide lactique. Cette fermentation est

généralement désirée par le vigneron dans le cadre de la production de vin rouge, l'acide lactique ayant un goût plus doux et moins agressif que l'acide malique. Cette fermentation peut aussi être désirée dans le cas des vins blancs comme on le verra avec Jean-Pierre, mais plus rarement. Un troisième type de fermentation très courant dans le milieu viticole est l'acétification, la transformation de l'éthanol en acide acétique, le type d'acide contenu dans le vinaigre. Cette transformation n'est jamais désirée par le vigneron et est toujours le résultat d'un accident. Si ce processus est mené à son terme, le vin devient vinaigre, un liquide non alcoolisé et très acide. Toutes ces fermentations sont le fait de la présence dans le moût de micro-organismes différents et il en existe encore d'autres qui peuvent altérer le goût du vin, comme des levures amenant un odeur animale parfois désagréable du genre *brettanomyces* ou encore *botrytis cynerea*, la pourriture grise qui peut causer une perte de couleur et d'arômes.

Face à cette grande diversité de micro-organismes, à leur potentiel multiple et au fait que ces organismes sont indissociables du milieu dans lequel ils sont, le contrôle du processus de fermentation passe avant tout par la suppression d'une part de cette diversité vivante. Jean-Pierre et Boris ont évoqué différentes méthodes pour réduire la masse de micro-organismes. Il existe deux méthodes particulièrement radicales à leurs yeux : la flash pasteurisation et le sulfitage avant vinification. La flash pasteurisation ou pasteurisation éclair consiste, comme pour une pasteurisation classique, à chauffer le moût du raisin à des températures comprises entre 71° et 75°, mais de le faire cependant sur une très courte période de 15 à 30 secondes, et ensuite de le refroidir rapidement. L'objectif derrière cette pratique est de tuer efficacement les micro-organismes contenus dans le moût, tout en ayant pour but de préserver certaines caractéristiques organoleptiques du vin qui seraient sensiblement dégradées par un chauffage prolongé. Le sulfitage est une méthode très répandue qui consiste à ajouter de l'anhydride sulfureux avant fermentation. Dans le cas du sulfitage, la radicalité ne réside pas tant dans le processus que dans la quantité. Selon Jean-Pierre, il est possible de sulfiter légèrement des moûts et d'obtenir une fermentation spontanée, même si ce geste ne facilitera pas la tâche des levures indigènes. Boris est particulièrement sévère envers les gros sulfitages, tels qu'il les a vus pratiquer dans le premier domaine où il a travaillé, avec de grosses doses d'anhydrides sulfureux, 10 grammes/hectolitre. Pour lui, le résultat de ce type de sulfitage est similaire à celui d'une flash pasteurisation, le moût est rendu stérile et la fermentation spontanée impossible.

Après avoir obtenu un moût stérile débarrassé de son microbiote, il a perdu son potentiel et il faut assurer la fermentation par l'ensemencement de levures exogènes sélectionnées. L'ajout de ces levures est critiqué par les vignerons alternatifs, car elles permettent d'influencer fortement le goût et les arômes du vin par leur colonisation. Cette main-d'œuvre microscopique peut réaliser une

fermentation correspondant aux attentes du maître d'œuvre. Une fois la fermentation effectuée, d'autres opérations peuvent être préconisées pour obtenir le produit désiré. Ainsi le vin peut être simplement élevé en fût ou même il est possible de mimer un élevage par une macération de copeaux de chêne qui donnera le goût de bois. Il est aussi possible de le « tartriquer » pour lui donner plus de fraîcheur dans le cas d'un vin blanc, ou encore de l'éclaircir au charbon alimentaire pour faire un rosé « gris », produit si prisé à l'heure actuelle, etc. Lors de la mise en bouteille, le vin technique sera à nouveau sulfité ou pasteurisé ou encore filtré pour garantir la persistance et la régularité du goût du produit fini.

Un vin aliéné, produit d'une entreprise scalable

Cette manière de faire du vin avec une méthode rationnelle cherchant un contrôle maximum sur l'ensemble du processus me semble intéressante à relier au concept de scalabilité développé par Anna Tsing dans son ouvrage *Le champignon de la fin du monde* (2015). Tsing construit cette notion de scalabilité comme la capacité d'un projet à être porté à une échelle supérieure sans changer la nature de son fonctionnement. La scalabilité est rendue possible à travers une méthode établie rationnellement, un mode d'emploi qui permet d'arriver à l'objectif escompté quelles que soient la nature du site de mise-en-œuvre, les rencontres inattendues qui émergeront de ce site et l'étendue de l'entreprise. Une méthode scalable est donc une méthode qui tend à l'universalité, une méthode que l'on pourrait réaliser en tous lieux et en tous temps. Pour prétendre à cette universalité, à cette capacité à être reproduite à l'infini, la méthode scalable doit pouvoir gérer les imprévus, les rencontres fortuites. Cette méthode ne peut exister qu'en opposition et en conflit avec la diversité des éléments sur lesquels elle s'applique ou qui surgissent dans sa zone de contrôle.

Dans le cas de la méthode d'élaboration d'un vin dit technique tel que présenté par Boris et Jean-Pierre, ce conflit avec la diversité du « réel » semble évident. La viticulture conventionnelle cherche à isoler le pied de vigne à une seule fonction, celle de fournir un maximum de raisins. Et le sol est lui aussi réduit à une seule fonction, celle de supporter les pieds de vignes qui donneront le raisin. Le vignoble n'a pas de valeur autre que celle définie par sa capacité de tonnes de raisins à l'hectare. Tout être ou élément qui l'habite ne participant pas clairement, ni exclusivement à l'amélioration de cette valeur doit être éliminé. Les pratiques évoquées ci-dessus vont toutes participer de cet objectif cherchant à contrôler un imprévu ou à supprimer un contaminant. Le goutte à goutte permettant la régularité dans l'hydratation des vignes remplace la pluie que l'on ne peut pas commander. Les insecticides permettent l'extermination efficace des lépidoptères responsables de la contamination du

ver de la grappe. Les produits phytosanitaires élaborés permettent une meilleure protection contre l'oïdium ou le mildiou. L'apport d'engrais artificiels garantit que la vigne soit alimentée avec ses nutriments essentiels. Le vignoble ainsi irrigué, au sol gorgé d'engrais, protégé de ses parasites est un vignoble qui peut être implanté partout et qui fournira toujours sa plus grande quantité possible de raisins à l'hectare.

La logique se poursuit en vinification, l'objectif de la vinification dans le cadre d'un processus de fermentation technologique est l'obtention d'un produit aux caractéristiques gustatives désirées et stables. Comme évoqué plus haut, la première action à effectuer est la suppression de la diversité du microbiote présent dans le moût. Cette nécessité d'une répression préalable de la diversité cadre parfaitement avec ce conflit inévitable mis en avant par Tsing entre une entreprise scalable et la diversité des phénomènes du réel. Tsing décrit la mise en place de l'exploitation de la canne à sucre dans les plantations comme l'un des premiers grands projets scalables. Elle divise cette exploitation en trois étapes : « exterminer les peuples et les plantes locaux, aménager à leur goût des terres sciemment dépeuplées, sans risque que quiconque les réclame, et enfin recruter des forces de travail issues de cultures lointaines et isolées. » (Tsing, 2017, p.79). Selon moi, ces trois étapes peuvent être mises en parallèle avec la vinification : l'éradication des microbes naturellement présents dans le moût, la conservation de ce moût rendu stérile dans un environnement sous contrôle de l'œnologue tel qu'une cuve thermo régulée, et ensuite l'ensemencement de levures fermentaires précises dont on sait qu'elles réaliseront efficacement la tâche attendue. Dans le parallèle fait entre les entreprises scalables que sont le système de la plantation ou la vinification d'un moût dans un cadre conventionnel, un point de différence majeur se marque dans les critiques que l'on peut leur adresser. Dans le cas du système de la plantation coloniale, un regard contemporain de cette époque mène inévitablement à sa condamnation étant donné les souffrances immenses subies par les populations indigènes qui ont connu un génocide, par les esclaves africains victimes des traites négrières. En revanche, et malgré l'apparition du concept d'antispécisme visant à reconnaître de façon égalitaire les souffrances d'autres espèces d'êtres vivants que la nôtre, il me semble absurde de critiquer le processus de vinification conventionnel au nom de la souffrance et du droit à l'existence des micro-organismes éradiqués. On pourrait un jour hypothétiquement envisager que la sensibilité humaine vis-à-vis des autres formes de vie mènent à reconnaître le droit à l'existence de tous ces organismes. Cependant, cette idée, qui n'est pas à mes yeux souhaitable, en raison du fait qu'elle projette des principes destinés aux humains sur des organismes d'une nature différente (Harber, 2010, p. 144), n'est tout simplement pas envisagée, ni par Boris, ni par Jean-Pierre. Si les deux vigneronns déplorent l'un comme l'autre cette façon de vinifier, cela ne semble pas venir de leur compassion pour de

pauvres micro-organismes à la merci d'œnologues peu scrupuleux mais bien d'autres choses que les idées de Tsing peuvent nous aider à comprendre

En effet, au-delà de la souffrance humaine engendrée, l'auteur s'attaque au système de la plantation selon un angle qui pourrait être bien plus pertinent aux yeux de mes interlocuteurs viticoles, celui de l'aliénation. La canne à sucre comme l'esclave africain qui la cultive sont tous les deux hors de leur monde, isolés, implantés sur un site où ils n'ont aucun lien, aucune attache et aucune identité, ils n'y ont pas d'existence propre en dehors de l'entreprise scalable. Cet isolement les rend indifférenciés, les cannes sont toutes les clones de la même souche, les esclaves n'ont pas d'identité et se valent tous. L'esclave qui défaille, qui s'enfuit, sera remplacé, tout comme la canne qui une fois coupée et broyée est remplacée par une jeune pousse du même clone, cette indifférenciation mène à l'interchangeabilité. Et l'interchangeabilité permet que rien ne puisse entraver la production du sucre, tant que de nouvelles terres seront appropriées pour y planter les cannes et que de nouveaux esclaves seront importés pour les travailler. Dans cette expansion, des modes d'existences seront détruits, ceux des êtres qui occupaient les terres avant leur appropriation, ceux des esclaves arrachés à leur terres, mais aussi les modes d'existence qui caractérisaient le site de plantation avant sa destruction. Inévitablement ces processus d'aliénation mènent à la ruine. Si le cas de la viticulture est une entreprise de scalabilité moins évidente, aux conséquences aliénantes moins dramatiques, j'avance, cependant que des mécanismes d'isolement, d'interchangeabilité et d'aliénation comparables sont à l'œuvre dans les méthodes de viticulture conventionnelles décrites par Boris et Jean-Pierre. De plus, les raisons qui les ont conduits à s'écarter de ces pratiques sont en lien avec ces mécanismes d'aliénation. En effet, tout comme la stérilisation du moût et son ensemencement par des levures sélectionnées, les démarches viticoles décrites plus haut, comme la pulvérisation d'insecticides, fongicides et autres produits phytosanitaires, l'irrigation, l'ajout d'engrais sont bel et bien des tentatives d'isolement et de réduction de la vigne à la seule fonction d'être porteuse d'une grande quantité de raisins.

Dans un article de 2014, Jeremy Brice analyse le recours à la flash pasteurisation dans une exploitation viticole du sud de l'Australie, dans un cas différent que celui envisagé plus haut. Un « winemaker »³ australien, surnommé Nathan par Jeremy Brice, s'aperçoit que l'une de ces cuves de Pinot Noir montre des signes d'altération due à l'effet de l'enzyme laccase. Cette enzyme sécrétée par le champignon *Botrytis Cinerea* a pour effet de détruire les polyphénols présents dans le vin comme

³ J'ai fait le choix de ne pas traduire ce terme car il porte en lui des nuances tout à fait différente du mot vigneron, et le mot vinificateur serait lui trop réducteur, le terme qui s'en rapproche le plus serait celui de chef de cave.

les tanins et les anthocyanes. Ces polyphénols sont des antioxydants qui sont responsables de la couleur rouge ou violacée des vins rouges. En leur absence, le vin s'oxyde, prend une teinte brune et un liquide aqueux se forme à sa surface. La pasteurisation peut avoir pour effet de dénaturer cette enzyme et de stopper ce processus de dégradation des polyphénols. L'intérêt de Jeremy Brice pour cette opération réside dans le fait que Nathan parle d'abord de tuer la laccase avant de corriger et de préciser qu'une enzyme ne peut véritablement être tuée étant donné qu'elle n'est pas vivante. Tout à sa réflexion, Jeremy Brice va explorer ce que signifie « le fait de tuer ». Cet acte est généralement envisagé comme le fait de retirer la vie de l'enveloppe corporelle d'un organisme particulier. Dans le cas de l'interaction avec les micro-organismes présents dans un moût, j'ai déjà exposé comment ceux-ci existaient en fusion avec leur milieu, ce qui ne permettait pas de discriminer des organismes individuelles et parfois même plus d'en distinguer les différentes espèces. Jeremy Brice, écoutant la remarque de Nathan, peut pousser encore plus loin cette idée de fusion. En effet, la laccase est une enzyme que le *Botrytis* secrète pour faciliter sa colonisation sur la baie et la consommation de ses sucres. Il s'agit d'un espèce de mécanisme de digestion externe. Ainsi, lorsque le champignon a été exclu du moût par des moyens tels que la centrifugation ou la filtration, cette enzyme est toujours présente dans le moût. Une partie du métabolisme de *Botrytis* est toujours en fusion avec ce milieu. La pasteurisation à laquelle Nathan procède pour « tuer » cette trace de vie aura aussi pour effet de dénaturer d'autres processus métaboliques issus des levures, des bactéries lactiques ou même du végétal lui-même, elle va effacer de nombreuses traces, elle n'aura pas pour seul effet de « tuer la laccase », mais en un sens elle tuera le site que l'enzyme occupe, elle tuera le vin. En voulant, « sauver » cette cuvée, Nathan sait qu'il réussira à rendre ce vin vendable. Dans ce cas-ci, il garantira que ce sera un vin rouge et non pas un vin brun. Toutefois, ce vin stérilisé aura perdu sa complexité et ne pourra plus être vendu que pour réaliser un petit vin rouge léger à bas prix. Cette étude de cas peut mettre en lumière le genre de ruine à laquelle un procédé technique peut mener. En éliminant l'élément contaminant, ici une enzyme, c'est toute la physionomie du vin qui se trouve affectée et réduite, ce n'est pas seulement les organismes qui en ont été modifiés mais même les traces métaboliques qu'ils avaient laissées dans le vin. Selon moi, cette ruine est aussi probablement le fruit du caractère scalable de l'exploitation viticole observée par Jeremy Brice. En effet, si Jeremy Brice explique le développement de ces champignons sur les raisins de ce vignoble par la très forte humidité qui avait caractérisé le millésime de cette région, il ne mentionne pas en revanche comment les raisins contaminés se sont retrouvés dans la cuve mélangés aux raisins sains. Je fais l'hypothèse que ces raisins se sont retrouvés mélangés aux autres suite au recours à la vendange mécanique. A l'occasion de ce type de vendanges, une machine enjambant la vigne bat ou secoue les pieds pour faire tomber les baies dans de grands bacs, toutes les baies, y compris des baies potentiellement infectées. Par ailleurs, Jean-Pierre a évoqué les risques de *Botrytis* pour le pinot noir lors d'année humide. Il sait que ce cépage

donne des grappes où les raisins sont très serrés, ce qui peut permettre le développement du champignon en son centre, bien dissimulé. Il est donc particulièrement attentif à cette présence, les vendangeurs seront briefés, et il pourra avoir recours à une table de tri déroulante avant la mise en cuve. Ainsi, cette façon de vendanger lui permettra de traiter les baies de façon différenciée, pour en écarter certaines du processus de vinification. Alors que la machine à vendanger, moyen technique plus économique, plus efficient en d'autres mots plus en phase avec une méthode scalable, traitera les baies de façon indifférenciée, ce qui imposera de devoir pasteuriser et donc contribuera à « ruiner » le potentiel organoleptique de cette cuve de pinot noir.

Un goût singulier ?

Au-delà de ce refus des pratiques d'aliénation en raison des ruines qu'elles engendrent sur les sites où elles s'exercent, un autre aspect intéressant du refus des vigneronniers alternatifs est l'appréciation du produit obtenu. Pour Boris, les vins issus de pratiques conventionnelles ont certes un goût flatteur, mais ne sont pas à ses yeux des vins très intéressants : « y a vraiment des vins où c'est la chimie qui prend le dessus sur le terroir, sur le raisin, sur le vin. » Parmi les liens rompus lors de l'élaboration du vin technique se trouverait donc un lien avec le terroir que l'on ne pourrait plus ressentir dans le produit final.

L'utilisation par Boris du terme de « terroir » est intéressante. Cette notion de terroir que l'on ne peut pas ignorer dans le monde du vin est un terme mal défini qui prête à controverse. Ces controverses ont été étudiées par la sociologue Geneviève Teil dans son article de 2011 intitulé « Quand les acteurs se mêlent d'ontologie ? ». Le terroir serait le caractère particulier d'un vin, issu d'un « mixte de nature, de savoir-faire, de pratiques, de traditions, de mémoires d'expériences passées » (Teil, 2011, p. 440). Teil distingue deux controverses sur le terroir : la première et la plus ancienne porte sur l'existence ou non du terroir ; la deuxième plus récente, celle qui nous intéresse, porte sur la dérive des appellations d'origine contrôlée censées protéger le terroir, mais qui par laxisme laissent agir certains vigneronniers travaillant avant tout sur base de considérations commerciales. Toutefois, d'autres vigneronniers font appel aux pouvoirs publics pour durcir les normes d'attribution des AOC afin de mettre fin à ces dérives commerciales. Pour établir des normes d'attribution plus strictes, il fallait obtenir des critères objectifs de définition des terroirs, c'est ainsi que les pouvoirs publics se sont tournés vers des experts des sciences agro-climatiques afin d'établir des critères sur base des

variations du milieu, et des experts physiologiques, pour établir des critères sur base des variations de goût. Cependant, aucun critère objectif n'a pu être trouvé par les experts, que ce soit sur base des caractéristiques agricoles d'un vin ou sur base de son goût. Les experts des sciences agro-climatiques n'ont pas pu démontrer que des variations significatives existaient entre les différents terroirs. Deux appellations différentes pouvaient avoir des profils agro-climatiques très proches, tout comme deux profils très différents pouvaient coexister au sein de la même appellation. En outre, la liste des variations à prendre en compte s'allonge et complexifie encore la définition, notamment par l'ajout d'éléments comme le microbiote propre au terroir ou le clone d'origine des pieds de vigne. De même, l'étude de la dégustation a amené les experts à établir que le goût est une expérience fondamentalement personnelle dépendant de facteurs physiologiques et psycho-sociaux d'une très grande variabilité interindividuelle. Ils considèrent comme impossible d'attester objectivement d'un goût de terroir. Pour Teil (2011), ces conclusions découlent de deux hypothèses émanant des experts scientifiques. La première hypothèse concerne l'objectivité, le terroir doit se manifester de façon indépendante et indifférenciée quelles que soient la qualité et la personnalité de l'individu qui cherche à le déceler. En d'autres mots, le terroir doit être une « chose », avec son existence propre, sans interférence d'autres éléments qui l'entourent. La deuxième hypothèse est que cette chose avec son existence propre doit pouvoir révéler ses caractéristiques au travers de dispositifs scientifiques auxquels elle est confrontée, les scientifiques doivent pouvoir en avoir une appréciation directe, stable et sans intermédiaires. Sur base de ces hypothèses, il était donc impossible pour les experts d'attester de l'existence des terroirs et donc impossible d'en donner des critères de définition. Selon eux, le terroir ne pouvait être qu'un artéfact social, construit soit consciemment dans un but de manipulation commerciale, soit inconsciemment dans une entreprise collective auto-réalisatrice (Teil, 2011).

Du côté des producteurs que Teil (2011) a rencontrés, l'existence du terroir était une évidence, mais le terroir, loin d'être une chose, est une production, un élément avec lequel le vigneron travaille pour l'élaboration de son vin. Il ne peut s'exprimer seul, mais à travers le travail du vigneron il peut participer au caractère d'un vin. « L'expression du terroir dans un vin est ainsi le résultat d'un travail de production de cette expression qui mêle un vigneron, son engagement, son savoir-faire, sa compétence, son interprétation, les techniques qu'il utilise, son vignoble, la météo » (Teil, 2011, p.446). Le trace du terroir que l'on pourrait trouver dans un vin est donc le résultat d'un assemblage dynamique de caractéristiques liées au processus de production de vin. De la même manière, l'appréciation du terroir à travers la dégustation du vin qui en porte la trace sera aussi issu d'un processus d'enchevêtrement complexe. Au-delà du fait que chaque dégustateur aura une perception différente d'un même vin, sa perception variera elle aussi en fonction du contexte de dégustation, à l'aveugle ou en connaissance de l'histoire derrière ce vin, seule ou en accompagnement d'un plat, en

dégustation comparative avec d'autres vins. Mais sa perception variera surtout en fonction des échanges qu'il aura avec les autres dégustateurs. Lors d'une discussion en groupe, un dégustateur ne cherchera pas tellement à décrire le vin de façon stricte, mais partagera ses sensations, ce que le vin lui évoque, il le comparera à d'autres vins. Dans ce cadre collectif, l'échange construit l'appréciation de façon dynamique. Cette construction collective mène à juger tant le vin dégusté que les qualités et la contribution de ceux qui le dégustent et le jugent. Le terroir est donc une production doublement distribuée, premièrement parmi tous les vigneron·s soucieux de produire un vin de terroir et parmi les nombreux juges qui chercheront à apprécier cette dimension. Il convient de multiplier les rencontres, les occasions de partage afin de faire vivre le terroir. Les regards que portent respectivement les vigneron·s et les experts sur le terroir ne peuvent donc pas être compatibles à cause de leur ontologie différente, car les experts envisagent le terroir comme une chose existant a priori qu'il convient de révéler par l'observation, alors que les vigneron·s l'envisagent comme une production dont on ne peut anticiper le résultat et qu'il est illusoire de vouloir figer. Si Teil a pu mettre en évidence cette différence ontologique, c'est parce qu'elle s'inscrit dans une posture ANT. Après avoir rencontré les experts qui concluaient que le terroir était un simple artéfact social, elle ne cherche pas à disqualifier ce soi-disant artéfact mais rend compte de l'avis que les producteurs de vin opposent à cette vision. Ce faisant, elle parvient bel et bien à « traduire » deux positions antagoniques et nous permet de mieux comprendre la vitalité des liens que la notion de terroir peut couvrir.

Les travaux de Teil sur cette notion de terroir me semblent pertinents car ils peuvent être mis en lien avec les propos de Boris et les concepts de Tsing. Cette notion du terroir comme production distribuée non seulement dans sa participation à l'élaboration du vin, comme par son appréciation me donne à penser que le terroir pourrait être envisagé comme une trace de la diversité dans le processus d'élaboration d'un vin. Un vin de terroir serait alors un vin de liens, lié au vigneron qui a travaillé pour le produire, au végétal qui en a donné le fruit, à l'ensemble de micro-organismes qui ont participé à la transformation du moût en vin, etc. Ce vin serait le résultat de la diversité contaminée, évoquée par Anna Tsing⁴. Ce vin singulier, issu d'un processus unique propre à son vignoble, à son vigneron, à son microbiote, ne pourrait jamais être produit sur base d'une méthode rationnelle et dans une logique de contrôle car elle détruirait ces liens dans son entreprise universalisante. L'importance de la singularité est d'autant plus importante que le vin est un produit de consommation avec un statut particulier, il appelle à être dégusté : on ne le consommerait pas uniquement par soif, mais afin de le découvrir, y trouver quelque chose de beau. Ainsi, pour pouvoir découvrir, il faut être face à un

⁴ Ce rapprochement est d'autant plus importun par le fait que le terme de contamination est aussi bien employé par Tsing pour désigner les rencontres inattendues auxquelles sont soumises les agencements que par les sources œnologiques pour désigner les micro-organismes indésirables dans le moût.

phénomène que l'on n'aurait jamais rencontré auparavant. Ce vin singulier ne peut pas être un « vin technique » découlant de méthodes standardisées qui empêchent le vin d'être découvert, dégusté, puisqu'il aura déjà été rencontré. Boris évoque ce besoin de produire des vins variés :

« Dans le monde des vigneron nature et en biodynamie, il y a un échange, les gens sont assez ouverts, pas comme dans les vins techniques où les gens sont fermés, et qu'ils ont leur potion magique, faite par tel œnologue, etc. Dans les Côtes du Rhône, il y avait un œnologue à la mode, là, qui faisait des Châteauneuf et tout ça, je trouve ça nul parce que tout le monde fait le même vin. »

Cette importance du goût du vin est aussi présente dans la réflexion de Teil, le vin n'est de terroir pas seulement parce qu'il est produit de la diversité et des liens qui en découlent, il est lui-même producteur de diversité et de liens, d'où l'intérêt de l'étudier en adoptant un courant constructiviste où le social se fait en permanence à travers des liens. Lors de la dégustation du vin et de l'appréciation de son terroir par ses juges, ceux-ci auront inévitablement des avis diversifiés qu'ils partageront. Lors de cette expérience collective, des liens nouveaux se tisseront inévitablement entre eux, entre leurs sensations, leurs souvenirs, leurs plaisirs, leurs attentes.

Cette forme de dégustation basée sur l'échange, Antoine Hennion et Geneviève Teil (2018) l'ont décrite dans un chapitre de l'ouvrage collectif *Le goût des belles choses* en la nommant dégustation hédoniste (Hennion et Teil, 2004, § 24). Les auteurs partent du constat, déjà évoqué plus haut, que même en passant par des professionnels expérimentés issus de différents métiers du monde vinicole et mis dans des positions de dégustation optimale, il est impossible d'obtenir une description objective de « l'objet vin ». Pour la sociologie critique, cette incapacité de juger objectivement à l'aveugle des caractéristiques d'un vin réside dans l'artificialité des goûts qui seraient des instruments pris dans des jeux de pouvoir au sein d'un système culturel. Les auteurs proposent de prendre une posture pragmatique en étudiant un mode de dégustation où il ne s'agit pas de caractériser « l'objet vin » de façon objective mais de faire l'expérience de « l'objet du vin ». Selon eux, l'appréciation d'un vin par des amateurs ne se fait pas en cherchant à la décrire froidement et objectivement, mais consiste à décrire les sensations qu'il procure, les évocations qu'il fait naître, les accords qu'il invite. Le but du dégustateur hédoniste est donc de se faire porter par le vin et d'en partager l'expérience. Hennion et Teil placent la surprise comme élément essentiel à cette expérience ou plutôt la sur-prise. « Prise » amène l'ambivalence de la forme active et passive du verbe prendre, à la fois incorporer ce nouveau vin dans l'ensemble des expériences passées de son dégustateur, lui faire une place dans la collection d'instant vécus, mais aussi se laisser prendre, laisser ce vin s'exprimer et se développer.

« Sur » pour évoquer le « plus » que ce vin va rajouter, pouvant être « plus » que ce que l'on attendait de lui. Pour surprendre, le vin doit être singulier, différent de ce qui a déjà été goûté, ouvrir un nouvel espace. Et les goût subjectifs, singuliers eux aussi, propres à son dégustateur seront les médias permettant d'explorer collectivement cette ouverture. Selon moi, le vin technique au goût standardisé, convenu, neutre, évoqué par Boris et Jean-Pierre est un vin à qui il manquera cette capacité de « surprendre » à cause de son manque de différence et de singularité. Cette absence serait le fruit des techniques aliénantes qui caractérisent un processus de production scalable. J'ai décidé d'opposer à ce vin technologique, que j'ai défini comme un vin aliéné, le concept personnel de « vin ancré ». Le « vin ancré » est celui qui porte en lui la trace de la diversité dont il est issu, la trace de son terroir, il est pour moi ce vin singulier, capable de surprendre.

Vin technologique, une description désincarnée de « l'autre »

Cette description du vin technique que j'ai construite grâce aux propos de Jean-Pierre et Boris et que j'ai enrichie de concepts extérieurs pour arriver à la notion de vin aliéné est intéressante à observer au regard de l'idée de panorama que Bruno Latour développe dans *Changer la société, refaire de la sociologie* (2007). Un panorama, c'est un tableau qui vise à expliquer l'ensemble d'une situation de façon globale et cohérente. Pour Latour, les panoramas sont problématiques, leur cohérence et leur infaillibilité les rendent attirants car ils permettent de comprendre, autant dans le sens cognitif que spatial, des réalités complexes, plurielles. Cependant, par cette compréhension, les panoramas se détachent de cette réalité, leur prétention à l'explication totale en font des sites cloisonnés. Le portrait brossé du vin technique par des vigneron qui le critiquent et enrichi par un apprenti sociologue/caviste qui n'a pas mis un orteil sur ces sites de production⁵ constitue pour moi un panorama de petite envergure. Le vin technologique, c'est donc le vin standardisé issu de pratiques productivistes. Latour avance que ces panoramas devraient attirer le regard du sociologue⁶ car ils

⁵ Ce n'est pas tout à fait vrai, je me suis promené dans un vigneron, voisine d'un domaine où travaillait le fils de Bernard, cultivé en conventionnel qui venait d'être vendangé lors de mon premier voyage. J'ai pu constater le changement de décor radical. Des vignes palissées, de 2 mètres de haut, un sol parfaitement nu, tassé et craquelé par la chaleur, des branches brisées par la machine, et surtout un silence total, pas un bruit de criquets ou de cigales. Au vu de mon attachement indénié pour un certain type de vin, j'aurais bien du mal à aller étudier un tel site sans en faire une description sans intérêt sociologique.

⁶ Sociologue qui n'est normalement pas supposé participer à leur élaboration, mea maxima culpa, maître pragmatique. Mais ce mémoire est une exploration et non une véritable recherche sociologique, et faire des parallèles entre des représentations des actants et des sources externes me semblaient intéressants.

confèrent à ceux qui les peignent une force de définition. Ici, cette définition forte porte sur l'autre, l'autre façon de travailler, l'autre vin. Elle permet aux vignerons alternatifs d'expliquer les raisons qui les ont poussés à changer leur manière de produire et de distinguer le vin qu'ils produisent de celui produit par d'autres vignerons. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle je n'ai exploré cette controverse que du point de vue des vignerons alternatifs, car cette notion est la leur, c'est leur construction. Ceux qui sont supposés faire ce vin technologique n'utilisent pas cette notion, ils la reçoivent, certains ne se la sont sûrement jamais vu adresser de face.

Dans la pratique, en dehors de ce panorama, site cloisonné, les relations de Boris et Jean-Pierre avec ceux qui font le vin technique sont ambiguës et leur posture n'est pas aussi critique. Par exemple, Jean-Pierre n'évoque pas avec rancune l'attitude de son père qui a mis en place ce type de pratique sur le domaine familial. Il affirme clairement le mal qui a été fait par son père par ses choix techniques, comme dans cet extrait à propos du travail du sol : « [...] mon père qui maltraitait le sol, il le reconnaissait pas, mais il maltraitait le sol. ». Mais Jean-Pierre ne le condamne pas personnellement, pour lui, son père qui a grandi dans l'entre-deux guerres dans un contexte difficile, qui a participé à la deuxième guerre mondiale et qui a vécu toute sa vie les fatalités des éléments naturels, était un homme blessé, meurtri. Son choix d'aller vers une agriculture moins éprouvante et plus sûre est pour Jean-Pierre un choix tout à fait légitime qu'il ne s'autorise pas à condamner, lui qui a eu le chance de grandir dans un cadre plus stable et de s'ouvrir en faisant des études et des voyages. Un autre exemple concerne Boris qui rappelle tout au début de notre conversation à propos du vin technique que « c'est du vin quand même » et que lui aussi à la sortie de son BTS portait des œillères qui l'empêchaient d'envisager la vinification autrement. Il précise lui-même que ce jugement n'est pas absolu, qu'en goûtant certains vins, il peut déceler à la fois des traces de technicité et de terroir qui coexistent. Lors d'une fête de village, j'ai pu constater qu'il était totalement intégré à sa communauté et que sa posture critique ne semblait pas être un obstacle. J'ai d'ailleurs rencontré un de ses amis, dont l'un des fils travaille occasionnellement pour Boris, qui est lui-même un viticulteur conventionnel vendant ses raisins à la coopérative. Le jugement critique est un jugement qui porte sur un vin et sur des pratiques, mais pas sur le vigneron qui est derrière. Au contraire, le fait de savoir qu'un vigneron a travaillé avec passion pour réaliser un vin mène Jean-Pierre à tempérer la virulence d'une critique : « [...] il arrive des moments où je me pose la question : je juge injustement un vin d'un collègue qui me plait pas alors que le collègue l'a vinifié avec amour [...] » Lorsqu'il s'agit d'attribuer la faute en ce qui concerne les destructions engendrées par la vitiviniculture conventionnelle, Jean-Pierre évoque la responsabilité des chambres d'agriculture qui conseillent les vignerons et viticulteurs et qui sont sous pression des firmes de production d'outils technologiques. De la même façon, Boris condamne le lobbying de l'industrie chimique qui relativiserait les dégâts. Ces fautifs sont tous deux plus distants, exclus d'une

certaine solidarité existant entre ceux qui partagent une activité. L'utilité de ce panorama n'est donc pas d'expliquer où trouver le coupable à punir pour l'état du vignoble français ou de donner des critères pour condamner tel moyen technologique, mais sert d'exemple a contrario pour dessiner ce que les vignerons alternatifs considèrent comme un bon vin et sur la bonne attitude pour le produire.

II. Deux mondes distincts

Pour Boris le monde du vin alternatif, qu'il soit nature, biodynamique, ou simplement revendiqué de terroir est un monde complètement distinct du monde du vin conventionnel. Comme je l'ai expliqué Boris et Jean-Pierre ont tous deux reçu une formation issue du milieu conventionnel. Dans cette partie j'analyserais le passage d'un monde à l'autre.

Les raisons d'une conversion

Une sensibilité personnelle

Dans un premier temps, lorsqu'il a acheté son propre domaine pour se lancer en tant que vigneron indépendant, Boris a tout de suite commencé à travailler en viticulture biologique. Boris explique ce choix par une sensibilité personnelle au respect de l'environnement dont il n'explique pas vraiment l'origine. Déjà plus jeune, il cherchait à limiter les traces qu'il pouvait laisser dans la nature, sans que cela lui ait été vraiment enseigné ou inculqué. Ensuite, il explique que son choix a fortement été guidé par le souci de préserver sa santé et celle de ses proches, le mas à la fois lieu de résidence et lieu d'exploitation agricole se trouvant au centre de leurs vignes. Boris n'a donc jamais voulu « s'empourquer »⁷ avec des produits de synthèse potentiellement nocifs. Il tenait d'abord à protéger sa famille des ruines que les moyens de contrôle des contaminations inhérents au modèle scalable engendrent en détruisant plus que leur cible. Cependant, à cette époque, Boris sulfitait toujours après les vendanges et levurait ses vins, il n'était pas à proprement parler entièrement sorti des schémas conventionnels.

Jean-Pierre évoque aussi une volonté de changement issue de sa sensibilité personnelle. Dans sa première carrière de chercheur, il a participé à des recherches qui visaient à développer une méthode de plantation pour maximiser le bénéfice d'une parcelle. Cette technique envisageait de planter des vignes de façon très espacée et de les laisser développer de très longs sarments en cherchant à ce que ces sarments donnent un maximum de raisins. Il y avait donc moins de pieds de vignes à entretenir et il était possible d'utiliser la vigne comme prairie pour l'élevage. Cette vision qui cherchait la maximisation du profit a poussé Jean-Pierre à remettre ce qui se faisait en question :

⁷ S'empester

« Je me suis dit ‘t’es bien triste toi, c’est bien triste tout ça.’ Tu passes toute une vie à compter tous tes pieds et si on t’autorise à mettre un pied tous les dix kilomètres, tu mets un pied tous les dix kilomètres, si il peut pisser autant que 10 000 pieds à l’hectare, bon tu laisses pousser, tu tailles plus. [rire] Non mais c’est, ... Je trouvais une absurdité là-dedans »

Une rencontre gustative

Un élément essentiel de sa conversion fut aussi la rencontre de Boris avec un autre vigneron de la région de Tautavel, Éric, ou plus exactement sa rencontre avec les vins d’Éric. En effet, lorsque Boris me décrit l’instant de la rencontre, il évoque avant tout le moment où il a goûté son vin pour la première fois : « c’est en goûtant un vin d’Éric à la feria de Nîmes, où j’ai dit putain qu’est-ce que c’est bon ça, c’était un jus de raisin fermenté pour moi. » Lui et Éric se sont ensuite liés d’amitié. Et Boris a commencé à expérimenter d’autres façons de vinifier, d’autres pratiques. L’échange entre Boris et Éric s’est ouvert et s’articulait avant tout sur le goût du vin. En effet, dans le cadre de la conversion de Boris, on voit aussi l’importance jouée par le goût du vin, la beauté du produit fini. Ce goût l’a saisi, l’a « surpris », il lui a montré un autre monde. Il a aussi cherché à faire des vins plus frais, moins charpentés, « des vins où l’on s’éclate ».

Une autre manière d’apprendre

En passant dans cet autre monde, Boris a découvert un aspect différent d’un point de vue de la transmission des techniques vitivinicoles. Comme évoqué plus haut, il a d’abord reçu un enseignement technique assez rigide, on ne lui a appris à faire du vin que sur base d’une méthode bien précise, scalable. C’est à travers l’échange avec d’autres vignerons sur un pied d’égalité, qu’il a commencé à apprendre à faire du vin autrement. Ce processus d’échange a commencé avec Éric, « il m’a expliqué sa façon de voir, pas de voir en fait, parce qu’il n’est pas donneur de leçons. Premier truc qu’il m’a dit, je fais des vins avec mon terroir et mon raisin. ». Pour Boris, Éric n’est pas donneur de leçon, il est ouvert, cette qualité manquait aux œnologues qui lui ont enseigné le métier. Selon moi, le fait que Boris tend à attribuer cette qualité d’ouverture à d’autres vignerons mais pas à la plupart des œnologues ne découle pas de traits de caractère qu’indiqueraient différentes fonctions, mais découle précisément des raisons évoquées plus haut, à savoir la manière de concevoir le processus de

fabrication d'un vin et en particulier l'attitude face à la diversité. Lorsque Boris envisage d'apprendre une technique d'un autre vigneron, les deux se rencontrent, échangent de façon pratique sur les possibilités et la pertinence de l'adoption de la technique. A l'inverse, dans l'enseignement qu'il a reçu, des méthodes lui étaient inculquées et présentées comme sûres et indiscutables, car comme évoqué plus haut elle visaient à avoir une portée universelle, à permettre de faire du vin partout dans tout type de contexte. La rencontre entre deux vignerons est une rencontre entre deux acteurs ancrés, attachés à leur domaine dont ils ont une véritable connaissance des spécificités et des singularités. Ils savent que leurs techniques ne sont pas forcément transposables d'un domaine à l'autre, d'une réalité à l'autre, mais ne sont pas non plus capables de prédire avec certitude quelle technique pourrait être transférée. La connaissance des vignerons de la singularité de leur propre domaine les mène à reconnaître la singularité du domaine d'un autre vigneron et donc à reconnaître la diversité globale des réalités de production. Pour un vigneron comme Boris, les bonnes façons de faire sont donc multiples et toujours ancrées dans un domaine précis. Si un vigneron reconnaît la diversité et le caractère relatif des « bonnes pratiques », il sait qu'il ne peut pas se permettre de « faire la leçon » à ses confrères évoluant sur un terroir différent. Or, ces œnologues qui ont leur « potion magique » qu'ils prescrivent dans différentes exploitations ne sont pas ancrés, ils sont itinérants. Cette position les rend susceptibles d'ignorer en partie singularité d'un domaine et ils peuvent se sentir légitimes à établir le bien-fondé d'une technique sans prendre en considération une spécificité de la diversité du site sur lequel elle s'appliquera. Cette représentation des œnologues est évidemment quelque peu caricaturale et est symptomatique de la tension entre vigneron et œnologue.

La tension entre la figure du vigneron et de l'œnologue

Lors de mon premier séjour chez Bernard, j'avais déjà remarqué sa défiance à l'égard de la figure de l'œnologue. Et cette défiance, je l'ai aussi retrouvée dans le discours de Boris. Boris mentionnera par exemple qu'en goûtant certains vins de la région, il pourrait donner le nom de l'œnologue qui les a conçus. Sans avoir cherché à vérifier si cette affirmation était une simple formule de langage ou une réalité⁸, cette affirmation est révélatrice de l'idée que Boris se fait du travail de certains œnologues. L'œnologue serait le technicien à l'œuvre derrière les vins techniques issus de processus standardisés, scalables, scientifiques. Par contre, seul un vigneron ancré peut arriver à produire un vin authentique et local.

⁸ C'est tout à fait possible, je connais moi-même « la patte » d'un œnologue italien vinifiant plusieurs vins très populaires dans le magasin où je travaille.

Dans un article de 1999, le sociologue des sciences, Bryan Wynne explore différents axes de tensions entre savoir expert et savoir profane. Dans le début de son article, il établit qu'une source inévitable de tension entre ces deux savoirs est la portée à laquelle ces savoirs prétendent. Le savoir scientifique prétend à une portée universelle, il doit donc inévitablement passer par une réduction du réel et de sa diversité, une synthétisation qui écarte certains éléments afin de permettre l'émergence d'une connaissance globale. A l'inverse, ce que Wynne appelle le savoir profane est caractérisé par la prise en compte et la mise en relation d'un grand nombre de spécificités avec une portée locale, que j'ai nommée plus haut comme savoir « ancré ». La nouveauté amenée par l'article de Wynne qui peut venir enrichir ce travail porte sur le développement de ce savoir local et profane que Wynne expose à travers l'analyse de Jan Douwe van Der Ploeg sur la culture de la patate par des cultivateurs andins. Il en ressort que la création d'un savoir local se fait avant tout par une succession d'expériences au cours desquelles le créateur de savoir local, appelé ici l'artisan, va faire varier en permanence les données pratiques de son activité. Wynne explique que ce recours à la pratique a pu être interprété comme un manque de sophistication, une incapacité à établir un savoir, à établir un contenu théorique, à pouvoir établir des affirmations généralisables, un savoir universel. Cette idée réductrice à laquelle des théoriciens comme Bourdieu auraient contribué, Wynne y trouve une objection dans l'analyse de Van der Ploeg pour qui l'absence d'affirmations généralisables émanant des expérimentations pratiques ne découlent pas d'une incapacité à quitter les choses du réel, à maîtriser l'abstraction, mais plutôt d'une nécessité pour la continuation d'un savoir local et spécifique. En effet, la nature d'un tel savoir, cherchant à tenir compte de la diversité d'un champ donné, ne peut être qu'instable et multidimensionnelle. Figer une affirmation dans un modèle théorique viendrait empêcher la capacité de l'artisan à inclure de nouvelles spécificités issues de la diversité de son champ dans son savoir. Le savoir local s'exprime donc en termes vagues, variables, et est même probablement erroné lorsqu'il est transposé de son champ d'origine à un nouvel environnement. Ce caractère vague permet une ouverture à la diversité et surtout lui confère un dynamisme qui lui permet l'adaptabilité nécessaire pour inclure toujours plus de ces spécificités infinies. L'inclusion de ces spécificités et l'expérimentation constante sont pour moi des éléments importants de l'activité du vigneron qui souhaite travailler sans « les œillères » de la méthode conventionnelle. Je vais l'illustrer à travers l'échange de procédés techniques entre vigneronniers alternatifs.

L'échange de techniques comme processus de création d'un savoir local

Lorsque Boris échange des techniques avec d'autres vigneron·s ancrés, ils opèrent d'une façon que l'on peut rapprocher de cette vision du savoir local développée par Wynne. Prenons pour exemple le cas de la macération carbonique à froid. Cette technique découverte grâce à Éric permet à Boris de faire des vins plus gourmands, « les vins où l'on s'éclate ». Le principe central de ce procédé technique concerne la macération, moment où les polyphénols, particules chimiques porteuses des goûts et des couleurs contenus dans la peau du raisin, vont se mélanger avec le jus de raisin au centre de la baie. Traditionnellement, cette macération se fait dans la cuve après que les raisins aient été égrappés, c'est-à-dire que l'on en retire la rafle tenant les baies ensemble. L'égrappage se fait à l'aide d'une machine battant le raisin et poussant les baies à travers un crible qui ne laisse pas passer la très grande partie des rafles. Ce processus mécanique a l'avantage d'empêcher une trop grande présence de rafle dans le jus qui amène des arômes très verts, très amers. Il permet aussi d'éclater le raisin. C'est d'ailleurs cet éclatement de la baie qui permet la macération en cuve, en évitant l'ancien procédé du foulage, écrasement de la baie qui se faisait traditionnellement en marchant dans des fouloirs.

Lors de la macération carbonique, la macération s'opère de façon plus douce au sein de la baie sans l'éclater. En effet, lorsque la grappe est cueillie et détachée du pied de vigne, les tanins et autres polyphénols pénètrent progressivement l'intérieur de la baie de façon naturelle. Ce phénomène, semblant à première vue simplifier la tâche du vigneron qui n'a plus à fouler, demande en réalité de réorganiser complètement la façon de vendanger et de travailler à la cave⁹. Lors d'une vendange dans le cadre d'une macération traditionnelle, les cueilleurs placent les grappes coupées dans des seaux, ces seaux sont vidés par des porteurs dans des bennes tirées par un tracteur dans une rangée au centre du groupe de vendangeurs. Ce type de charroi¹⁰ ne peut pas fonctionner dans le cadre d'une macération carbonique. En effet, lorsque les porteurs vident les seaux dans ces grandes bennes vides, certaines baies éclatent. Et même lorsque la benne se remplit et que la chute des bennes est amortie par les grappes déjà récoltées, c'est le poids des baies supérieures qui écrasent les baies du bas. Cet éclatement précoce n'est pas un problème dans le cas d'une macération traditionnelle tant que la benne est rapidement vidée et que les grappes du fond (et leur rafle) ne macèrent pas trop longtemps.

⁹ Le terme « cave » doit être entendu comme le lieu de travail où s'opère la vinification des vins, aucune des caves où j'ai eu le chance de travailler n'en était littéralement une, il s'agit plutôt de grands hangars. Le terme « chais » serait normalement indiqué pour décrire ces espaces mais j'ai décidé de ne pas l'utiliser. Premièrement, parce qu'aucun des vigneron que j'ai rencontré ne l'utilise au quotidien et deuxièmement parce que le terme « cave » induit une dimension d'isolement et d'introspection qui semble cher aux vigneron·s alternatifs.

¹⁰ Le charroi est le fait de ramener une récolte de son lieu de cueillette à l'exploitation.

dans le jus du fond de la benne. Cependant, la macération carbonique ne peut fonctionner avec ce type charroi qui éclate les baies de façon précoce, car elle doit s'effectuer à l'intérieur de baies intactes. Il faut donc organiser un charroi tout à fait différent. Les seaux remplis de raisins ne sont plus vidés dans de grandes bennes, mais dans de petits cageots en plastique qui peuvent contenir la quantité de trois ou quatre seaux. Ces cageots sont empilés sur des palettes qui sont elles-mêmes posées sur une remorque plateau qui peut en contenir trois. Les palettes sont ensuite placées pour plus ou moins 24h dans un container frigorifique pour empêcher le début de la décomposition, afin que la macération s'effectue en douceur au sein de la baie. Les cageots sont ensuite vidés dans des cuves qui seront saturées en gaz carbonique, afin de freiner certains développement bactériens sans nuire à la fermentation. La mise en place de cette technique totalement neuve pour Boris demande un gros investissement en terme d'argent bien entendu, mais aussi en terme de temps.

Afin de faciliter cette transition, d'anticiper les potentiels problèmes et de régler ceux qui surgiraient malgré tout, Boris s'est tourné vers celui qui lui a donné envie d'essayer cette technique, Éric. Profitant d'un décalage entre leurs dates de vendanges, Boris s'est d'abord rendu au domaine d'Éric pour observer et participer¹¹ lors de ces vendanges. Après avoir fait le nécessaire pour obtenir le matériel adéquat pour ses propres vendanges, Éric s'est rendu au Mas, le domaine de Boris et Amélie. Ainsi, ce savoir et cette technique ont pu être transférées d'un site local à un autre, par un contact d'un artisan à un autre qui se sont souciés des spécificités des sites de l'un et de l'autre en s'observant mutuellement. Ce type d'échanges pratiques a permis la transition de cette technique au Mas, sur base de ce succès, Boris augmente la part de vignes vinifiées de cette manière chaque année. Cette transmission technique a pu aussi se faire grâce à un intérêt mutuel des deux vignerons pour la spécificité de l'autre. Comme dit plus haut, Boris avait été séduit par le caractère des vins produits par Éric. De son côté, Éric appréciait beaucoup le cépage carignan, auquel le vignoble de Boris fait la part belle. Il était intéressé par le terroir de Boris, il était curieux de goûter les résultats de ce type de vinification sur des carignan du terroir du Mas. Nos deux « artisans » au sens de Wynne avaient bien une attitude ouverte, centrée sur l'observation et l'intérêt mutuel pour leur localité respective, et ont procédé par expérimentation pour mettre un savoir local, la technique de la fermentation carbonique à froid, à l'épreuve d'un nouveau site.

Si l'échange de cette technique fut un succès, ce n'est pas toujours le cas de tous les échanges. Boris évoque le cas d'une technique qu'il avait reçue d'un autre vigneron, Léon. Ce dernier l'avait introduit à une autre type de macération qui se faisait à chaud, toujours avec des grappes entières.

¹¹ « Observer et participer », voilà deux activités qui sont aussi menées simultanément par un autre acteur, prétendument plus réflexif que les autres, que nous connaissons bien.

Boris a essayé cette méthode pendant deux ans, il l'a ensuite abandonnée car il trouvait qu'elle amenait des goûts d'amertume. Il y a plusieurs points que j'aimerais relever à propos de cette tentative de transmission de technique. Premièrement, lorsque Boris a envisagé l'introduction d'une nouvelle pratique, il n'a pas anticipé son succès a priori, il a fait un essai et n'a pris sa décision que sur base de cet essai. Lorsque cette technique s'est révélée inadaptée, Boris l'a expliqué par le fait que son terroir était trop chaud par rapport à celui de Léon, plus frais. Cette explication a eu lieu a posteriori, après avoir expérimenté les termes de l'incompatibilité, ici une trop grande amertume. Deuxièmement, cet échec ne remet pas en question la qualité ou le bien-fondé de la technique ou la compétence de l'autre vigneron, il constate simplement l'inadaptation. Troisièmement, Il est intéressant de noter que Boris a essayé deux années de suite cette technique, lui donnant sa chance et variant les données pour qu'elle puisse montrer ce qu'elle avait à livrer sur son terroir. Dans une démarche inverse, le succès de la macération carbonique à froid ne l'a pas amené à passer entièrement à ce type de fermentation du jour au lendemain.

Selon moi, les expériences auxquelles Boris s'adonne lorsqu'il échange avec d'autres vignerons correspondent parfaitement à la création d'une nouvelle forme de connaissance basée sur la pratique, un nouveau type de savoir local ou profane selon la théorie de Wynne (1999). En effet, en mettant à l'épreuve sur son propre domaine des pratiques glanées ailleurs, Boris ouvre non seulement de nouvelles possibilités dans sa production viticole, mais construit aussi une connaissance plus profonde, plus intime de son domaine, son terroir. Comme expliqué, Boris ne juge de la pertinence d'une technique qu'après l'avoir mise en pratique de façon variée. Un succès de la tentative le mènera à étendre les variations dans l'utilisation de la technique, par exemple le passage de la macération carbonique à froid sur du grenache et du cinsault après le succès avec les carignans. En cas d'une déception quant aux résultats, Boris aura un peu plus développé la connaissance de son site.¹² L'éclairage amené par Wynne permet donc de mieux comprendre pourquoi Boris opère progressivement et sans a priori. L'absence d'a priori lui permet une grande ouverture face aux nouvelles spécificités de son environnement que la démarche pourrait inclure. Et le caractère progressif lui permet de faire varier l'expérience et d'en digérer les résultats. Par cette expérimentation constante, Boris acquiert une connaissance plus fine de son terroir et de la façon dont il peut le faire s'exprimer à travers ses vins. Jean-Pierre constate cette différence dans la manière

¹² A nouveau, comme dans le fait que Boris semble recourir à de l'observation participante, il est intéressant de faire un parallèle avec le sociologue pragmatique et de noter que Boris par l'expérimentation de savoirs locaux peut monter en généralité et enrichir la connaissance générale de son domaine.

d'apprendre et d'échanger les pratiques entre vignerons alternatifs, elle est si importante à ses yeux qu'il la qualifie même de révolution :

« Souvent en bio, on essaye, des fois, y en a qui disent t'as essayé ça et puis tu le fais et ça marche, ça marche même mieux, y a beaucoup d'échanges entre ceux qui font du bio, de la biodynamie, c'est ça qui est positif au niveau humain, y a plus d'échanges, et même si y a plus d'échanges à la vigne, y a plus d'échanges au niveau des caves, des méthodes de vinif, commerciales aussi. Pour moi, c'est cette révolution qui est en train de se préparer au niveau de la génération qui est en route, qui a chaussé les bottes ».

La relation personnelle avec l'œnologue

Toutefois, si Boris développe un savoir local et profane par l'échange des techniques avec d'autres vignerons, il ne rejette pas pour autant le savoir expert. En effet, si il existe une tension potentielle entre vigneron et œnologue, Boris recourt, comme la plupart des vignerons au service d'un œnologue pour obtenir des analyses précises sur l'état de ces cuves en fermentation. J'ai d'ailleurs été très curieux d'assister à une rencontre de Boris et de son œnologue. Alors que j'étais occupé à vider le pressoir avec Michel, j'ai vu un homme plutôt âgé entrer dans la cave avec un casier contenant des fioles à échantillons. Je me suis rapidement dirigé vers lui et Boris pour observer leurs interactions. L'œnologue et Boris ont commencé par discuter sur les rendements dans la région, sur la météo, et la sécheresse prolongée. Dans les propos tenus, l'œnologue semblait montrer qu'il partageait certaines opinions de Boris, il évoquait notamment que l' « on n'est pas maître du jeu » en parlant des arbres qu'il avait vu mourir à cause de la sécheresse le long de la route. En affirmant cette impossibilité de contrôle, l'œnologue montre son accord sur le point essentiel que Boris reproche à une certaine pratique de l'œnologie, la tentative d'emprise totale sur les processus vitivinicoles. En discutant plus tard avec Boris sur sa collaboration avec cet œnologue, il m'apprendra qu'avec les analyses (que j'aborderai plus tard) qu'il lui envoie se trouve toujours la prescription d'une certaine dose de soufre pour chaque cuve. Cette prescription, l'œnologue, connaissant Boris et sa façon de travailler, sait pertinemment que celui-ci ne va pas la suivre, mais il la communique simplement pour se couvrir en cas de fortes déviations d'une cuve. Il s'agit d'une prescription presque fictive. Boris ne rejette donc pas l'œnologie, il utilise les instruments mis à sa disposition par cette discipline scientifique. Ce que Boris rejette, c'est la prescription extérieure d'une méthode n'incluant pas les spécificités de son terroir et de sa philosophie.

III. Comment produire un vin ancré ?

Afin de caractériser et de qualifier la façon dont Boris envisage son rôle de vigneron, lui-même m'explique qu'il se considère aujourd'hui comme un « accompagnateur de raisin ». Cette formule a gagné en importance lors du codage des données récoltées lors de mon séjour chez Boris par sa proximité avec un verbe qui m'a semblé pouvoir synthétiser l'ambivalence d'une partie du travail de vigneron alternatif, à savoir le verbe « suivre ». En effet, accompagner le raisin ne pourrait-il se traduire plus globalement par le verbe « suivre » ? « Suivre » peut être compris dans le sens de venir ensuite, d'aller dans un sens que l'on n'a pas choisi, d'abandonner le pouvoir de direction. Ce sens correspondrait aux différents buts des vigneron alternatifs de ne pas contrôler le processus de production du vin, de faire en sorte que le goût du vin soit le fruit d'un terroir, d'un millésime, qu'il soit singulier et incertain et non pas le fruit d'un objectif commercial. Cependant, « suivre » peut aussi être compris dans le sens de surveiller, d'être attentif à l'évolution d'une situation, suivre comme un limier. Car si les vigneron alternatifs tiennent à laisser leur terroir s'exprimer, Boris et Jean-Pierre craignent les déviations, les défauts qui donneraient à leur vin, un manque de finesse. Afin d'effectuer un vin sans recourir aux méthodes standardisées issues d'entreprises de scalabilité et mettant en avant les spécificités de leur terroir, les vigneron alternatifs se basent sur des processus organiques spontanés et incertains. Pour faire un vin ancré, les vigneron interagissent avec leur milieu en « suivant » de cette façon ambivalente, laissant s'opérer des processus spontanés, tout en gardant une attention constante sur le déroulement de ceux-ci, afin de potentiellement intervenir.

Avant de décrire cette démarche de suivi, je vais développer le concept de Care auquel je vais l'apparenter. Bien que je développe d'abord le concept théorique avant la description de la façon de suivre dans la rédaction de ce mémoire, j'ai en réalité d'abord développé l'analyse de terrain et le concept est venu s'y greffer pour l'enrichir. Cependant comme le concept de care et la démarche de suivi sont des parties assez conséquentes de mon travail, commencer par la théorie me permet d'éviter de devoir d'abord effectuer une description, puis un développement théorique et de décrire à nouveau en croisant mes compte-rendus avec le concept théorique.

Le concept de Care

Les origines

Le concept de Care¹³ trouve son origine dans le domaine de recherche féministe des années 80, il est ensuite passé à travers de multiples transformations qui me permettent aujourd'hui de l'utiliser pour évoquer la relation entre les vigneron·nes d'une part et d'autre part les organismes et éléments avec lesquels ils collaborent pour donner naissance à un vin ancré. Une œuvre fondatrice de cette notion de Care est le livre *In a different voice*, de Carol Gilligan publié en 1982 (Ledoux, 2013). Dans ce livre, Gilligan conteste les théories du développement moral de Lawrence Kohlberg. Ce psychologue distingue trois phases dans le développement moral de l'enfant, dont la troisième et la plus élevée se caractérisant par l'expression de la moralité à travers des règles et des principes de justice abstraits. Lors de ses expérimentations, Kohlberg confrontera les enfants à des dilemmes moraux. L'un de ceux-ci questionne l'enfant sur l'attitude que devrait avoir un homme dont l'épouse est très malade. Il existe un remède pour la soigner, mais il est trop cher et le pharmacien refuse de le donner. Un jeune garçon de 11 ans répondra qu'il faut voler le remède, car la vie humaine est plus importante que le respect de la propriété privée. Une petite fille du même âge est moins catégorique et questionne la décision du pharmacien : Pourquoi refuse-t-il de donner le médicament ? Comprend-il la situation dans laquelle sont l'homme et son épouse ? Selon Kohlberg, cette différence de réponse démontre que les petits garçons développent plus rapidement leur sens moral. Cependant, pour Gilligan, ce raisonnement n'est pas dû à un retard du développement moral, mais à une façon différente de raisonner moralement, se concentrer sur les particularités d'une situation, sur la personnalité des intervenants et sur des raisons de leur comportement. C'est cette moralité différente qui ne s'exprime pas par l'abstraction et qui s'attarde sur l'importance des relations d'interdépendance que Gilligan désignera comme Care (Ledoux, 2013)

Joan Tronto critique le travail de Gilligan en avançant que la stratégie du mouvement féministe de mettre en avant une moralité « typiquement » féminine basée sur le Care était réductrice et contreproductive, ces valeurs de soin, de sauvegarde des relations et de maintien de la paix étant déjà

¹³ Ce concept a été traduit en français par le mot « sollicitude », j'ai fait le choix de ne pas utiliser cette traduction. En effet, en anglais, le mot Care est utilisé au quotidien et revêt de nombreux sens en fonction des situations, il peut exprimer le soin, l'attention, le souci et se trouve à la fois dans des formules affectueuses, « take care », ou peut exprimer le passage à l'action « I'll take care of that » entendu comme « je m'en occupe ». Le mot sollicitude n'a pas du tout ce caractère vivant et polysémiques, il viendra fermer un concept dont ce mémoire veut explorer l'ouverture.

présentes dans les structures patriarcales en tant que qualités attendues d'une mère. De plus, le fait que ces valeurs soient associées à la féminité serait dû au fait que la femme est tenue à l'écart de la vie publique et de la logique de marché où les idées de progrès et de productivité dominent. Pour Tronto, il est donc essentiel de détacher cette morale de la figure féminine et de constituer une éthique du Care qui puisse jouer un rôle politique. Elle démontre dans son ouvrage, *Moral Boundaries, A Political Argument for an Ethic of Care* (1993) que les valeurs morales reliées au concept de Care ne peuvent pas encore jouer un rôle politique en raison de la façon dont les frontières sont mises en place entre le champ moral dans lequel le care est maintenu, tout comme les femmes, et le champ politique délégué aux hommes. De plus la manière dont ces champs sont structurés en leur sein par les dominants redouble la relégation de ces valeurs morales à l'arrière-plan des actions qui « comptent » et qui sont précisément celles de ces derniers, la plupart du temps masculins. Tronto établit que pour avancer vers une société où ces valeurs joueront un rôle prépondérant, il faut d'abord s'attaquer aux mécanismes actuels qui font que le Care a pour fonction latente de maintenir les privilégiés qui en bénéficient en position de dominance sur les individus qui en ont la charge. Cette façon d'envisager le Care découle d'un courant de pensée critique que l'on pourrait associer à la sociologie du dévoilement.

Cette posture critique reste très écartée de celle que j'ai choisie pour ce travail, à savoir une posture pragmatique et « désanthropocentrée », mais la critique de Tronto ouvre des portes qui mèneront au concept de Care qui n'est pas étrangère à mon compte-rendu. Premièrement, Tronto détache l'identité de l'acteur du Care de la femme. Selon elle, les femmes ne portent pas ces valeurs de Care par essence, elles les portent car elles leur ont été attribuées et ce, dans le but de remplir une fonction sociale subordonnée. D'ailleurs, d'autres membres de la société souvent en position de subordination se voient attribuer ce type de fonction liée au Care, comme les domestiques ou certains membres du monde médical. Le Care se trouve donc attaché à des fonctions diverses. Deuxièmement, Tronto introduit l'idée que le Care en tant qu'éthique doit quitter la place périphérique qui lui est attribuée pour être mise au centre de nos réflexions sur la vie humaine afin de mettre en lumière l'interdépendance dont ces existences dépendent. Et surtout, en établissant le Care comme une éthique, Tronto implique que la notion ne soit plus exclusivement d'ordre moral mais soit reliée à des pratiques effectives. Pour distinguer quelle activité pourrait ou non relever du Care, Tronto propose cette définition « a species activity that includes everything that we do to maintain, continue, and repair our 'world' so that we can live in it as well as possible. That world includes our body, our selves, and our environment, all of which we seek to interweave in a complex, life-sustaining web » (Tronto, p.103) Ces trois ouvertures vont permettre au concept de Care de prendre une dimension différente lorsqu'il sera ensuite utilisé par des chercheurs du courant pragmatique qui quitteront la posture structuraliste de Tronto.

Le Care, un bricolage permanent ?

Dans l'introduction de leur ouvrage collectif de 2010 *Care in Practice, On Tinkering in Clinics, Homes and Farms*, Annemarie Mol, Ingunn Moser et Jeannette Pols proposent une nouvelle façon d'envisager ce concept de Care. Elles avancent que nos modes d'existence reposent sur un grand nombre de pratiques qui peuvent être qualifiées de Care. Pour elles, il est important de décrire ces pratiques, car sans un compte-rendu précis de leur fonctionnement et de leur logique, ces pratiques se voient soumises à des régulations qui leur sont étrangères, qui pourraient détruire leur spécificité. Chaque pratique décrite dans ce livre est une activité de Care propre à un site bien particulier. L'ouvrage fonctionne comme une collection de ces différentes formes de Care pour participer à la recherche de l'essence de ce qu'est le Care mais aussi pour participer à la vitalité de sa logique. Tout comme Tronto, les auteures insistent sur le fait que les pratiques de Care sont intrinsèquement liées à des valeurs et que ces recherches peuvent aider à en apprendre plus sur ce qu'est du bon Care et du mauvais Care. Elles réfutent cependant que cette éthique puisse reposer sur des principes abstraits et applicables à tous les sites. Une pratique de Care est toujours une solution locale ambivalente, il s'agit d'une négociation locale cherchant à être bénéfique pour différents éléments d'un même site. Le Care est donc un compromis, mais comme les auteures le précisent, le Care ne se pratique pas uniquement à travers le verbal, mais peut être fait de gestes. Au terme de compromis, elles vont préférer le terme de bricolage plus ancré dans la pratique, ce terme fait référence à ce type « d'expérimentation attentive », auquel les Care givers se livrent. La qualification de ce qui est du bon ou du mauvais Care ne peut donc jamais être établie avant la pratique de celui-ci. Le bon Care est donc un processus actif permanent où le Care giver cherche à bricoler un arrangement en fonction des différentes attentes et des diverses tensions qu'il rencontre sur le site, en sachant que cet arrangement ne pourra jamais être idéal ou parfait et donc ne pourra jamais être figé. Les auteures définissent l'éthos du Care comme ceci, « try again, try something a bit different, be attentive » (Mol, Moser & Pols, 2010, p. 14)

Un autre intérêt de la notion de bricolage est de pouvoir mettre l'accent sur la relation entre Care et technologie. La technologie est souvent présentée comme un ensemble d'instruments conçus rationnellement pour répondre à des problèmes précis ; le bricoleur, lui, utilise ses outils de façon plus libre, plus créative « les adaptant à la situation spécifique tout en adaptant la situation aux outils » (Mol, Moser & Pols, 2010, p. 15). Pour ces auteures, l'opposition que l'on voudrait placer entre le Care « chaud », irrationnel et la technologie « froide », efficace, n'a pas lieu d'être, car ces deux domaines sont en interaction constante. Au final, cette remise en question du caractère exact et rationnel de la technologie mène les auteures à avancer qu'étudier les pratiques de Care conduit à remettre en question le mythe de l'homme prométhéen capable de maîtrise de son environnement et laisse

apercevoir l'image d'un être humain beaucoup plus fragile en adaptation constante sur les sites qu'il occupe.

Après avoir exposé le projet de recherche de ce groupe de chercheurs, on peut se rendre compte qu'il n'existe aucune définition du concept de Care. Dans aucune partie du livre ne sont présentés d'éléments qui permettraient de distinguer pratique relevant du Care ou non. Dans un article-débat paru en 2011 dans la revue *Tecnoscienza*, cette absence de frontière mène Piras et Zanetti à craindre que le Care devienne un label vidé de sens, un style fourre-tout. Selon eux, un renforcement du concept doit passer par une définition, même mince, sans cela, les recherches ne pourront atteindre leur but de soutien de ces pratiques. La réponse de Mol, Pols et Moser leur permet de mettre l'accent sur le fait que le manque de définition du terme est bel et bien un choix qui ne constitue pas une faiblesse mais une nécessité. Elles avancent que le Care est bel et bien un « style » de pratiques, une logique, et qu'il ne faut pas chercher à attribuer cette logique à certains sites et à la refuser à d'autres. Pour savoir plus précisément ce qu'est le Care, elles ne veulent pas attribuer une définition a priori, mais multiplier les observations de pratiques qui pourraient en relever. C'est seulement à travers le compte-rendu de ces observations que les caractéristiques de ces pratiques se dessineront, sans que certaines soient injustement considérées comme essentielles et que d'autres soient réduites à un caractère accidentel. Le Care doit être envisagé comme un verbe ouvrant des possibles plutôt que comme un nom posant des limites sur les réalités qu'il comprend. Toutefois, dans leur argumentaire, les auteures mettent en avant une spécification de la logique de ce style qu'elles avaient précisée dans leur introduction, ce qui, sans être une véritable définition de concept, amène de la lumière sur les pratiques de ce style : « persistent tinkering in a world full of complex ambivalence and shifting tensions ». (Mol, Moser, Piras, Turrini, Pols, Zanutto, 2010, p. 84)

Favoriser un environnement dynamique pour garantir l'action

Revenons à la réalisation d'un vin ancré, dont j'ai expliqué qu'elle était basée sur le fait de suivre avec un double sens. Pour pouvoir suivre une action, il faut avant tout s'assurer que l'action se réalise. La base de l'action, du dynamisme, c'est « la vie ». Ce que Jean-Pierre et Boris désignent comme « la vie » correspond à un ensemble très large et peu défini. Les organismes vivants visés par ce terme changent en fonction du contexte, de la tâche à effectuer, que ce soit en viticulture ou en vinification. Ce terme de « vie » va ainsi souvent désigner les micro-organismes en action dans le moût

lors de la fermentation, mais il peut aussi désigner la vigne en tant que végétal, ou l'ensemble des organismes vivants qui en composent l'écosystème, insectes ou micro-organismes. Cette vie est pour les deux vigneronns un filet de sécurité, une base sur laquelle repose l'équilibre de leur exploitation. A contrario, une grande partie des actions d'un vigneron dans le cadre de la réalisation d'un vin technique va consister à remplir des tâches dont « la vie » se serait chargée si sa diversité n'avait pas été préalablement réduite par les actions précédentes du vigneron.

Dans le cadre du travail de sol, Boris comme Jean-Pierre sont tous deux opposés à l'utilisation d'engrais de type NPK (azote, phosphore et potassium), ces engrais compensent la pauvreté d'un sol sans vie micro-organique due à l'utilisation de pesticides et d'herbicides. Lorsque Jean-Pierre est revenu travailler sur l'exploitation familiale après ses études en œnologie et un emploi de chercheur, il a poussé son père à arrêter de désherber les rangées entre les vignes. Les vigneronns cherchent en général à avoir un contrôle de la végétation dans les rangées pour que celles-ci ne se gorgent pas de l'eau et des nutriments dont les vigneronns préféreraient que la plante profite. Jean-Pierre m'explique qu'avant le désherbant, la méthode de travail du sol consistait à effectuer un labour profond au milieu de la rangée. Le soc de la charrue retournait la terre et la repoussait de chaque côté contre les pieds de vignes. Au printemps, ces mottes de terre étaient ramenées au centre de la vigne et un passage à la griffe pour les briser était effectué. Par la suite, l'utilisation du désherbant a permis un contrôle total sur la végétation, tout en effectuant un travail moins lourd sur un sol nivelé. C'est après plus ou moins dix années de désherbage que Jean-Pierre a insisté auprès de son père pour appliquer de nouvelles méthodes. « J'ai dit [à mon père] : faut qu'on fasse autrement, le sol souffre, il se tasse. » Jean-Pierre a donc expérimenté ces nouvelles méthodes. Il a commencé par laisser pousser les « mauvaises » herbes qu'il a simplement fauchées. Au fil des années, une sélection s'est effectuée et des plantes intéressantes à ses yeux comme le ray-grass ou le fétuque ont fini par prendre le dessus. Il a ensuite réalisé des semis pour choisir des plantes moins gourmandes en eau, au vu de la baisse des précipitations. Enfin, il a réintroduit le labour, mais cette fois un labour moins profond, simplement destiné à mélanger les plantes fauchées à la couche supérieure du sol pour favoriser la constitution d'un humus. Après ses expériences, Jean-Pierre a instauré une méthode de rotation trisannuelle entre rangs enherbés : « Après on a fait labour un rang sur deux, un rang sur deux enherbé et puis on inversait tous les trois ans. On labourait le rang enherbé, cette herbe constituait de l'humus et remettait un peu de vie. Et l'autre rang qui avait été labouré 3 ans et bien on l'ensemencé. Donc je cherche un équilibre dans le sol et un sol vivant. » L'objectif de travailler cette couche en surface du sol a eu pour but de favoriser la vie microbienne, qui a elle-même soutenu tout un monde souterrain. Cette vie a permis une bonne aération du sol et une meilleure pénétration de l'eau. Dans la poursuite de cet objectif, d'autres éléments ont pu être mélangés au sol, le broyat des sarments de la vigne lors

de la taille qui amène de la matière organique à décomposer ou l'ajout de compost. Dans la manière dont Jean-Pierre a établi une logique d'enherbement, on peut voir ce type de « bricolage » que constitue le Care, il a expérimenté et est arrivé à cette méthode trisannuelle. Cette méthode bricolée, établie par tâtonnements, n'a pour autant pas été figée, Jean-Pierre est passé à des semis de plantes, quand il a observé que les conditions hydrologiques de son site avaient évolué.

Jean-Pierre était très attentif au type d'amendement qu'un vigneron peut mettre dans ses vignes. Si il y mettait du compost, il était important d'y mettre un compost adapté : basique si le sol est plutôt acide, et acide si le sol est plutôt basique. Jean-Pierre a aussi effectué des analyses de sol pour en connaître la dynamique mais il considère aujourd'hui qu'il n'en a pas réalisé suffisamment. Cependant, il est heureux de constater que la jeune génération semble à ses yeux recourir à un emploi plus systématique de ce type d'analyses. De plus, Jean-Pierre, partisan de la biodynamie, a inclus à ses composts des préparations biodynamiques, telle que la fameuse préparation 500¹⁴. Cette attention au type de sol montre que Jean-Pierre reconnaît la diversité et la différence des sols, et que cette diversité appelle différents types de soins, d'amendements.

Ce qui est une bonne ou une mauvaise façon de favoriser la vie, dans le cas présent la vie du sol, est sujet à débat. Jean-Pierre évoque notamment une discussion qu'il a eue avec un vigneron de la région. Ce dernier avait recouvert le sol de son vignoble avec une couche de paille durant l'été afin de protéger le sol de la chaleur des rayons du soleil et d'en préserver l'humidité, ce qui avait un effet positif sur les micro-organismes et insectes qui l'habitent. Si Jean-Pierre reconnaît l'avantage de ce type de tapis protecteur, il pense néanmoins que cette pratique présente des désavantages trop grands par rapport à ses bénéfices. Il s'explique. Tout d'abord, la paille était répandue sur un sol de sable granitique. Or ce type de sol a une tendance acide, et si à la fin de l'été, ce tapis de paille est mélangé au sol granitique, il s'acidifiera encore plus. De plus, le fait de mélanger la paille avec les sables granitiques amène beaucoup d'aération au sol, or les sols granitiques sont déjà sableux et aéré et un surplus d'aération nuira à la vie du sol. Enfin, un autre risque envisagé par Jean-Pierre est relatif à un incident possible : en cas d'incendie accidentel, ce paillage, séché par le soleil d'été, peut prendre feu très rapidement, détruisant potentiellement toute la parcelle. Cette controverse nous montre que chercher à favoriser la vie n'est pas une tâche évidente, les actions menées par un vigneron peuvent toujours être contestées et une nouvelle spécificité du site peut être invoquée pour les remettre en

¹⁴ Cette préparation est la plus connue des préparations biodynamiques, il s'agit de bouse de vache placée dans une corne et enterré dans le sol pendant l'hiver. Une fois, transformée en compost, elle est diluée dans de l'eau dynamisée qui est pulvérisée sur les parcelles. Cette préparation a notamment pour but de favoriser la vie microbienne (Pineau, 2019, p. 103)

question. Il est intéressant de constater que cette controverse jaillit dans un contexte de réchauffement du climat alsacien auquel les vigneronns doivent désormais s'adapter. Le bien-fondé est donc relatif aux préoccupations du Care giver, et peut être remis en question, les soins amenés ne sont pas des solutions idéales et infaillibles et sont sujets à débat, en particulier quand ils répondent à des menaces qui sont nouvelles pour le Care receiver, ici le sol et ses habitants microscopiques. Quoi qu'il en soit et pour conclure, obtenir un sol vivant et équilibré permet de garantir un bon développement de la vigne en tant que végétal sans devoir recourir à un apport d'engrais artificiels, externe au site et aux effets déséquilibrants.

Pour faire du vin sans intrants ou avec le moins d'intrants possible, il est aussi vital de favoriser le dynamisme levurien. Afin que se produise une fermentation spontanée, des levures fermentaires doivent être suffisamment présentes et dynamiques pour que la fermentation alcoolique se lance rapidement après la mise en cuve du moût. Les vigneronns que ne procèdent pas à un ajout de levures sélectionnées ont deux « réservoirs » de vie qui peuvent amener la bonne population levurienne : des levures issues de la vigne ou des levures issues de la cave. Boris travaille avec des levures issues de ses vignes. Pour favoriser leur présence, il va par exemple chercher à pulvériser le moins de cuivre possible, car le cuivre qui est pulvérisé pour combattre le mildiou a aussi un impact négatif sur les levures. Pour en limiter les quantités pulvérisées, Boris va préférer effectuer plusieurs petits passages à faible taux, plutôt qu'une ou deux pulvérisations avec de fortes doses de cuivre. En 2019, alors que la région avait exceptionnellement subi une forte pression au mildiou, Boris a été jusqu'à rester sous les quantités de cuivre autorisées par le label biologique, il savait que par ce choix il allait perdre une partie de sa récolte. Ce sacrifice est une négociation entre le désir qu'il a d'obtenir une bonne récolte de raisin et le fait de soigner un partenaire essentiel. Pour la limitation des quantités de cuivre, Jean-Pierre, lui, avait recours à des préparations biodynamiques comme la tisane de prêle ou le purin d'orties, ces préparations catalysaient l'action fongicide du cuivre permettant de le rendre plus efficace à de plus faibles doses. Un autre point important pour pulvériser moins de cuivre est de pulvériser au bon moment, savoir quand la vigne est vulnérable et à quel endroit demande beaucoup d'attention et de surveillance de la part d'un vigneron. La bouillie bordelaise¹⁵ peut être lessivée par la pluie, la météo est donc un autre facteur majeur à prendre en compte. A propos de la gestion des maladies dans le cadre de l'agriculture biologique, Jean-Pierre met l'accent sur la nécessité d'une observation attentive et dit ceci :

« Y a deux ans, des vigneronns en bio qui n'ont pas suivi de près, ils ont perdu presque toute leur récolte. En bio, il faut être très observateur et être constamment dans sa vigne,

¹⁵ Solution de sulfate de cuivre pulvérisé sur les vignes.

il faut observer du matin au soir, quelqu'un qui est en méthode traditionnelle, il utilise des produits systémiques¹⁶ ou mixtes et le produit agit pendant huit à quinze jours, même s'il pleut dessus. »

Boris possède une cave où le matériel et les cuves sont principalement en béton recouverts d'époxy ou en acier inoxydable. Cet environnement n'est pas propice au développement d'un bon microbiote de cave, dès lors favoriser les levures issues des vignes est donc d'autant plus important. Jean-Pierre, lui, possède une cave dont les murs sont en pierres nues et qui comprend de nombreux éléments en bois. Cet environnement semble plus propice au maintien d'une culture levurienne. Jean-Pierre a mené des analyses pour savoir de quelle origine étaient les levures en action dans ses vins. Les résultats sont intéressants car Jean-Pierre a observé que les levures prenant le dessus lors des fermentations sont parfois celles de la vigne, parfois celle du chais. Bien qu'il envisage la sécheresse pour expliquer ses changements, Jean-Pierre ne considère pas que l'on puisse prévoir quelles levures seront les plus efficaces. En revanche, ce dont Jean-Pierre est sûr, c'est que les levures indigènes ne sont jamais supplantées par des levures sélectionnées en début de fermentation. Jean-Pierre l'explique par le fait que les levures indigènes ont déjà subi une sélection, elles sont plus résistantes et habituées au milieu, dans le cas où elles n'ont pas été affaiblies par un ajout de SO₂ avant la fermentation.

Après avoir exposé comment des pratiques de Care, basées sur l'observation et la prise en compte des besoins d'un partenaire non-humain, permettent d'assurer le fait qu'une action désirée se produise, je vais exposer la façon dont Boris « suit » cette action, de façon double, à la fois en « allant après » et en surveillant.

Trois façons de suivre un moût en fermentation

« Suivre » par nos sens

Pendant que les fermentations se déroulaient j'ai noté trois manières de les suivre. La première et la plus évidente passe par l'utilisation des sens. Boris goûte les vins chaque jour, parfois

¹⁶ Les produits systémiques sont des produits phytosanitaires qui pénètrent dans le végétal et sont transportés par la sève de la vigne, ils combattent le mildiou de l'intérieur.

plusieurs fois par jour. Quand il goûte, il prend connaissance de la route prise par la cuve, il cherche à en découvrir les arômes naissants et se familiarise avec le chemin qu'elle prend. Ce moment est aussi un moment de partage, lorsque Boris goûte, il invite souvent les autres personnes présentes dans la cave à le faire aussi et à partager leurs sensations. Il s'agissait en général de moi ou d'une autre personne de passage, car Michel, l'employé du domaine, n'aime pas vraiment boire de vin. Heureusement, au Mas, de nombreuses personnes passent pendant la journée s'intéressant plus au moins au vin. Un étudiant en sommellerie est ainsi venu observer le travail à la cave durant certaines journées. C'est aussi le cas d'un infirmier passionné de photographie, de vin et de philosophie deleuzienne venu photographier la production du vin nature. Le père de Boris passe aussi prendre des nouvelles de temps à autre. Lorsque Boris goûte, pour tout ce monde, c'est l'occasion de goûter les prémices du vin à venir et de partager ses impressions. Par ce partage, Boris ne multiplie pas seulement les moyens d'observations mais aussi les observateurs, ce qui est intéressant lorsque les résultats sont des ressentis subjectifs. Cette dégustation permet aussi à Boris de traquer l'apparition de certains défauts, il pourrait par exemple déceler au nez des arômes de réduction ou d'autres déviations du moût. Au-delà du goût, l'ouïe peut aussi être utilisée pour se renseigner sur l'activité d'une cuve. Les levures en fermentation produisent du gaz carbonique, ces bulles de gaz carboniques émettent un son que l'on peut entendre si l'on met son oreille sur une cuve avec une paroi fine. Dans le cas de cuve en béton à travers lequel ce son ne peut pas passer, on peut malgré tout écouter le bruit de ces bulles par l'ouverture ronde en haut de la cuve. L'ouïe est principalement utilisée en début de fermentation pour chercher à savoir si la fermentation est bien lancée. La vue peut aussi être utilisée pour connaître l'état du moût. Plus la fermentation avance, plus les lies, matières sèches en suspension dans le vin, vont descendre dans le fond de la cuve, le vin va donc progressivement s'éclaircir et gagner en limpidité. Boris utilise aussi la vue lorsqu'il tire une petite quantité de moût qu'il place dans un fiole dans laquelle il va laisser les lies redescendre pour goûter le jus, il observe cette fiole au cours de son éclaircissement.

« Suivre » par des mesures rudimentaires

Une deuxième manière pour se renseigner sur le moût et son évolution réside dans ce que j'ai appelé les mesures rudimentaires. Dans la cave, j'ai été en contact avec deux instruments permettant certaines prises de mesures rapides. Le premier est un appareil réfractomètre, un instrument qui permet d'évaluer le taux de sucre d'un vin et donc son potentiel alcoolique. Il est simplement utilisé à l'arrivée du raisin à la cave pour se faire une idée d'une information qui sera ensuite confirmée par les analyses œnologiques. Le deuxième est plus intéressant, il s'agit d'un densimètre, un long tube en

verre gradué avec au bas de celui-là une partie plus large creuse et un poids lesté tout en bas. Ce tube gradué permet de connaître la densité du moût. En début de fermentation, le moût encore chargé en sucre est très dense, au fur et à mesure de la transformation des sucres en alcool, le moût va perdre en densité, la densité est donc un signe indirecte du niveau de sucre. A l'intérieur de la partie plus large du tube servant de flotteur, un thermomètre est placé, la température doit monter rapidement en début de fermentation et doit ensuite baisser progressivement. A la cave, la mesure de la densité et de la température doit être effectuée tous les jours pour chaque cuve avec cet instrument. Ces mesures se font à l'œil et ne sont pas les plus précises, elles doivent être répertoriées dans des tableaux permettant d'avoir le suivi général d'un moût. Comme j'étais toujours dans la cave équipé de mon bloc-notes et de mon porte-mine d'ethnographe en herbe, j'ai rapidement été assigné à cette prise de mesures. Étant donné que la tâche avait été attribuée au stagiaire le moins expérimenté et que Boris ne me demandait pas systématiquement la page de notes pour les réinscrire dans son classeur de suivi, je pensais que ces mesures rudimentaires n'avaient pas vraiment d'importance. Mais j'ai dû à nouveau évaluer leur importance lorsqu'un incident s'est produit : j'ai brisé le densimètre, probablement en le remettant trop hâtivement à sa place dans une éprouvette qui sert de contenant pour les calculs de température et de densité. C'est un instrument fragile et plusieurs ont déjà été brisés par des stagiaires précédents. L'incident ne m'a pas vraiment été reproché, si ce n'est sous la forme de blague de la part de Michel, Boris a simplement clos l'incident par un « il n'y a que ceux qui font rien, qui ne font pas d'erreur » que j'ai déjà entendu tellement de fois dans ma vie de gaffeur. Ce qui m'a renseigné sur l'importance de ces mesures, c'est que Boris a immédiatement stoppé ce qu'il était en train de faire pour aller en acheter un nouveau. Je pense que si Boris ne portait pas une grande attention aux mesures que j'effectuais chaque jour, me demandant simplement si « ça descendait bien », c'est à cause du caractère routinier et répétitif de ce type de suivi. En effet, il faut à chaque fois tirer un peu de moût de la cuve, faire la mesure et puis monter les escaliers qui mènent au-dessus des cuves pour reverser l'échantillon. Ces mesures sont en réalité importantes car elles permettent d'avoir systématiquement une information journalière synthétique facilement classifiable. Cette trace journalière permet de s'assurer du bon déroulement de la fermentation pour chaque cuve. Si les résultats sont souvent prévisibles, « oui, ça descend bien », ils n'en sont pas moins utiles, ils sont là pour assurer la bonne évolution de chaque cuve et peuvent potentiellement justifier une attention particulière en cas de résultats inadéquats, par exemple lorsque la température et la densité cessent de baisser trop tôt dans le processus de fermentation.

« Suivre » grâce aux analyses œnologiques

Une troisième manière utilisée par Boris pour se renseigner sur l'état de ses moûts, correspond aux analyses qu'il reçoit du laboratoire œnologique. Plus ou moins deux fois par semaine, l'œnologue, dont j'ai déjà parlé, vient effectuer des prélèvements pour les analyser en laboratoire. Ces analyses fournissent à Boris des informations détaillées et précises sur l'état de son moût. Ces données sont très importantes car elles permettent à Boris non seulement de connaître précisément certains paramètres tels que la teneur en sucre, en alcool, le pH, ou encore les taux de différents acides mais elles permettent en plus d'anticiper certaines déviations. Une montée en acidité volatile est par exemple un défaut que Boris pourrait rencontrer, et à partir du moment où il pourrait la percevoir au goût, il serait trop tard pour agir. « Suivre » prend ici une dimension tout à fait intéressante, car grâce à ces analyses, Boris peut enfin se faire une idée de vers où le moût et son microbiote l'emmènent. Le recours de Boris à ces analyses nous montre que Boris n'est pas dans un optique de rejet des instruments œnologiques ou de toute idée de contrôle. Il est prêt à utiliser les moyens que la discipline met à sa disposition, dans la mesure où leur utilisation ne nuit pas à son objectif de réaliser un vin qui soit l'expression de son terroir.

L'importance de combiner les suivis

Des méthodes complémentaires

Ces trois différentes façons de suivre l'évolution du moût sont complémentaires car elles ont toutes des caractéristiques différentes et permettent à Boris de suivre les fermentations avec l'ambivalence évoquée plus haut. La première manière d'être attentifs aux cuves, par les sens, permet à Boris de suivre dans le premier sens du terme, c'est-à-dire aller dans la direction de la fermentation, en prendre connaissance. Cette manière de suivre peut aussi permettre de suivre dans le sens de surveiller, car on peut déceler des défauts au nez et au goût, mais ces défauts laisseront aussi des traces dans le suivi des analyses œnologiques. Seul le suivi sensoriel peut permettre à Boris de découvrir le chemin pris par ses cuves en des termes aromatiques et évidemment subjectifs.

Le suivi par le biais des instruments de mesures rudimentaires offre la possibilité d'avoir des données objectives qui permettent une comparaison entre cuves et entre millésimes. Ces mesures donnent cependant une information très synthétique et réductrice de ce qui se passe au sein du moût, elles ne peuvent servir pour suivre uniquement dans un souci de surveillance et n'apprendront rien sur le vin à venir. Ces mesures sont aussi intéressantes car elles systématisent le contrôle journalier. Installer cette routine de mesures assure que chaque cuve bénéficiera d'un moment d'attention. En effet, au fil d'une journée, il est possible qu'une cuve puisse être « oubliée », car il ne faut pas effectuer d'opérations dessus de type soutirage, ou remontage, ou parce qu'elle est en milieu de fermentation, partie la moins critique du processus. Ces mesures ont aussi l'avantage d'être immédiatement disponibles, elles donnent un regard en « temps réel ».

Tout comme les mesures rudimentaires, les analyses œnologiques permettent d'obtenir des données objectives, mais elles ont en plus l'avantage d'être très détaillées et précises. C'est pour cette raison que ces mesures constituent le meilleur instrument de surveillance, permettant même d'anticiper des déviations à venir. Ces mesures sont importantes pour justifier des interventions importantes sur le moût, telles que le soutirage ou une légère filtration, à l'égard de laquelle les vignerons nature sont plutôt méfiants.

Déceler les traces de partenaires invisibles

L'importance de faire appel à une pluralité de moyens pour obtenir des informations sur les dynamiques en cours dans le moût tient aussi à la nature microscopique des organismes qui en sont les acteurs. En effet, les opérations désirées par le vigneron telles que la fermentation alcoolique ou malolactique, ou les déviations redoutées, comme l'acidité volatile ou la réduction sont toutes le fait de différents organismes microscopiques en action dans le moût. Ces micro-organismes ne peuvent pas seulement se distinguer sur une opposition de désirable et indésirable, certains ont une action qui sera d'abord désirée par le vigneron mais seront ensuite considérés comme responsables de défauts. C'est le cas, par exemple, des bactéries lactiques. Ces bactéries auront un effet désiré lorsqu'elles transformeront l'acide malique en acide lactique, celui-ci ayant un goût plus doux que le précédent. En revanche, ces bactéries peuvent s'attaquer à d'autres éléments du moût et seront en partie responsables, avec les bactéries acétiques de cette acidité volatile si déplaisante. Dans d'autres cas, le passage d'une même espèce de désirable à indésirable, n'est pas dû à sa phase dynamique mais à l'importance de sa présence. Les levures de type *brettanomyces* vont développer dans le vin des arômes qui sont souvent qualifiés d'« animal ». Ils sont marqués par une odeur de cuir, de crin de

cheval. Si les *brettanomyces* sont présents en trop grande quantité, des « odeurs d'étable » nauséabondes vont nuire au goût du vin. Mais en faible quantité, ces arômes peuvent s'accorder harmonieusement dans la structure de vins charpentés.

En réalité, ces micro-organismes sont parfaitement fondus avec leur milieu et n'ont d'existence aux yeux des vignerons que par leurs effets perceptibles sur ce même milieu. Ainsi, les trois manières de suivre un moût en fermentation évoquées plus haut sont toutes des mesures et des appréciations visant à déceler les traces et les effets de ces micro-organismes sur le moût et non pas des tests pour connaître précisément la nature spécifique des divers micro-organismes qui peuplent le moût. Cette affirmation doit cependant être tempérée par deux cas où Boris et Jean-Pierre ont cherché à savoir précisément l'espèce des microbes en action. Jean-Pierre lors des tests expériences évoquées plus haut, où il désirait savoir quelles levures étaient les plus actives : celles du chais, de la vigne, ou de sélection extérieure ? Dans le cas de Boris, il a aussi fait réaliser des tests pour connaître les levures présentes dans ses vignes lorsqu'il est passé à la fermentation spontanée. Je l'ai appris lorsque j'ai rencontré l'œnologue de Boris, je lui ai demandé si il analysait les levures présentes dans les échantillons, il m'a répondu en me disant qu'il y avait différentes levures et m'a donné très rapidement un code d'identification de leur souche. Lorsque j'allais lui demander de les répéter pour l'écrire sur mon bloc-notes, Boris est intervenu pour me dire que cela n'avait de toute manière pas d'importance pour lui, qu'il ne s'en inquiéterait plus tant que ses fermentations se laisseraient et se termineraient bien. Donc les moments où les deux vignerons ont cherché à connaître spécifiquement leurs collaborateurs n'étaient pas des moments où ils cherchaient simplement à vinifier, mais des moments où ils désiraient augmenter leur connaissance pour assurer un choix, celui de la fermentation spontanée. Ils ont donc un rapport particulier à la diversité du microbiote, ils la reconnaissent, mais la qualifier a peu d'importance lors de la production. Le besoin de différencier spécifiquement les différents Care receivers n'est donc un soucis constant, Boris s'en préoccupe dans des situations critiques comme l'adoption d'une nouvelle façon de travailler ou l'apparition de déviation. Autre exemple de ce faible soucis pour la qualification spécifique, lorsque Boris me parle des levures de type *brettanomyces*, ils les mentionnent en tant que bactéries. Il se peut que ce soit un simple lapsus ou qu'il se soit dit qu'il valait mieux ne pas m'embrouiller avec l'existence de levures qui ne participent pas à la fermentation alcoolique. Il est en tout cas clair que cette différence entre levures ou bactéries qui serait capitale pour un biologiste n'a pas vraiment d'importance pour Boris, il sait reconnaître les arômes qui marquent la présence de cette levure, il sait aussi le milieu qui lui est propice, et comment la combattre, par soutirage et par une bonne hygiène en cave.

Différentes stratégies sont donc mises en place pour pouvoir questionner la présence et l'action menée par cette diversité du matériau vivant qu'est le moût. Le densimètre est par exemple un instrument permettant de s'assurer que les levures fermentaires continuent leur processus. Porter son attention sur le dynamisme des levures fermentaires est d'autant plus important pour Boris comme pour Jean-Pierre, car l'un comme l'autre reconnaît la diversité au sein de cette catégorie de levures. En effet, au sein des levures fermentaires, celles qui vont lancer la fermentation et donc la transformation des sucres en alcool vont progressivement être tuées par l'augmentation du taux d'alcool à laquelle elles ont elles-même contribué. A ce moment, des levures finisseuses, plus résistantes à des taux d'alcool élevé, doivent prendre le relais pour qu'une transformation complète des sucres soit effectuée. Le fait d'avoir le suivi journalier de la densité permet de constater que la fermentation est toujours en cours et d'en observer l'évolution. Le moût devrait d'abord perdre rapidement en densité et cette diminution devrait se marquer de plus en plus lentement lorsqu'on avance vers la fin de la fermentation. Jean-Pierre n'a d'ailleurs recours à des levures externes que dans le cas où cette transition ne se fait pas et qu'il constate une stagnation. En reconnaissant cette diversité des actants à l'œuvre, les pratiques d'observation se doivent d'être répétées pour s'assurer que les actions s'enchaînent.

Chaque mode de suivi permet donc de déceler différentes traces que certains micro-organismes ont eu sur leur milieu. Cette détection peut mener à des techniques créatives, par exemple, Jean-Pierre s'était rendu compte que laisser la fermentation malolactique s'effectuer pouvait présenter un avantage lors d'années avec peu d'ensoleillement pour ses vins blancs. En effet, lors des années faiblement ensoleillées, il avait constaté que beaucoup d'acide malique, le goût acide de la rhubarbe, se développait dans ses raisins ce qui leur amenait un goût de verdure, il a donc envisagé de laisser la fermentation malolactique s'enclencher pour atténuer l'importance de l'acide malique dans l'équilibre de son vin. Si la fermentation malolactique est désirée par les vignerons pour la plupart des vins rouges, elle était vue comme un défaut majeur dans le cas des vins blancs d'Alsace où les bactéries lactiques pouvaient faire de gros dégâts après avoir consommé tout l'acide malique. Jean-Pierre voulait donc rester prudent et a développé un moyen de suivre de près le développement de ces « malos ». Après avoir constaté que la « malo » avait commencé en goûtant, en détectant un petit goût perlant dans ses vins, il plaçait des gouttes de vin sur un papier qui était ensuite plongé dans un solvant avec du bleu de méthylène. Des taches, correspondant à différents acides présents dans le vin apparaissaient. Lorsque le cercle correspondant à l'acide malique avait fortement réduit, il savait alors qu'il était temps de stopper l'activité des bactéries lactiques. Pour ce faire, il soutirait le vin et le transvasait dans une autre cuve remplie en versant le vin du haut de celle-ci. Cette action avait pour effet d'oxygéner rapidement le vin, ce qui le débarrassait d'une part des bactéries lactiques et de

l'arôme volatile de la fermentation malolactique. Cette méthode qu'il a développée grâce à ses compétences d'œnologue et ses propres expériences, il l'a partagée avec certains vignerons, mais il a rencontré des réactions hostiles, il ne l'a donc jamais vraiment diffusée. C'est une méthode à l'origine locale qui lui convenait personnellement pour répondre à certains phénomènes rencontrés, elle montre l'importance de développer des pratiques qui sont propres au vigneron et qui remettent en cause les préceptes établis. La créativité dans l'utilisation des outils et la capacité à réfléchir « outside the box » sont donc des qualités essentielles de ce Care giver bricoleur pour développer des arrangements locaux.

Le Care pour intervenir

Dans cette section, j'aborde comment les informations du suivi mènent les vigneron·s à intervenir sur le moût, soit en favorisant la vie micro-organique où en la tempérant. Ces méthodes qu'elles aient pour but de tempérer ou dynamiser cette vie, constituent pour moi aussi une dimension de Care, car elles sont décidées sur base des besoins que Jean-Pierre ou Boris ont pu percevoir lors du suivi, et sont donc propre à une situation bien précise, à une cuve singulière. Le Care se manifeste aussi dans ces interventions dans le fait qu'elles cherchent à ce que la fermentation s'effectue entièrement sur base des micro-organismes issus de l'exploitation,

Favoriser les micro-organismes

Prenons par exemple une cuve ne présentant pas de signes d'une bonne fermentation alcoolique : au goût, on ne ressent pas de légère pétillance, et on n'entend pas non plus les bulles chanter dans la cuve. Les prises de mesures au densimètre montrent que la densité, et donc le taux de sucre ne descend pas. Lorsque ces signes d'un manque de dynamisme sont perçus, le vigneron peut s'inquiéter de la tournure que prennent les choses. Si les levures tardent à consommer les sucres pour les transformer en alcool, d'autres micro-organismes aux effets nuisibles pourraient s'y attaquer pour des résultats catastrophiques. Comment apporter un dynamisme levurien à cette cuve sans importer de levures extérieures sélectionnées en laboratoire ? Boris comme Jean-Pierre utiliseront dans ce cas une pratique que Boris désigne comme la cascade. Elle consiste à récupérer les lies, les résidus secs stagnant au bas d'une cuve qui a bien avancé, voire qui a pratiquement fini sa fermentation, et de les verser dans la cuve où le dynamisme fermentaire faisait défaut. Cette action a pour but que les levures prennent le dessus sur les autres micro-organismes, sans avoir à réduire la vitalité du moût, ni à amener des levures qui ne sont pas issues du terroir. Le nom « cascade » vient du fait que l'on peut passer des lies d'une cuve avancée dans sa fermentation à la suivante qui peut connaître des difficultés, et ainsi de suite... Une première fermentation se déroulant bien peut permettre un mouvement général positif dans la cave. Toutefois, précisons que toutes les cuves ne peuvent pas être mélangées, il ne faudrait jamais par exemple, jeter un seau de vin rouge dans un vin blanc. Cette méthode ne constitue en rien une méthode scientifique « sûre », il s'agit plus d'un « truc » qui les vigneron·s alternatifs se communiquent. Une fois, de plus, elle s'apprend et s'expérimente localement et permet potentiellement d'éviter une situation difficile en utilisant des moyens disponibles directement sur le site.

D'autres méthodes existent pour favoriser le dynamisme levurien. Comme je l'avais déjà exposé, Boris limite la quantité de pulvérisations, il essaye aussi de les arrêter le plus tôt possible pour que les levures indigènes soient bien présentes sur ses raisins au moment des vendanges. Cette stratégie doit évidemment être adaptée en fonction des enjeux climatiques, une forte humidité va augmenter la pression du mildiou et une averse même faible peut lessiver le soufre et le cuivre pulvérisés sur les feuilles. Ce soin pour les levures indigènes est risqué, Boris doit négocier, quelle quantité de sa récolte serait-il prêt à perdre pour sauvegarder ces levures ?

Un autre moyen auquel Boris a recours pour soigner les levures et ses fermentations est d'ajouter du dioxyde diamonique, cette molécule d'azote favorise le développement des levures fermentaires. Hormis de très faibles doses de sulfites à la mise en bouteille, c'est le seul intrant extérieur que Boris met dans son vin et cela demande d'être expliqué. En effet, les intrants chimiques constituent en quelques sortes le nerf de la guerre entre les différentes approches viticoles, ils sont très nombreux à être autorisés dans la vitiviniculture conventionnelle. Les chartes biologiques s'attardent principalement sur les pratiques viticoles et légifèrent moins en matière de vinification et en autorisent aussi un certain nombre. Les chartes biodynamiques sont quant à elles bien plus restrictives, dans les vins nature seules de faibles doses de sulfites sont en général autorisées. Le fait que Boris, dont le rattachement se situe quelque part entre vins biodynamiques et nature, ait recours à un intrant chimique n'est pas donc anodin. Il ne semblait d'ailleurs pas apprécier d'en parler lorsque je le questionnais à ce sujet, craignant probablement d'être accusé d'hypocrisie, ce qui n'était évidemment pas mon intention. Boris m'a expliqué qu'il n'avait pas recours à ce produit chaque année, ce produit est en fait utilisé pour pallier à un manque de taux d'azote assimilable dû au manque de précipitations qui se fait de plus en plus souvent ressentir sur son terroir. Il décide de recourir ou non à ce produit sur base des analyses de l'œnologue fournies avant les vendanges. Cette décision ne dépend donc pas de son « feeling » ou de données issues d'instruments de mesures rudimentaires¹⁷ En réalité, la décision de Boris dépend de l'information la plus précise et la plus détaillée qu'il puisse obtenir. De plus, il essaie de mettre de faibles doses de ce produit bien en dessous des normes légales et pulvérise une préparation biologique pour favoriser la présence d'azote dans le végétal. C'est un cas intéressant parce que c'est le seul cas où j'ai pu voir Boris amener un élément extérieur à son terroir et à sa diversité. Cependant Boris est récalcitrant à le faire et n'y a recours que pour pallier un manque qui soit avéré par des données fiables, après avoir essayé d'autres possibilités pour le réduire. Il faut aussi que ce manque provienne d'un élément que subit le terroir et sur lequel Boris ne peut pas influencer, à savoir la sécheresse. C'est une nuance importante car les intrants externes en vitiviniculture

¹⁷ Boris prend lui-même des relevés pluviométriques, il aurait très bien pu décider qu'en-dessous d'une certaine quantité de précipitations il utiliserait le dioxyde diamonique.

conventionnelle viennent en général pallier des manques que leurs pratiques ont elles-mêmes créés en réduisant la diversité du milieu. Dans ces cas-ci, on peut voir comment le Care en tant que négociation locale peut signifier de mettre de côté un principe rigoriste, se passer d'intrants extérieurs pour répondre au besoin d'un actant nécessaire au processus qui se trouve affaibli.

Tempérer les micro-organismes

Jean-Pierre est particulièrement attentif aux arômes de réduction. Ces arômes se développent dans le moût lorsque les micro-organismes sont trop dynamiques et que le moût monte en température. Ces micro-organismes présents en trop grande quantité consomment une trop grande quantité d'oxygène et au nez, on les décrit souvent comme des arômes de cave qui étouffent ou écrasent les autres arômes de vin et les empêchent de s'exprimer. Une très faible perception de ces arômes n'est pas forcément un défaut majeur du vin et un dégustateur peut s'en accommoder, car une empreinte faible peut être rapidement effacée d'un vin en l'aérant bien. Cependant, Jean-Pierre craint particulièrement la réduction dont il considère que les arômes sont incompatibles avec le pinot noir. La réduction sera un des éléments qu'il guette quotidiennement lors de ses dégustations de moûts. Si il en décèle les arômes, Jean-Pierre préconise une action immédiate. Il évoque avoir dégusté de nombreux vins de Bourgogne, qui sont toujours composés de pinot noir, dans les années 80 où ce goût de réduction était présent. De nombreux vigneron bourguignons ne comprenaient apparemment pas sa sensibilité à ce défaut.

« Ceci dit, ce qui est important pendant la fermentation, c'est la dégustation journalière et pas juste le matin. C'est matin, midi, soir, des fois même avant de se coucher, on passe encore tous les vins, c'est là qu'on se dit punaise, celui-là commence à se réduire, bon [soit] je vais me mettre au lit 3-4h puis je me lève pour le soutirer à l'air, ou alors je me couche pas je le soutire maintenant, ça dure une heure, et puis je dormirais que 3h. Donc, souvent, la dernière dégustation, merde, il y a un goût de réduit. »

Le soutirage en cours de fermentation qu'il évoque est une intervention courante pour tempérer le dynamisme d'une cuve et empêcher l'installation d'un défaut. Cela consiste à transvaser un vin ou un moût susceptible de partir en déviation dans une autre cuve, de retirer une partie ou toutes les lies avant de remplir la cuve à nouveau en laissant le vin se déverser de façon à ce qu'il s'oxygène. Cette technique, Jean-Pierre l'utilise aussi dans le cas où il veut stopper les fermentations malolactiques de ses vins blancs comme je l'ai exposé plus haut. Boris lui va l'utiliser lorsque les analyses œnologiques qu'il reçoit indiquent une montée en acidités volatiles, qu'il explique ne pas pouvoir goûter avant qu'il

ne soit trop tard pour rattraper le défaut. Le soutirage est une intervention intéressante dans les pratiques de Care, car elle permet de tempérer le dynamisme d'un grand nombre de micro-organismes différents, elle est donc fortement polyvalente, et est adaptée à de nombreuses situations. Elle doit, cependant être effectué assez tôt lors des départs en déviation pour être efficace ce qui explique le besoin d'une vigilance accrue. C'est ce qui explique que Jean-Pierre goûte une dernière fois avant d'aller dormir, ou le fait que Boris se fie aux analyses œnologiques pour anticiper les montées en acidités volatiles.

Il existe d'autres méthodes permettant de brider le dynamisme levurien avant l'apparition de déviations. L'un des plus importants moyens d'intervention sur le moût est le contrôle de la température. Dans le cas d'une volonté de limiter l'activité organique, le but sera de refroidir le moût. Sur les deux exploitations viticoles où j'ai travaillé, le mécanisme de contrôle de la température fonctionne grâce à un drapeau, un circuit fermé en forme de serpentin dans lequel circule un liquide froid qui est placé dans la cuve. Ce système est assez efficace car il permet de refroidir le moût par un contact direct avec le centre du moût. Jean-Pierre lorsqu'il voulait éviter la réduction dans ces vins rouges, n'avait qu'un système de refroidissement par les parois de la cuve et cela n'était pas assez efficace pour de gros volumes de 50 hectolitres. Il utilisait alors un système personnel peu conventionnel dont je n'avais jamais entendu parler. Il faisait passer quelques litres du vin dans un tank à lait qui le refroidissait à 5° une fois pendant la journée et une fois pendant la nuit. Si cette méthode lui convenait c'est parce qu'il se méfie particulièrement des réductions et que c'était son seul moyen de réduire efficacement la température sur de gros volumes. Cependant, je pense que si j'évoquais cette pratique avec d'autres vignerons dotés des moyens techniques actuels, je pense que ceux-ci seraient surpris de ce choix technique. En effet, les vignerons alternatifs voient d'un mauvais œil que le vin soient soumis à des changements de température brutaux. Même si Jean-Pierre ne descendait pas la température sous les 3°, ce qui stopperait la fermentation, cette méthode a probablement des conséquences négatives sur le moût. Jean-Pierre est d'ailleurs partisan du fait de « ménager » les moûts et les vins, mais c'était simplement la seule solution qu'il avait pu développer. Cette attitude constitue pour moi un bon exemple de pratique de Care, Jean-Pierre avait développé une solution qui lui est propre en détournant les moyens techniques à sa disposition qui permettait de l'assurer, même imparfaitement, face à une menace qui lui semblait particulièrement importante.

Un autre moyen de tempérer le dynamisme d'un vin est la filtration. Cette solution peut être radicale et peut nuire à la complexité d'un vin. Une filtration fine et poussée a pour effet de stériliser le vin, mais elle nuit aussi à sa complexité aromatique, elle est donc très mal considérée auprès des vignerons alternatifs. Cependant, Boris comme Jean-Pierre ne sont pas opposés à une légère filtration

avant la mise en bouteille pour que le vin soit un peu plus stable. Comme Boris l'explique : « où on laissait pas mal de truc sous lies, tout ça, sans filtrer, sans rien mettre, et en bouteilles des fois c'était un peu rock n'roll [rire]. » De nouveau, c'est par l'expérience personnelle que Boris a appris que filtrer un peu les vins valait mieux que de se retrouver avec des vins difficiles à liquider. Toutes ces interventions mettent en avant que malgré cette volonté de « suivre », les vigneronns alternatifs sont aussi amenés à poser des choix qui découleront de différents facteurs.

Comment (com)poser des choix ?

Le Care n'est pas un acte désintéressé

Avant d'expliquer comment le vigneron compose des choix lors de l'élaboration d'un vin ancré, il est important de rappeler que le soin porté aux liens d'interdépendance n'est pas un soin désintéressé. Le Care s'effectue avec un but, ici la production d'un vin ancré. Un chapitre du livre *Care in practice* consacré aux interactions entre une famille de fermiers néerlandais et les différents animaux qui habitent leur ferme est particulièrement intéressant à ce sujet. L'auteur, Hans Harber (2010), aborde la façon dont les animaux de la ferme dans laquelle il a grandi, recevaient un traitement radicalement différencié et discriminant. Le cheval de trait, qui servait de force de traction à toutes les activités lourdes qu'implique le travail agricole et donc élément essentiel du fonctionnement de la ferme, portait un nom : Max. Ses besoins étaient adressés avec soin et il recevait même des marques d'affection ou des friandises. Cependant, lorsque son travail a été rendu inutile par l'achat d'un tracteur, Max a été vendu à un boucher. Tout comme le cheval, les vaches portent des noms qui leur proviennent de leur lignée, la jeune vache porte le nom de sa mère suivi d'un numéro. La famille leur reconnaît une existence individuelle, chaque vache est considérée comme ayant son propre caractère. Encore plus intéressant, les fermiers reconnaissent et respectent la hiérarchie sur laquelle les vaches s'organisent elles-mêmes et vont parfois jusqu'à intervenir pour la réorganiser, éloignant la vache dominante du point d'eau afin que les vaches les plus basses dans la hiérarchie puissent aussi s'abreuver. Les modalités de la relation de Care n'étaient pas établies par la seule volonté du fermier. A l'inverse du cheval et des vaches, les poules ne se voient pas reconnaître une existence propre, elles sont envisagées comme un ensemble indistinct dont on obtient des œufs et dont on abat parfois l'un des membres pour un repas. Le soin qui leur est porté se limite à les protéger des prédateurs en les

enfermant dans leur poulailler ou à leur couper le bec pour éviter qu'elles ne se blessent en se bagarrant.

Les différents niveaux d'attention et de soin portés aux animaux de la ferme découlent directement de leur utilité et de ce qu'ils amènent au système économique que représente la ferme. Plus un animal est utile économiquement et difficilement remplaçable, plus il est l'objet de Care, aussi bien en termes de quantité de soins que de reconnaissance de son individualité. Harber montre par ce cas comment des actes de Care et des considérations économiques sont étroitement entremêlées. Il était impossible d'élever les animaux sans lier des relations de Care, mais le Care n'était pas seulement un instrument au service de l'impératif économique et pouvait parfois le dépasser en importance. L'auteur explique cela par le fait que la ferme n'était pas seulement un moyen de revenu économique pour la famille, mais aussi un cadre de vie où les émotions et sentiments jouaient un rôle important. Il prend par exemple le cas des mises à mort d'animaux au sein de la ferme. Les animaux nuisibles à cet espace de vie et de travail comme les rats ou les mouches et moustiques étaient froidement mis à mort, traqués et piégés, aucune attention n'était attribuée à leur souffrance. En revanche, la mise à mort d'un animal partenaire n'était pas envisagée de la même manière, si une vache avait la patte cassée, le père de l'auteur préférait investir dans des frais vétérinaires pour la soigner plutôt que de l'abattre, même si cela n'était pas avantageux économiquement. Max, le cheval, bien que devenu totalement inutile au système et demandant beaucoup d'attentions, a été gardé un an après l'achat du tracteur car il était difficile de se séparer d'un animal qui avait tant compté pour eux. Lors de la mise à bas d'une truie, les membres de la famille étaient plus heureux d'assister à l'arrivée de douze porcelets vivants, plutôt qu'à celle de treize porcelets vivants et un mort. L'intérêt de ce chapitre est d'exposer comment l'économie et le Care ne sont pas des considérations mutuellement exclusives, mais au contraire entremêlées, s'alimentant l'une l'autre. Les pratiques à la fois de Care et d'économie étaient toutes orientées vers un seul et même but : le maintien de la ferme comme mode d'existence.

Dans le cadre de la production d'un vin alternatif, le but poursuivi est la réalisation d'un vin ancré, c'est-à-dire un vin qui porte la trace du site dont il est issu, mais aussi d'un vin de qualité sans défauts. Des pratiques de Care sont mises en place car elles permettent d'interagir avec la diversité avec laquelle le vigneron ancré a décidé de travailler. Comme dans le cas de la ferme des Harber, l'attitude face aux différents organismes rencontrés pourra relever soit d'un Care négatif ou d'un Care positif, et certains organismes, comme je l'ai évoqué plus haut, pourront d'abord être envisagés positivement et favorisés pour ensuite être écartés. L'attitude face à la diversité du vigneron sera toujours réfléchie en fonction de l'objectif de réalisation d'un vin de qualité. Cet objectif de production pousse à s'écarter d'une vision idéalisée d'un Care doux, où le fait de faire un vin nature ou de terroir

serait uniquement une question d'amour ou de respect. Si à la différence des vins scalables, la diversité propre à un site est bel et bien préservée et non détruite, il ne s'agit pas de laisser cette diversité s'exprimer librement, mais de la tempérer. Je vais maintenant détailler ce que serait ce « Care doux » dans le cadre de la production d'un « vin ancré » pour ensuite explorer les contraintes qui l'en écartent parfois.

« Travailler en douceur », une aspiration

Leur utilisation d'une légère filtration illustre ce que Boris et Jean-Pierre présentaient comme pratique vertueuse mais qu'ils ne mettaient pas en pratique dans leur vignoble ou seulement en partie. L'intérêt de s'attarder sur ces pratiques est de constater qu'elles s'apparentent souvent à des formes assez poussées de Care « doux ». Par exemple, Jean-Pierre évoque ses souvenirs d'avoir vu son grand-père travailler le sol avec un cheval de trait et que si lui-même a travaillé toute sa carrière avec des tracteurs, cela lui aurait tenu à cœur. Un point important de cette vision idéalisée et un peu romantique de faire du vin réside dans le respect de la matière, du raisin et du moût. En lançant une discussion hypothétique avec Boris en imaginant que sa surface de production soit trois fois plus réduite, il a évoqué le fait qu'il travaillerait complètement différemment, sans égrappoir, sans pompe, il travaillerait uniquement par gravité, c'est à dire en versant seau par seau le vin d'un contenant à l'autre (ou caissettes si il s'agit de raisin). Jean-Pierre est lui aussi méfiant à l'égard des pompes, en particulier les pompes à ailettes, auxquelles il préférerait les pompes à piston ou dites en « queue de cochon ». Il évoque encore d'autres moyens mécaniques qui seraient trop brutaux dans leur manipulation de la matière, comme les foulobennes, les presseoirs à vis sans fin, les filtrations fines ou la vendange mécanique. Tous ces outils mécaniques viendraient abîmer le matière dans sa structure même, par une extraction trop forte de tanin ou la destruction de protéines ou encore par une oxydation trop puissante : il y a des tas de façons dont une manipulation brutale pourrait nuire aux propriétés organoleptiques d'un vin. De façon générale, l'idéal vitivinicole de Boris et Jean-Pierre serait de toujours travailler avec des valeurs de respect et de douceur. Lors de mon premier voyage dans le monde viticole en tant que jeune caviste, j'ai participé chez Bernard à une activité éclairant parfaitement cette recherche de délicatesse.

Dans le vignoble à l'abandon que Bernard a repris depuis maintenant plus de dix ans se trouve un parcelle de très vieux carignan, qui aurait au moins une cinquantaine d'années. Le terroir y était dur, un sol fait de gros cailloux, il a nommé cette parcelle le champ de pierres. Il est important de noter que toutes ses parcelles ne portent pas un nom. Ces vieilles vignes donnent peu de raisins, mais d'une

très belle qualité, qui donnent un carignan soutenu, profond et complexe. Étant donné le faible volume de raisin, le moût fermente dans des palox, des contenants en plastique de la taille d'une palette de transport et d'un mètre de haut. Lors du pigeage¹⁸, ce contenant offre la possibilité de piger à la main en se tenant à côté du moût. Lorsque j'ai effectué cette opération avec Bernard, son attitude changeait complètement. Lui qui est quelqu'un de nature très énergique et volubil, devenait silencieux, il effectuait ses gestes lentement et attentivement. Comme la tâche était très importante pour lui, il me surveillait, « il ne faut pas aller trop vite », « ne pousse pas le marc trop profondément », toute son attention était portée sur la justesse de nos gestes. Cette action était à effectuer deux fois par jour, c'était la première chose qu'il faisait lorsqu'il arrivait dans sa cave aux aurores. Un matin, je me suis levé suffisamment tôt pour pouvoir l'accompagner (à la condition de ne pas poser de questions intempestives), Bernard a mis de la musique, ce qu'il faisait souvent, des chants polyphoniques corses. Lorsque nous pigions avec application, sans parler, moi à peine réveillé, écoutant cette musique (que je n'apprécie pas d'habitude), j'ai été touché par la solennité du moment qui prenait presque une dimension spirituelle.

Je retrouve chez Jean-Pierre et chez Boris une aspiration similaire par rapport à la façon de faire du vin. Dans le but de réaliser un vin ancré, ils cherchent aussi une forme de lien avec les éléments avec lesquels ils travaillent qui dépasse la simple instrumentalisation. Boris parle de son attitude comme d'une philosophie fondée sur le respect de la nature, Jean-Pierre lui parle d'amour et d'affinités avec la vie, avec l'ensemble du monde vivant. Ces aspirations peuvent être considérées comme spirituelles, romantiques ou philosophiques, mais ce qui est important c'est qu'elles ont en commun de se diriger vers une forme très attentive de Care. Dans certains cas, le sens donné à l'action et son effet pratique sont entremêlés, Par exemple, l'intérêt pour Jean-Pierre pour le cheval de trait est probablement empreint d'une certaine nostalgie, mais le cheval présente l'avantage bien concret de ne pas tasser le sol sur son passage. De même, Jean-Pierre procédait à des vendanges manuelles, car cela permet d'effectuer un tri sélectif et garde les baies intactes, mais ils évoquent aussi être attiré par la beauté du geste, la « main de l'artisan » vient clore la partie viticole de sa saison. Ces aspirations à un Care « doux » abouti sont à la fois emprises de sens et permettent aussi d'accroître l'attention à toujours plus d'étapes du processus vitivinicole. Cependant, Boris comme Jean-Pierre n'agissent pas toujours en poursuivant pleinement ces valeurs et ces aspirations. Ils négocient avec elles pour opérer des choix.

¹⁸ Action de réhumidifier le chapeau de marc qui se forme au-dessus du moût pendant la fermentation.

Préoccupations

Si l'aspiration des vignerons semble aller vers une forme d'accompagnement très doux, quelles sont les préoccupations qui s'opposent à ces aspirations et les poussent parfois à choisir des technologies qui s'apparentent à un suivi marqué par plus de contrôle sur les processus naturels ? Ou plus simplement, les vins nature et biodynamique ne sont-ils pas aussi des réalisations technologiques dans le sens où ils demandent l'utilisation d'outils propres à ce processus ?

Plusieurs contraintes s'exercent sur les vignerons dans le développement de leur processus de production. Premièrement, la contrainte économique est évidente. Comme l'explique Boris, les solutions techniques sont souvent presque toujours moins chères que des méthodes plus douces, demandant plus de main-d'œuvre et de temps. Prenons par exemple le cas des vendanges, non seulement le fait d'engager une douzaine de vendangeurs coûte plus cher que de passer à la machine, mais le coût des vendanges manuelles est contextuel : en effet, plus il y a de raisins sur une parcelle, plus les vendangeurs y passeront du temps à couper le raisin, là où la machine à vendanger a une vitesse de passage optimale et n'est pas impactée par la quantité de raisins. Les choix sont donc soumis à la capacité financière des vignerons.

Une autre contrainte découle de l'infrastructure. Toutes les orientations techniques ne sont pas compatibles avec tous les types de dispositions du site de travail. Par exemple, Boris préférerait effectuer des vinifications dans des plus petits volumes. Cela lui donnerait plus de libertés pour pouvoir faire des petites cuvées et des expérimentations. Cependant sa cave est constituée de deux rangées de grandes cuves en béton pouvant contenir plusieurs dizaines d'hectolitres. Ces cuves sont intégrées au bâtiment et il en avait déjà réduit le volume en les raccourcissant lors des gros travaux qui avaient suivi son achat du Mas. Ces volumes importants le poussent à devoir travailler avec certains instruments pour pouvoir les manipuler, tels qu'une pompe à marc (qui peut pomper les résidus secs) ou une pompe à rotor (si le liquide seul doit être pompé). Dans ce cas-ci, son infrastructure le force à utiliser des outils technologiques plus complexes et moins en phase avec son aspiration. Dans d'autres cas, la physionomie du site le pousse à devoir adopter des pratiques qui relèvent plus du Care, c'est le cas de la façon dont les pieds de vigne sont organisés. Les vignes dites palissées ont leurs sarments guidés sur des fils tendus d'un bout à l'autre de la rangée, cette méthode permet de bien délimiter les rangées et facilitent des opérations mécanisées, comme la vendange à la machine ou encore le passage

de l'écimeuse¹⁹. D'autres vignes ne sont pas disposées sur des fils et sont taillées différemment. C'est le cas d'un type de taille affectionné par Boris, le « gobelet » dans lequel plusieurs bras partent dans des directions opposées et ne sont pas attachées à des fils. L'alignement de ces pieds n'est pas aussi net que sur des vignes palissées. L'écime et la vendange ne peuvent y être effectuées que manuellement, ce qui rentre plutôt dans le cas des pratiques de Care doux, car le travail à la main y est indispensable.

Une troisième contrainte qui s'exerce sur le choix des outils techniques, c'est le besoin d'épargner l'humain. Les solutions manuelles plus douces et respectueuses des matériaux (que ce soit le moût, le vin déjà fait ou le végétal) sont souvent beaucoup plus physiques et fatigantes. La période des vendanges est particulièrement éprouvante, il faut à la fois cueillir le raisin à la vigne et travailler à la cave sur les raisins déjà rentrés qui sont en cours de fermentation. Au beau milieu de cette période, il y a encore beaucoup de raisins à cueillir à la vigne et déjà plusieurs fermentations à suivre. Une expression populaire met l'accent sur le fait que l'on ne peut pas être au four et au moulin, et qu'il existe donc deux professions distinctes, celle de boulanger et de meunier. Le vigneron, lui, doit être à la vigne et à la cave, les journées de vendanges sont donc particulièrement longues. Par exemple, j'ai pu suivre Boris dans une journée où toutes les activités étaient effectuées en même temps. Le travail commence à 4h du matin²⁰ avec l'arrivée de la machine à vendanger. Boris indique à son conducteur la parcelle à vendanger, il va ensuite à la cuve préparer la mise en cuve de la première benne qui va arriver très rapidement. Michel, l'employé de Boris à temps plein, s'occupe du charroi. De 4 à 8h, Boris s'occupe de mettre en cuve (après un pressage immédiat dans le cas d'un vin blanc) les raisins récoltés par la machine. A 8h, la machine à vendanger quitte le domaine et les vendangeurs saisonniers arrivent. Boris vient participer au remplissage de la première benne et va ensuite la porter à la cave pour la mettre en cuve tandis que Michel le remplace à la vigne. Vers 9h30-10H, pause déjeuner avec croissant et café pour tout le monde amenés par Amélie, le travail reprend ensuite jusque midi. A midi, les vendangeurs repartent, Boris, Michel et moi mangeons avec la famille pendant un peu plus d'une heure, nous retournons ensuite à la cave et effectuons différentes opérations : remontage, soutirage, lavage du matériel utilisé le matin, mise en cuve des raisins récoltés la veille dans les caissettes qui viennent de passer une nuit au frigo, etc. Le travail à la cave se termine vers 16-17h, quand tous les instruments de la cave sont lavés et rangés, prêts à être réutilisés le lendemain matin. Une telle journée

¹⁹ L'écimeuse est un outil que l'on peut placer sur un tracteur, trois montants équipés d'outils coupants encadrent le rang et permettent de tailler les sarments qui poussent vers le haut ou dans la direction des rangées latérales.

²⁰ Je dois reconnaître que j'étais arrivé une heure plus tard, mais je n'avais pas de fonction dans le tranche de 4 à 8h, j'observais simplement.

est particulièrement éprouvante, il m'a d'ailleurs été parfois difficile d'écrire un compte-rendu journalier pour mon ethnographie, tellement j'étais fatigué et j'ai dû en sauter certains. C'est encore plus difficile pour Boris, l'organisateur qui se trouve derrière ce ballet logistique. Tout doit être réfléchi : les navettes des bennes des vignes à la cave, l'utilisation des tubes adéquats aux différentes cuves et les horaires des différents travailleurs extérieurs. Il est parfois difficile de s'y retrouver et certains moyens techniques viennent alléger la charge de travail. Par exemple la foulobenne (cette benne équipée d'une vis sans fin dans le fond qui permet de vider les raisins à l'égard de laquelle Jean-Pierre était critique pour sa mécanique brutale) et la pompe à marc qui permettent à Boris de mettre tout seul en cuve les bennes qui arrivent des vignes pendant que Michel supervise la vendange.

Une autre contrainte du site tient simplement par son étendue. Le domaine fait 16 hectares et Boris ne travaille qu'avec Amélie, sa femme, Michel, et éventuellement l'un ou l'autre stagiaire. Cela impose d'utiliser des moyens techniques permettant d'effectuer toutes les tâches à temps. Le raisin ne peut pas attendre indéfiniment sur le pied de vigne, parfois un remontage ou un soutirage ne peuvent pas être remis au lendemain. On le voit, il existe des impératifs temporels sur lesquels le vigneron n'a pas de contrôle, comme Jean-Pierre l'exprime bien ici : « bon je vais me mettre au lit 3-4h, puis je me lève pour le soutirer à l'air, ou alors je me couche pas, je le soutire maintenant, ça dure une heure, et puis je dormirais que 3h ». De plus, ce souci d'épargner l'humain est intéressant, car il montre que le Care n'est pas seulement dirigé envers les collaborateurs non-humains de la production vinicole mais aussi envers le vigneron lui-même et ses partenaires humains.

Une illustration, le choix de la machine à vendanger

Un autre choix de Boris éclaire la pression de ces contraintes, c'est celui d'avoir recouru à la vendange mécanique pour une partie de sa récolte de 2019. Comme je l'ai déjà mentionné, la vendange mécanique est un moyen technologique presque proscrit par les vignerons alternatifs. Les raisins sont tous ramassés quelle qu'en soit la qualité. Feuilles, bouts de sarments et d'écorce finissent aussi dans la benne. De plus, l'action de battage sur les pieds de vigne abîme ceux-ci en arrachant des sarments et en déstabilisant la structure des racines. Les baies sont ensuite abîmées lors du versement à partir des grands bacs dans les bennes. Boris n'a normalement plus recours à cette méthode, cependant, il a fait le choix exceptionnel de l'utiliser.

Pour le comprendre, il faut remonter plusieurs semaines avant le début des vendanges, au début du mois d'août 2019. Un feu de forêt criminel a été déclenché sur la commune de Vauvert où

se trouve le Mas. A cause de la sécheresse et des vents forts et changeants, la situation a échappé au contrôle des pompiers. Le feu menaçait le Mas, Boris et Emilie ont placé leurs deux filles à l'abri, ainsi que des ânes et des moutons qui paissaient dans des bois qui leur appartiennent. Rapidement, le feu a détruit ces bois séparés du Mas et des vignes par une route. Boris et des amis qui sont venus l'aider ont lutté contre des départs de feu déclenchés par des braises que le vent soufflait par-dessus la route sur ses vignes. Ils sont parvenus à empêcher que l'incendie ne se transmette à ses parcelles. Cette situation a été particulièrement douloureuse et difficile pour la famille du Mas, leur domaine, lieu de vie, lieu de travail, leur ancrage a été menacé de destruction totale. Ce moment de stress intense n'a pu être oublié en quelques jours et ces événements ont marqué les esprits lors des vendanges abordées quelques semaines plus tard. Une autre source d'inquiétude a jailli de cet événement dramatique. Boris et Amélie ont appris par des vignerons californiens, qui avaient eux aussi subi des incendies juste avant les vendanges, qu'un goût de fumée très marqué s'était révélé dans leur vin. Or, les parcelles les plus proches de la route ont été enfumées pendant plusieurs heures, Boris, craignant donc que cette fumée ait pu altérer le goût de raisins déjà bien formé en ce début de mois d'août, a préféré ne pas investir trop d'argent et d'efforts dans la récolte d'un raisin qui pouvait se montrer de qualité médiocre. Marqué par les événements et face à cette inconnue, il a fait le choix de vendanger à la machine. Recourir à la technologie mécanique brutale à l'opposé de ses aspirations et de ses valeurs de respect était donc non seulement un moyen de s'épargner de vains efforts, mais aussi de limiter les pertes économiques en cas de défauts non rattrapables. Fort heureusement, durant la durée de mon séjour, Boris a goûté ces vins enfumés avec attention et n'a jamais pu déceler de goût de fumée.

« Suivre » pour arriver où ? L'importance de la patte du vigneron

Les choix technologiques ne découlent pas uniquement de préoccupations ou d'aspirations mais aussi du goût que le vigneron attend du vin à venir. Ce point est important car j'ai déjà évoqué le fait que les vignerons alternatifs préfèrent suivre le processus et ils souhaitaient que le vin soit l'expression du terroir. Cependant, les vignerons alternatifs admettent qu'un vigneron qui connaît son terroir et sa potentialité va laisser une trace de sa patte sur le vin. Le vigneron opère ainsi des choix qui vont orienter le goût du vin et qui ne cadrent pas complètement dans l'optique de « suivre » évoquée précédemment. Comment Jean-Pierre oriente-t-il les choix qui auront un impact sur la physionomie du vin ?

Jean-Pierre cherche en général deux éléments de la qualité d'un vin : la finesse et la pureté²¹. Pour Jean-Pierre, la finesse, c'est l'harmonie d'un vin, son équilibre, elle découle d'un bon suivi par le vigneron. Un vin doté de finesse ne portera pas la trace marquante de défauts issus d'une déviation ou d'un manquement lors de son élaboration. Les pratiques de suivi attentif et d'observations variées évoquées plus haut permettent d'aboutir à un vin fin.

La pureté est une qualité différente, il s'agit plus de la correspondance du vin avec son terroir, son origine, voire même son identité culturelle. Un vin peut donc avoir de la finesse, avoir un goût et une structure agréable et équilibrée sans être pure, c'est à dire en accord avec son identité. Par exemple, Jean-Pierre pense que certains vins blancs d'Alsace ne devraient pas être travaillés de façon à garder des sucres résiduels. Les muscats et les rieslings d'Alsace de Jean-Pierre étaient donc assez secs et avaient la particularité de tenir assez longtemps dans le temps. Cette question de l'identité est complexe car il n'y a pas de consensus sur l'identité d'un cépage ou d'une appellation. L'idée est répandue que le riesling alsacien a pour caractéristique de développer des arômes minéraux intenses (arôme de « pierre à fusil ») est très répandue. Je suis donc en effet surpris que des riesling alsaciens soient travaillés sur le sucre. En revanche, je ne suis pas du tout choqué par le fait de faire des muscats moelleux. Cette identité n'est donc pas un élément figé et Jean-Pierre reconnaît lui-même le droit d'un vigneron à vinifier le vin comme il l'entend. Cette vision des vins d'Alsace est donc propre à Jean-Pierre et elle ne découle pas simplement d'une question de goût. Jean-Pierre n'est pas simplement rebuté par les vins sucrés, il travaille certaines de ses cuvées de gewurztraminer en moelleux, car dans ce cas cela lui semble cohérent avec le cépage. L'important concernant cette idée de pureté développée par Jean-Pierre au cours de sa carrière est qu'elle est venue à la fois appuyer mais aussi nourrir sa façon de travailler et de poser des choix. Au fur et à mesure que Jean-Pierre perfectionnait ses méthodes de vinifications, il comprenait l'identité qui devait selon lui correspondre à un cépage et les moyens de la lui imprimer.

Dans le cas de Boris, j'avais évoqué comment un pas de sa conversion avait été franchi lors de sa rencontre gustative avec les vins d'Éric. Ce goût d'un vin simple, « un jus de raisin fermenté », qui a du fruit, de la fraîcheur, l'a poussé à travailler différemment. Il a d'abord réalisé une cuvée de carignan avec la méthode de la macération carbonique à froid et en a ensuite réalisé une deuxième, un assemblage de grenache et de cinsault. Le choix de cette nouvelle technique pour créer de nouvelles cuvées l'a amené à réfléchir à la façon dont il concevait les autres vins de sa gamme, comme

²¹ J'ai eu du mal à traduire ces deux caractéristiques parce qu'il me semble qu'oralement Jean-Pierre a fait un lapsus entre les deux à un moment de l'entretien.

ses syrah, en recherchant un meilleur équilibre alcool-acide, pour plus de fraîcheur afin d'obtenir des vins moins lourds. Cette augmentation de l'acidité dans la syrah²². Il ne l'explique pas par la vinification, mais par le travail du sol en enherbement. Le goût de Boris pour des vins plus frais et équilibrés s'est développé par la rencontre avec Éric et cette méthode de la macération carbonique à froid, et cela a eu pour effet de modifier les attentes qu'il avait de ses vins.

La syrah est un cas intéressant, car Boris et Amélie en ont planté beaucoup lors de leur arrivée sur le domaine. Maintenant, Boris les arrache pour y replanter d'autres cépages. Cet arrachage est décidé suite à une surmortalité dans certaines de ses parcelles de syrah, peut-être à cause d'une mauvaise qualité des plants achetés en pépinières. Boris fait le choix de ne pas replanter de la syrah car en évoluant et en connaissant mieux son terroir, il s'est rendu compte qu'il avait peut-être été mal conseillé et que la syrah n'était peut-être pas si bien adaptée à son terroir. Son désamour pour la syrah ne vient pas seulement du potentiel gustatif du cépage qui ne cadre plus avec ses envies ou de son inadéquation avec le domaine, mais aussi de la façon de la travailler. Par comparaison avec la syrah, Boris aime le grenache par son goût, car il lui permet de faire des vins « où l'on s'éclate » en travaillant en macération carbonique. Mais il aime aussi leur physionomie à la vigne, des vignes non palissées tout en gobelet, ces vignes lui procurent un sentiment de beauté.

« Le cépage, y en a que j'aime beaucoup, j'aime beaucoup le grenache, syrah, c'est un cépage qui me gonfle culturellement [culturellement dans le sens de comment il est cultivé], il faut le palisser, il faut y mettre des piquets, des files, y a de la mortalité. Regarde sur les grenaches qu'on a fait, ils ont été planté la même année que la syrah qu'on a fait en bas, et tu vois la mortalité qu'il y a sur la syrah. Tandis que le grenache c'est beau quand tu te balades dedans, y a pas de fil, pas de piquet. »

Jean-Pierre et Boris posent donc des choix, que ce soit dans les techniques utilisées ou l'encépagement, qui ont une influence majeure sur le goût de leurs vins. Le fait de « suivre » n'est pas une attitude passive, où leur volonté serait surpassée et soumise aux processus naturels et spontanés. Ils orientent effectivement les choses pour que leur vin puisse correspondre à certaines attentes. Toutefois, il ne faut pas voir cette direction comme une démarche qui invalide la posture d'accompagnement évoquée plus haut. En fait, cette patte de vigneron qu'ils impriment à leur vin n'est pas une trace d'origine externe, mais la trace d'un acteur ancré sur un terroir. Le vigneron et sa patte font partie intégrante de la diversité du site. L'effet de cette patte est donc différent de la prescription d'un acteur extérieur qui pourrait nuire aux spécificités d'un domaine. Au contraire, leur

²² Un cépage au potentiel alcoolémique souvent élevé sur les terroirs chauds comme ceux de Boris.

patte de vigneron les accompagne et permet de mettre leurs vins en valeur, elle est propre au vigneron et à son domaine, elle se précise et s'affine avec le temps. Pour synthétiser grossièrement la patte de Jean-Pierre, c'est cette faculté à faire des vins blancs d'Alsace secs qui dureront dans le temps et qui auront la faculté de développer des arômes oxydatifs venant mettre en avant des arômes plus inhabituels pour certains cépages. Par exemple, Jean-Pierre évoque le fait que certains de ces vieux muscats évolués prennent des notes de menthe originales. Jean-Pierre a pu développer sa patte au fil de sa longue carrière et de ses expériences. Celle de Boris n'est pas encore stabilisée et va sûrement continuer à évoluer au fil des ans.

Il est important de noter qu'aucun des deux ne prend en compte des considérations commerciales ou des effets de mode pour choisir la patte à imprimer à leur vin. Les vieux blancs aux notes oxydatives de Jean-Pierre ne sont pas forcément des vins d'un style facile à vendre, mais il a pu trouver des publics intéressés, comme mon patron et mentor fou amoureux de ces vins, ou encore les acheteurs d'un marché inattendu : les marchés scandinaves. Les vins de Boris ont peut-être un style qui est plus dans l'air du temps, mais ce n'est pas cela qui a dirigé l'évolution de sa patte mais plutôt son coup de foudre pour les vins d'Éric qui l'ont poussé à envisager une autre manière de travailler son terroir. Une scène à laquelle j'ai pu assister pendant mon séjour met en lumière cette attitude. Lors de l'une de ses visites, le père de Boris, qui méconnaît ou ne partage pas la posture de Boris, a conseillé à Amélie de réaliser une cuvée de rosé de presse très claire car ces vins sont très porteurs commercialement. De mon expérience de caviste, je peux confirmer que ces rosés « gris » souvent réalisés à partir de grenache ont effectivement un succès stupéfiant. Dès l'arrivée des beaux jours, nous vendons ce type de rosé par caisses entières tout au long de la journée, à tel point que les rosés colorés sont presque laissés sur les étagères à prendre les poussières. Lorsque nous en parlions durant le repas de midi, Boris, Amélie, et même Michel qui s'intéresse peu aux vins, étaient catégoriques, il ne faut pas se lancer dans la production de ce type de rosé pour plusieurs raisons. Tout d'abord, Boris ne leur trouve pas d'intérêt aromatique, ces rosés sont souvent de simples vins très frais sans complexité, destinés à éteindre la soif sous un soleil de plomb. Ensuite, les grosses caves qui les produisent utilisent des méthodes peu recommandables, comme l'utilisation de charbon alimentaire pour éclaircir le vin. Boris ne pourrait simplement pas les concurrencer au niveau du prix en utilisant des méthodes plus propres. Les deux rosés du Mas caractérisent bien cette volonté de faire des produits singuliers. Le « Lily-Rose », du nom de leur plus jeune fille est un rosé de mourvèdre avec du caractère qui tient sans souci de beaux plats de cuisine estivale. Le rosé de carignan qui a lancé la collaboration de Boris et d'Éric, est un véritable ovni (je n'ai jamais rien bu de pareil) et Boris en est, à raison, particulièrement fier. Ces vins alternatifs sont bien le fruit de la main de l'homme, mais une

main qui n'applique pas sa volonté avec force, étranglant les possibles, mais qui tâtonne, palpe et chipote pour donner forme à un objet singulier, unique et parfois inattendu.

Cette chance de ne pas devoir se soucier des effets de mode vient des caractéristiques du marché du vin alternatif. Pour lui, les acheteurs avec lesquels il travaille dans le réseau du vin nature n'ont pas la même attitude que ceux avec lesquels il avait l'habitude de travailler dans le circuit traditionnel. Les acheteurs du réseau conventionnel sont des commerçants qui travaillent dans une optique de profit, ils lui demandaient parfois des gratuités ou des réductions. Les acheteurs du réseau nature ne discutent pas ses prix, ils sont dans une logique du soutien et d'accompagnement des vignerons. Au-delà de l'aspect purement monétaire, Boris est heureux de l'intérêt des acheteurs du réseau nature pour son domaine, ils viennent lui rendre visite sur place, ils prennent des nouvelles, alors que certains revendeurs du réseau conventionnel avec lesquels Boris travaillent depuis des années ne sont jamais venus sur place. Cette façon de commercer plus sereinement est en partie possible grâce à la conjoncture favorable du marché du vin nature. Boris m'explique qu'il n'est pas inquiet de sa transition vers le vin nature, car c'est un marché de niche dans lequel l'offre est toujours fort inférieure à la demande, il propose d'ailleurs des vins à des prix plutôt bas pour le marché des vins nature. Cette attitude qu'ont les revendeurs dans le circuit alternatif peut être mise en parallèle avec l'attitude de Boris par rapport à son terroir, eux aussi le « suivent » et l'accompagnent. Cette confiance permet à Boris de travailler plus librement et d'empêcher que des attentes gustatives précises issues de l'extérieur viennent s'imposer à sa façon de travailler.

Causalité comme guide des choix ?

Dans les choix technologiques, on pourra s'attendre à ce que les mécanismes de causalité prouvés objectivement d'une technologie donnée aient un poids important dans le processus de décision. Dans le cas de Boris, ce n'est pourtant pas le cas, les étapes comprises entre une cause et son effet l'intéressent assez peu. Ce qui l'intéresse avant tout, c'est l'efficacité qu'il attribuera ou non à la technologie. Par exemple, Boris ironise sur le fait que lors de son BTS, il ait dû étudier toutes les différentes étapes métaboliques de la fermentation. Pour lui cette description détaillée de la transformation des sucres en alcool n'a pas la moindre utilité. Ainsi, Boris ne s'intéresse pas à la façon dont la science explique le phénomène central et essentiel de la création viticole. Ce qui le préoccupe par rapport à la fermentation, c'est d'avoir, comme je l'ai évoqué, les moyens d'en connaître l'évolution et les bonnes façons d'intervenir en fonction des informations qu'il glane.

Cette mise en second plan des mécanismes de causalité ne concerne pas seulement les explications issues de la science moderne. Boris adopte une attitude similaire face aux pratiques biodynamiques, il écarte des pratiques comme la célèbre préparation 500 faite à partir de bouses de vache enterrée dans une corne, car elle lui semble saugrenue. En revanche, il accorde beaucoup d'importance au calendrier biodynamique qui sert de guide aux pratiques viticoles en relation avec la position des astres. La raison qui le pousse à adopter une pratique issue d'une certaine forme d'ésotérisme et d'en délaissier une autre vient de son rapport à l'observation. Comme je l'ai expliqué, lorsque j'ai exposé la manière dont Boris échangeait des méthodes avec d'autres vignerons, Boris se fie avant tout à son expérience et à ses observations personnelles pour trancher sur le bien-fondé d'adopter de nouvelles pratiques. Dans le cas du calendrier biodynamique, il m'explique avoir déjà fait des dégustations sur des vins en vieillissement et d'être déçu par leur expression timide, sans fruit et de constater ensuite que le calendrier n'indiquait pas un jour fruit. Ces mêmes vins pouvaient être très fruités et limpides une semaine plus tard, là où le calendrier indiquait une bonne lune. Cette croyance dans le calendrier n'est pas sans importance, elle va permettre à Boris et Amélie de décider de leur jour de soutirage ou de mise en bouteilles. Quand je lui demande la cause de ces différences, il évoque simplement le fait que l'action de la lune est pour lui une évidence car elle a un effet sur d'autres phénomènes terrestres comme les marées. Boris ne s'intéresse donc pas aux mécanismes astraux qui ont mené à la réalisation du calendrier, mais il lui accorde sa confiance car il en fait lui-même l'expérience de ses effets et que l'idée ne va pas à l'encontre de ses conceptions : « Je pense que c'est bien réel, la lune ça agit sur les marées hein ... Donc c'est que euh, c'est réel. C'est pas quelqu'un qui dit, aujourd'hui, on a un jour machin, ou machin. » Il va aussi aller chercher la confirmation de cette croyance dans l'expérience d'autrui, il mentionne notamment un maraîcher qui l'utilise lui aussi. Qu'elles soient issues de la science moderne ou d'une certaine forme d'ésotérisme, les démonstrations théoriques ne sont pas des données importantes dans sa façon de choisir des moyens techniques. Pour un sociologue s'apparentant à l'ANT, la question de l'influence de la lune ne devrait pas non plus être posée sur base de critères objectifs, externes à la conception qu'en a Boris. Au contraire, cette posture ANT me permet d'affirmer que la lune est bel et bien un agent, un actant car elle influence effectivement Boris dans ses prises de décision.

Viser l'autonomie ?

Christine Pineau mentionne aussi dans son ouvrage que les vignerons nature travaillent dans une logique de Care, elle la résume par le fait qu'ils cherchent à limiter leurs interventions (Pineau, 2019, p. 95). Pour elle, les vignerons et vigneronnes « nature » (l'un des courants des vitivinicultures alternatives) travaillent dans l'optique de l'autonomie des actants ou agents avec lesquels ils travaillent. Cette conception cadre avec la volonté de Boris d'être un « accompagnateur de raisin ». Pineau emprunte à un ethnobotaniste, André-Georges Haudricourt, la notion d'action indirecte négative, un ensemble d'actions qui permettraient d'influencer en amont la route que prendront les collaborateurs non-humains dans le déroulement d'un processus. La taille, le travail du sol, la préservation de la vie micro-organique poseraient indirectement les bases de l'autonomie des phénomènes qui aboutiront à la réalisation d'un vin. La vigne, le raisin, les micro-organismes réaliseraient ensuite avec peu d'assistance les actions pour aboutir à la réalisation de ce vin. Cette idée cadre bien avec la double action de « suivre », cependant elle ne permet pas de bien saisir ce que serait la limite de cette intervention a minima. Comme je l'ai expliqué dans la section exposant les bases sur lesquelles les vignerons alternatifs choisissent les techniques, ils sont parfois menés à effectuer des interventions immédiates qui relèvent pour moi plus de « l'intervention directe positive » censée mener à l'artificialité (Pineau, 2019, p. 95). Ainsi, les mesures prises pour tempérer le dynamisme d'un moût en fermentation sont bel et bien un action directe, à prendre parfois dans l'urgence, comme Jean-Pierre l'évoquait, pour empêcher certains développements qui menaceraient la qualité du vin à venir. Ces interventions doivent être effectuées précisément parce qu'un travail en amont n'a pas pu orienter le moût dans une route qui convient au vigneron. La visée de l'autonomie ne constitue pas à mon sens une explication suffisante pour résumer la logique de Care que Jean-Pierre et Boris m'ont laissée découvrir et elle ne peut servir seule de repère pour comprendre ce que serait un minimum d'interventions nécessaires.

Ayant cadré le problème différemment de Pineau qui livre avant tout un compte-rendu des pratiques relevant du vin nature, j'ai une autre idée de ce qui pourrait constituer la limite à l'intervention. Cette affirmation ambitieuse doit toutefois être tempérée par le fait que Pineau se base sur un travail ethnographique conséquent et sérieux à côté duquel ma très faible base empirique est ridicule. Pour moi, même les vignerons alternatifs ont recours à des pratiques qui s'apparentent à un contrôle direct et immédiat et ces pratiques ne sont pas incohérentes avec la logique de Care. La maîtrise des éléments de la production était au centre de la critique faite par l'utilisation de

l'expression « vin technologique », alors comment utiliser soi-même des mécanismes de contrôle sans aboutir à la production d'un vin aliéné ? Pour l'expliquer, j'ai l'intuition que construire une différence entre « contrôle-plus » et « contrôle-moins » serait utile²³. Le « contrôle-moins », ce serait celui qui caractérise la méthode conventionnelle, des pratiques de maîtrise stricte qui réduisent la diversité du site et coupent les liens d'interdépendance. Ce type de contrôle en imposant d'abord des destructions et en remplaçant les actants locaux par des actants externes plus dociles mènent effectivement à l'artificialité que dénonce d'ailleurs le terme « vin technologique ». Le « contrôle-plus » en revanche serait constitué de pratiques qui, même en étant directes, cherchent à garantir et à améliorer cette diversité. Ainsi, lorsque Boris se résout à ajouter de l'azote assimilable dans ses cuves, c'est pour favoriser les levures indigènes. De plus, ce contrôle-plus ne fonctionne pas comme une méthode stricte, une recette d'origine externe à appliquer aveuglément. Les interventions du contrôle-plus se font en réponse à une situation observée sur le site, elles sont adaptatives et suivent le déroulement des événements, elles sont la réponse à un besoin propre à la situation locale. On pourrait objecter que la pulvérisation de cuivre et de soufre ou même le soutirage sont des pratiques de « contrôle-moins » car elles nuisent à certains organismes qui constituent la diversité d'un site. Ce serait cependant oublier, que les actions du vigneron et les liens d'interdépendance qu'il cultive ont un but, celui de la production d'un vin de qualité. Ces actions constituent un « contrôle-plus » dans le sens où elles cherchent à protéger des éléments de la diversité dont le vigneron dépend : les pulvérisations protègent les raisins des champignons néfastes, le soutirage empêche le bon déroulement d'une fermentation issue des levures indigènes. Comme Hans Harber (2010) l'expose dans son article, le Care n'est pas un acte désintéressé, cette logique peut et doit parfois être adoptée de façon intéressée et instrumentale. Dans le cas d'Harber, il s'agit du maintien de la ferme comme ensemble économique et donc comme lieu de vie ; dans le cas d'un vigneron alternatif, il s'agit de la réalisation d'un vin ancré issu de la diversité d'un site, d'un terroir. La logique Care dans le cadre des pratiques vitivinicole est donc bel et bien une négociation locale, un bricolage, elle comprend à la fois des aspirations à la douceur, à la mise en retrait du vigneron mais aussi des pratiques de contrôle qu'elles soient du « contrôle-plus » qui favorisent les agents issus de la diversité dont l'action est nécessaire et l'écartement d'agents néfastes, ou même exceptionnellement des actions de « contrôle-moins » qui se justifient parfois dans les cas où le bien-être des humains ou la survie économique de l'exploitation sont mis en péril. Cette conception du Care dans le cadre du travail de vigneron ancrés à laquelle j'arrive finalement, se rapproche fortement de celle de la petite fille au centre des réflexions de Gilligan

²³ L'idée de cette distinction, je l'ai cueillie dans *Où Atterrir ?* de Bruno Latour, ouvrage que j'utiliserais dans la section suivante de ce mémoire.

(Ledoux, 2013). L'important pour le vigneron c'est la compréhension des liens d'interdépendance qui s'enchevêtrent sur son site de production et leur prise en compte dans les choix techniques.

IV. Transmettre (aussi)

Si un lecteur de ce mémoire a aussi lu le livre *La corne de vache et le microscope* de Christelle Pineau, il comprendra facilement le sens de ce sous-titre. En effet, « transmettre » est l'intitulé donné par cette anthropologue à sa conclusion. Dans celle-ci, Pineau aborde la question non seulement de la transmission des domaines viticoles dans le cadre du vin nature, mais aussi la transmission des savoirs, des découvertes et des conceptions. J'ai hésité à nommer la section de ce mémoire de façon identique car je suis déjà un peu ennuyé par le fait qu'une grande partie des éléments exposés par mes soins s'inspire déjà des compte-rendus de ce livre. Cependant, je ne peux trouver un meilleur terme pour clôturer le cheminement du vin alternatif. Toutefois, à la différence de Pineau, je ne veux pas insister sur la façon dont s'effectue la transmission d'un domaine, de savoirs, de certaines conceptions et certaines compétences par des canaux principalement oraux, interpersonnels et incarnés, ce que je veux mettre en avant, c'est la capacité que possède le vin de transmettre lui-même. Et j'avance que cette capacité à transmettre est rendue possible par les pratiques de Care exposées plus haut. Ce vin ancré, qui porte en lui la trace de celui qui l'a fait, du sol qui a nourri sa vigne, du raisin dont il est le fruit, des éléments climatiques qui l'ont porté à maturité, en un mot la trace de son terroir, ce vin ancré est capable de transmettre l'histoire qui lui est propre, son histoire. Le vin nommé technologique par les vigneron, vin que j'ai moi-même présenté comme aliéné, ce vin pourra plaire, pourra étancher une soif, pourra procurer l'ivresse à celui qui le consomme, mais il ne pourra pas « transmettre », car cette histoire, il en a été privé. Cette notion d'histoire, je la cueille une fois de plus chez Tsing (2012). Dans son ouvrage, elle expose comment les cueilleurs de matsutake intègrent les champignons qu'ils cueillent dans un récit, et le fait que chaque champignon devient porteur d'une histoire qui lui donne une place dans l'agencement humain qu'il vient d'intégrer. Son histoire, le cueilleur la contera à ses pairs pour vanter son butin, mais la contera aussi au revendeur pour justifier le prix qu'il demande. Cette histoire sera ensuite arrachée au champignon lorsque celui-ci sera calibré sur base de critères objectifs lors de son passage dans le système capitaliste. Dans le cas des vigneron alternatifs, ceux-ci tiennent précisément à ce que cette histoire ne puisse être arrachée au vin qu'ils produisent.

Je ne veux donc pas insister sur les échanges entre humains, acteurs du vin, mais sur le vin comme média de transmission. Boris met l'accent sur le fait que le vin n'est pas un produit de nécessité, qu'on le boit pour le plaisir, pour vivre une expérience, être « surpris » dans le sens que

Hennion et Teil nous ont apporté. Jean-Pierre et Boris accordent beaucoup d'importance au retour qu'ils peuvent recevoir d'un dégustateur qui aura bu leur vin, comme Boris en reçoit parfois par le biais des réseaux sociaux. Ce retour vient confirmer que la transmission a bien eu lieu que l'histoire a été entendue. Durant mon très long entretien avec Jean-Pierre, j'ai pu vivre un événement qui met en lumière la façon dont cette transmission peut s'opérer. Lorsque je suis descendu en Alsace pour rencontrer Jean-Pierre, j'ai fait la route avec mon patron, Bernard qui devait s'approvisionner en vin d'Alsace. Celui-ci m'a introduit auprès de Jean-Pierre et a participé à l'entretien que j'ai effectué. Lorsque Jean-Pierre a mentionné l'importance des retours, Bernard en a profité pour lui donner celui qu'il a reçu d'un client qui avait acheté un vin de Jean-Pierre au magasin, voici leur échange :

B : Moi j'ai un exemple récent, avec un client qui m'a téléphoné par après et qui m'a dit c'est la plus belle émotion des vingt dernières années, avec un vin qu'il ne voulait pas acheter, ton Riesling Schlossereben 1995, et c'est récent, c'est le mois passé. Il faisait un plateau de fromage et il était parti sur un Savagnin, je dis « écoute tu vas prendre ça et tu reviendras me dire quoi ». Il m'a téléphoné le lendemain, mais au départ, il en voulait pas.

J-P : Ce qui est magnifique dans ce que tu dis, c'est que tu connais la personne, tu connais ses goûts ..

B : Ses goûts et ses dégoûts

J-P : ... Son caractère, il t'a dit ce qu'il va manger et tu l'as orienté et c'est ça qui est important parce que plus on va dans les caractères spécifiques d'évolution d'un vin, plus il faut être minutieux dans les choix du met ou du plat ou de l'assaisonnement.

B : Nous on doit bien connaître le vin, et faire parler le client et d'après ce qu'il dit ou ce qu'on en connaît, on propose, et là c'est la première fois qu'un client me téléphone comme ça après, pour me dire « boum » !

J-P : ça me fait plaisir, j'ai les chevilles qui enflent [rire]

B : Résultat il m'a chipé tout ce qu'il me restait [rire]

J-P : tant pis pour toi ! [rire]

B : C'était une digression.

Je voudrais rassurer Bernard qui cherchait à limiter ses interventions²⁴, selon moi, ce n'est pas une digression, au contraire, cette conversation montre comment l'objet du vin, la transmission d'une histoire, d'une expérience peut arriver à son but. Le fait que ce client remercie d'avoir pu vivre « cette

²⁴ Car je lui avais expliqué que je cherchais avant tout à connaître les avis et les conceptions de Jean-Pierre.

émotion » illustre bien cette idée d'avoir vécu bien plus que ce à quoi il s'attendait en étant emmené de surcroît vers un choix auquel il était d'abord récalcitrant. Ce vin de Jean-Pierre n'est pas simplement venu transmettre son histoire, il a intégré son histoire à celle de ce client. Comment puis-je l'affirmer ? Je connais personnellement très bien ce client et je sais qu'il était en train de traverser un divorce très difficile et violent. Ce vin inattendu est venu apporter une parenthèse « surprenante » dans cette période difficile et la référence à « ces vingt dernières années » sonne différemment à mon oreille. Cette anecdote montre que la capacité d'un vin à transmettre une expérience ne réside pas dans son essence, il ne suffit pas de faire un vin ancré pour que celui-ci puisse faire rejaillir son histoire de façon autonome aussitôt que son flacon serait débouché. Jean-Pierre reconnaît un rôle important à Bernard en mettant l'accent sur le fait qu'il connaissait suffisamment le client et l'harmonie des accords mets-vins pour offrir à son vin un bon terrain d'expression. Pour cela, Bernard doit également connaître la personnalité de ce vin qu'il identifie immédiatement par la parcelle et le millésime. Cette nécessité de connaissance des deux pôles de la rencontre montre comment l'élaboration d'un vin ancré, sa vente à la bonne personne est une affaire de Care, qui demande des capacités d'écoute et de réponse à un besoin.

Boris insiste aussi sur le fait que les cavistes du réseau nature s'intéressent à son domaine, comme il l'explique dans cet extrait :

« C'est vrai que les vins qu'on fait, ça interpelle, mais on vend pas que des vins nature, on vend une façon de travailler, une façon de faire. Nos cavistes et importateurs, qu'on a plus en nature, viennent sur le domaine, on passe des journées, on va dans les vignes, sur les terroirs, les machins, tout ça. La plupart des vieux cavistes que j'ai eu dans le conventionnel, ou traditionnel, ils t'appellent, ils disent, voilà, on met une palette, ils savent pas comment c'est fait machin. Là, j'ai un caviste qui m'appelait ce matin, il voulait venir prendre des photos, de quand on faisait Les Salines mais bon, à 9h, Les Salines, on avait tout fini, mais il s'intéresse. Le vignoble, interpelle [...] »

L'intérêt de ces cavistes est important pour Boris, car il sait que sans une connaissance de son histoire, le caviste ne pourra pas jouer le rôle d'entremetteur qu'il attend de lui. Pour qu'un vin ancré puisse accomplir son objet, « surprendre », il est nécessaire que les chaînes d'approvisionnement économique soient aussi des chaînes de transmission d'histoires qui fassent vivre la singularité d'un vin obtenu par le vigneron à travers des pratiques de production soucieuses de la diversité du site. Le vin ancré n'est pas seulement issu du lien, il est en porteur. Et à travers des chaînes soucieuses de ces liens, il peut en générer de nouveaux.

Dans le cas de la transmission du domaine, en tant que passation d'une activité, Pineau met bien en avant cette volonté d'envisager l'après chez les vignerons alternatifs. Et cette volonté peut être vue au regard des pratiques de Care. Boris ne s'envisage pas comme le propriétaire définitif de son domaine, il tient à le garder propre, à le soigner pour pouvoir le passer à un repreneur : « je suis propriétaire, on a acheté le domaine, mais je le suis pour les 20, 30, 40 ans, j'aimerais le laisser aux futurs gens, même si c'est pas mes filles, un terroir assez propre et sain de toute... euh... merde qu'on a mis pendant 30 ans. » Ses filles sont encore très jeunes et Boris et Amélie resteront encore longtemps sur le lieu de vie et de travail, mais la question de la reprise est déjà envisagée. Pour Pineau, cela est dû à l'attachement qui existe envers des vignes qu'il a « fallu tailler, protéger, soulager, valoriser, comprendre » (Pineau, 2019, p. 218). Ces pratiques de Care sont fondamentales, elles impliquent un investissement profond et il serait difficile pour le vigneron d'envisager qu'elles soient abandonnées du jour au lendemain. Jean-Pierre, lui, a pris sa retraite et a passé son activité à un jeune vigneron qui avait initialement été son stagiaire. La passation s'est faite après plusieurs années non seulement pour permettre à Jean-Pierre de transmettre les connaissances qu'il avait accumulées sur ses vignes et ses particularités, mais aussi pour que Jean-Pierre puisse s'assurer que son successeur aura la sensibilité attendue afin qu'il s'occupe bien de ses vignes :

« [Chez mon successeur], y a en plus la sensibilisation au terrain, aux éléments naturels et ça c'est très important, quand je vois comment il travaille les vignes, j'aurais pas pu trouver meilleure personne. C'est important aussi, on transmet quelque chose qu'on a fait tout une vie. »

Une autre dimension du Care qui se joue dans l'activité de Jean-Pierre, c'est le soin qu'il porte aujourd'hui aux jeunes vignerons. Déjà, lorsqu'il était vigneron, Jean-Pierre portait attention à ses confrères, il s'impliquait dans le syndicat viticole de son village, il conseillait à l'aide de son petit laboratoire œnologique des vignerons du coin. Il déplore aussi la situation émotionnelle difficile dans laquelle certains vignerons se mettaient en se lançant dans un bras de fer avec les éléments naturels et insiste sur le besoin de placer son ego de côté pour ne pas se faire de mal en exerçant ce métier. Jean-Pierre a profité de sa participation à un groupe d'échanges de plusieurs dizaines de jeunes vignerons du nord de l'Alsace pour mettre en avant cette question du bien-être des vignerons. Fait intéressant, la première activité de ce groupe portée vers l'échange d'expériences et de pratiques, a été de travailler avec une psychologue pour apprendre les bases de la communication non violente. Pour lui, travailler sur cet aspect psychologique est essentiel, le métier de vigneron est un travail stressant avec beaucoup de préoccupations. Jean-Pierre veut amener ces jeunes vignerons à pouvoir prendre

du recul, à ralentir pour avoir des relations saines avec leur famille, leurs parents parfois encore présents sur le domaine, leurs employés. D'un certaine manière, Jean-Pierre souhaite faire en sorte que le Care ne s'adresse pas qu'à des pieds de vignes bien enracinés ou à un foisonnement de vie microscopique. « j'aurais pas pu vivre dans un environnement avec des vignerons, des collègues, ou même des professions annexes qui soient malheureux, moins bien lotis, [...], j'aime bien que les gens se sentent bien et qu'ils s'en sortent à travers cette activité. »

La transmission dans le cas du vin ancré peut donc être observée sous trois dimensions. Comme je l'ai d'abord exposé, l'objet vin lui-même, véritable actant doué d'une agentivité propre, est rendu capable de transmettre à travers sa singularité et les appréciations subjectives qu'elle va générer. De plus, cette singularité ne peut être engendrée qu'à travers un processus de production où l'attention et le soin, le Care, jouent un rôle majeur. De cette façon de travailler découlent un attachement et un souci de la transmission du domaine comme un ensemble : il faut assurer la continuité de ces pratiques pour préserver les liens tissés sur le site. Enfin, le vin ancré pour pouvoir transmettre doit passer de son site de production au palais de son dégustateur par une chaîne d'approvisionnement qui se souciera de transmettre les attachements dont il est issu.

Le vin ancré, fruit d'un système d'engendrement ?

Cette importance de la transmission sous différentes formes me permet d'effectuer un parallèle avec l'ouvrage de Bruno Latour *Où atterrir ?* (2018). Cet ouvrage pose la question de savoir comment se positionner et agir politiquement dans un monde où l'axe du progrès qui définissait la scène politique a perdu son sens. Selon Latour, l'axe de la modernisation était caractérisé par deux attracteurs, le « global » à l'avant de cet axe et le « local » à l'arrière. Les acteurs politiques attirés par l'attracteur local cherchaient à freiner la marche vers la modernisation, là où ceux attirés par le global cherchaient à l'accélérer. Pour Latour, cette catégorisation de la lutte politique entre progressistes et réactionnaires n'a plus de pertinence depuis qu'il est clair que les objectifs de développement et de modernisation ne peuvent être atteints sans mener à un nouveau régime climatique aux conséquences catastrophiques (Latour, 2018, point 7). Un troisième attracteur peut venir guider les positions politiques, Latour nomme ce nouvel attracteur le « Terrestre ».

Le « Terrestre », c'est le monde dans lequel nous vivons, la Terre, ses habitants, ses phénomènes singuliers, qui émerge en tant que « nouvel acteur-politique » (Latour, 2018, p. 56). Pour Latour, le changement climatique et ses effets rendent impossible de continuer à considérer le monde qui nous entoure comme une simple toile de fond à l'action humaine. Ce monde se manifeste, se rebelle, se réveille et il est nécessaire de se tourner vers lui et de l'observer. Pour ce faire, Latour considère qu'il va falloir intéresser ceux qui sont encore sous l'effet des anciens attracteurs (Latour, 2018, p.68). Ce processus d'intéressement passe par des négociations qui demandent de remettre en question les alliances et les rivalités qui se sont construites sur l'axe de la modernité.

Cette question est intéressante dans le cadre des pratiques vitivinicoles exposées plus haut. Le monde du vin est caractérisé par un attachement profond à la localité et aux racines. Terroir, ce phénomène que les vignerons rencontrés par Teil (2011) cherchent à défendre des dérives commerciales, est d'ailleurs un terme utilisé par Latour pour décrire cet attachement au local. Les régimes d'appellation d'origine contrôlée sont la preuve la plus claire que le vin a été marqué par ce besoin de protéger le local, les racines de la falsification. Latour évoque deux types d'attirance pour le local, le « local-plus » et le « local-moins ». Ce qui les distingue c'est leur attitude face à la diversité des modes d'appartenance au monde. En effet, l'axe de la modernisation comprenait un appel à l'universalité, à la mondialisation. Ainsi le refus d'abandonner ses spécificités de la part des acteurs attirés vers le local peut s'opérer de deux manières différentes. Soit en constituant, pour s'opposer à cette universalité, une identité locale exclusive, homogène et rigide tant en termes de population que de territoire, c'est le « local-moins » qui réduit la diversité des modes d'existence sur un site précis. Soit en cherchant à développer localement des modes d'existences et des attachements locaux, à mettre en avant toujours plus de spécificités locales sans chercher à les réduire en une identité caricaturale, c'est le « local-plus ». Le régime des appellations d'origine contrôlée est un exemple qui permet de montrer comment ces deux formes d'attractions pour le local sont à l'œuvre dans le monde viticole. L'appellation est censée protéger un goût, une identité par une charte qui contient de nombreux critères stricts tant sur le processus d'élaboration que sur les qualités organoleptiques du produit fini, ce qui s'apparente plus à une démarche de « local-moins ». Mais le nombre de ces appellations s'est multiplié au fil des années, couvrant une toujours plus grande surface du vignoble français et protégeant des sites de production de plus en plus réduits et spécifiques. Cela a pour effet de mettre en lumière et d'enregistrer un grand nombre d'attachements et de modes d'existence locaux. Cependant, l'intérêt du point de vue de Latour n'est pas de voir dans quelle petite boîte certains acteurs peuvent être placés, mais de chercher à voir si ces acteurs peuvent être intéressés vers ce nouvel attracteur, le Terrestre.

Latour déclare lui-même qu'un vecteur peut être établi entre l'attracteur 1, le local et l'attracteur 3, le Terrestre, car il rappelle que l'appartenance à un sol est une attente légitime qui n'est pas incompatible avec le Terrestre. Au contraire, cet attachement est nécessaire au développement de nouveaux sites de vie pour atterrir, mais pour cela il faut que l'acteur abandonne les logiques d'exclusion que peut induire l'attachement au local : « Alors que le local est fait pour se différencier en se fermant, le Terrestre est fait pour se différencier en s'ouvrant » (Latour, 2018, p. 72). Selon moi, cette déviation vers l'attracteur Terrestre est non seulement possible dans le cas des pratiques vitivinicoles alternatives, mais elle est déjà à l'œuvre. Les pratiques de production que j'ai décrites démontrent le souci d'observer, d'expérimenter et de s'adapter sans cesse pour créer de nouveaux sites porteurs de vie. Un concept de l'ouvrage peut mettre en avant cette tendance, il s'agit du système d'émergence.

Latour oppose la notion de système d'engendrement au système de production. Dans le cadre d'un système d'engendrement, il ne s'agit plus d'utiliser les éléments dits naturels qui nous entourent comme des ressources à la disposition de l'être humain, mais de reconnaître la dépendance de ce dernier envers ces éléments pour pouvoir engendrer de nouveaux terrestres. Ainsi, l'humain n'est plus placé en position externe à son milieu ce qui lui en permet la maîtrise, mais en tant qu'agent de celui-ci, perdu au milieu d'une foule d'agents de natures diverses. L'important est donc de cultiver ses attachements avec les terrestres pour pouvoir engendrer des possibles. Selon moi, cette façon d'envisager l'action humaine en terme de dépendance avec les éléments qui l'entourent est bien présente dans les pratiques de Boris, de Jean-Pierre et d'autres vigneronns alternatifs. Le soin que Boris et Jean-Pierre portent à la vigne, aux micro-organismes des sols ou ceux des moûts montre qu'ils en reconnaissent la nécessité et donc reconnaissent leur dépendance vis-à-vis de ces éléments. De plus, ce soin se porte vers des vignes et des micro-organismes de façon située. Il ne s'agit pas de les observer dans un milieu externalisé où ces éléments seraient isolés de leur environnement comme un laboratoire dans le but d'en tirer des connaissances objectives²⁵. Au contraire, ce qui intéresse les vigneronns ancrés, c'est d'expérimenter comment ces terrestres qui les entourent et dont ils dépendent interagissent entre eux au sein de leur domaine, leur site d'atterrissage. Ainsi comme je l'avais déjà évoqué à travers les parallèles faits avec les textes de Wynne, ce qui intéresse les vigneronns ancrés, c'est la création de savoirs locaux et subjectifs propres à leur sites. Pour Latour, la production de ce type de savoir ancré ne doit pas se passer des outils fournis par les sciences positives. Il invite les

²⁵ Latour détaille la façon dans le savoir scientifique se crée au travers d'un phénomène de réduction de la particularité du Local et d'amplification de caractéristiques standardisés dans *Le « pédofil » de Boa Vista – Montage photo-philosophique*. (2007). Ce processus est synthétisé dans le tableau de la page 217 de cette démonstration.

chercheurs à revoir leur conception de la nature qui ne doit pas être vue comme un ensemble d'objets dérisoires au milieu d'une infinité d'autres objets, mais comme un processus. La conception de nature-processus poussera les chercheurs à effectuer des recherches interdisciplinaires sur des sites délimités que Latour nomme les Zones Critiques afin de décrire les processus d'interdépendance sur lesquels ces zones reposent. Bien que l'on ne puisse peut-être pas parler de Zones Critiques qui mènent à une véritable recherche pluridisciplinaire, le vignoble de Boris est déjà en train de voir ses descriptions enrichies par les sciences positives. Notamment lors du passage à des fermentations spontanées où l'œnologue est venu confirmer que le terroir de Boris était bien habité par des micro-organismes capables d'effectuer le processus de vinification. De la même manière, Jean-Pierre plaide pour un suivi espacé de quelques années des sols par des analyses en laboratoire pour y effectuer les bons amendements de compost.

Comme je l'avais évoqué au début de cette section, un point intéressant concernant les idées présentées par Latour dans *Où Atterrir ?* est la place de la transmission. Si les terrestres et dans le cas présent les vigneron et les éléments nécessaires à l'élaboration d'un vin ancré parviennent à établir un système d'interdépendance qui, tout en assurant leur subsistance, permet d'engendrer, alors ce système est un arrangement qui est appelé à se perpétuer, à être renouvelé. Ainsi, la transmission joue un rôle fondamental, elle est à la fois rendue possible et nécessaire par ces mécanismes d'attachement. Possible, car un système de production faisant table rase des pratiques héritées coupe le lien avec le passé et permet ainsi de transmettre. Nécessaire, car sans transmission, les bricolages locaux lentement établis seront toujours à refaire à partir de zéro.

« La perversité du front de modernisation, c'est qu'en ridiculisant la notion de tradition comme quelque chose d'archaïque, il a rendu impossible toute forme de transition, d'héritage, de reprise et donc de transformation, bref d'engendrement. Et cela vaut pour l'éducation des petits hommes, aussi bien que pour les paysages, les animaux, les gouvernements ou les divinités » (Latour, 2018, p. 112)

Un autre aspect important du livre de Latour, c'est que pour le développement de système d'engendrement, il invite le lecteur à se défaire des anciens clivages politiques et d'envisager les ennemis d'hier comme des partenaires potentiels. Si l'on admet que le milieu viticole était plutôt placé du côté des réactionnaires, attachés à la localité, Boris semble, sans que je connaisse ses positions politiques, se soucier de ces liens avec des éléments qui y seraient étrangers. Le Rassemblement National, figure française du local-moins pour Latour (Latour, 2017, p. 44), connaît actuellement un succès dans les milieux ruraux du sud de la France et en particulier, dans la région dont Boris est

originaire. Dans le groupe de vendangeurs que Boris emploie, une bonne moitié est maghrébine soit d'origine ou de naissance, or l'immigré, précaire de surcroît, est l'une des bêtes noires de ce local-moins. Boris semble se soucier des liens de dépendance qui les unissent, Boris a besoin de mains pour couper ses raisins, et ces personnes précaires ont besoin de ce revenu. Dire que ce soucis pour leurs liens relève du Care pourrait peindre un tableau idyllique trompeur, ces vendangeurs sont tout de même payés au salaire minimum²⁶ et effectuent un travail difficile. Cependant, Boris n'exerce pas sur eux une forme de domination que l'on pourrait envisager dans le cadre d'un travail agricole précaire : la cadence n'est pas imposée, les vendangeurs ne sont pas « fliqués » et des femmes assez âgées, dont la forme physique rend évident le fait qu'elles sont plus lentes que d'autres, sont engagées. Le simple fait de se voir offrir le croissant et le café pendant la pause aux alentours de 10 heures est une marque d'attention qui plaît aux vendangeurs. Une des vendangeuses (qui n'est cependant pas d'origine maghrébine) me le dira clairement : « ici, le travail est dur aussi, mais au moins on est pas traité comme des chiens ». Une autre exemple qui montre que Boris, tout comme Jean-Pierre dans ce cas-ci, ne sont pas opposés au fait de développer des liens avec les anciens ennemis du local se trouve dans leur commercialisation. Comme je l'ai mentionné, Jean-Pierre a trouvé dans la gastronomie scandinave un terrain de jeu intéressant pour ses blancs secs, et Boris exporte une partie de ses vins vers les États-Unis ou le Japon. Pour faire vivre leur arrangement local, il n'hésite pas à passer par le commerce mondialisé, fer de lance de l'attracteur global. Ces éléments me poussent à affirmer un peu plus que le milieu du vin alternatif a la capacité de se tourner vers cet attracteur terrestre et que cette tendance est déjà à l'œuvre.

Où atterrir ? me permet de clôturer ce mémoire en situant la controverse du vin technologique dans un cadre qui déborde la simple question de la production viticole. Les différents points que j'ai pu aborder dans ce mémoire, tels que l'impasse que constituent les méthodes scalables, le processus d'élaboration de savoirs locaux et subjectifs, l'inclusion de la logique de Care dans des démarches de production sont des thématiques qui gravitent autour de l'impasse de la modernité exposée par Latour dans cet ouvrage. Le souci de réaliser un vin ancré n'est pas seulement une marotte de vigneron traditionnalistes dont se seraient entiché quelques « bobos » qui ont soif « d'authenticité ». Il s'agit d'un souci partagé avec d'autres acteurs de tout type d'activité. Je résume ce souci comme celui de développer des modes d'existence alternatifs qui échappent aux entreprises de la modernité, lesquelles partout dans le monde et de diverses façons dégradent voire détruisent la diversité des

²⁶ Sans connaître l'état des finances du domaine, je doute que si ils le voulaient, ils puissent leur offrir beaucoup plus. De nombreux domaines alternatifs plus petits ne peuvent d'ailleurs tout simplement pas se permettre d'avoir recours à de la main d'œuvre rémunérée. Ils font alors appel à l'aide d'amis ou de bénévoles à travers des plateformes tel que le woofing.

façons d'habiter le monde de tout type d'être. Comme l'avancent Tsing ou Latour, la description de ces mécanismes d'aliénation et l'exploration de la diversité des modes d'existence sont des objectifs fondamentaux dans le cadre d'une science sociale d'orientation pragmatiste. Alors que l'impasse que présente l'axe de la modernisation se fait plus clair, que les effets des destructions liés au développement du capitalisme se font de plus en plus ressentir, les compte-rendus que des sociologues, anthropologues, philosophes empiriques et autres intellectuels livrent de ces pratiques alternatives peuvent permettre d'avancer dans le déploiement et le prolongement de ces alternatives, d'offrir de nouvelles pistes d'atterrissage ou d'apprendre à survivre dans les ruines.

Conclusion

Le temps est venu de conclure cette exploration débutée par le déploiement de l'expression « vin technologique » comme controversée. En questionnant cette expression d'apparence paradoxale, tous les vins étant des réalisations technologiques, j'ai pu au final découvrir comment les attachements aux diversités de sites variés semblent remettre en question le mode de production viticole conventionnel. C'est grâce à une conception du « social » vu comme « mouvement » ou « type de connecteur » (Latour, 2007) offerte par la sociologie de la traduction que j'ai pu découvrir le rôle central de l'attitude face à la diversité d'un site en m'attardant sur l'agentivité d'actants non humains, avec une attention particulière pour les procédés techniques, ainsi que sur les liens interspécifiques entre vignerons et micro-organismes.

La question des liens avec la diversité est fondamentale car elle se trouve au cœur de la critique exprimées par les vignerons alternatifs à travers l'expression de « vin technologique ». Ces vins au goût standardisé sont des vins dont les liens « sociaux » ont été coupés et remplacés. J'ai pu enrichir cette critique grâce aux idées développées par Anna Tsing, ce qui m'a permis d'avancer que ce vin issu d'un modèle productiviste est un vin d'entreprise scalable. Une première raison du refus du vin technologique peut donc être trouvée dans les « ruines » que son mode de production provoque. Jean-Pierre, Boris, les autres vignerons alternatifs rencontrés par Pineau (2019) et les auteurs de l'ouvrage *Le vin et l'environnement* s'inquiètent tous des effets que ce type de production ont sur la biodiversité, la santé des hommes qui font le vin ou le consomment. Au-delà des ruines, une autre raison de refuser ces pratiques aliénantes peut se trouver en questionnant l'expression de vin technologique. Il s'agit du fait que la rupture des liens issus de la diversité réduit la qualité finale du produit. Ce vin serait un vin aliéné, étranger à son terroir. J'ai développé la notion de terroir en utilisant les travaux de Teil (2011), qui nous apprend que le terroir ou sa trace dans le vin sont une production partagée. Ainsi, le terroir peut être compris comme la trace des liens singuliers qui vont donner naissance à un vin que je qualifie de « vin ancré ». Selon moi, seul ce « vin ancré » est à même de réaliser l'objet du vin, tel que le développent Hennion et Teil (2004), celui de « sur-prendre », de faire vivre une expérience nouvelle à son dégustateur. Les pratiques conventionnelles destructrices de la diversité ont donc un effet doublement négatif, elles menacent la santé des actants qu'il s'agisse des sols, des vignerons, des consommateurs ; et de plus, elles aboutissent à un produit réduit, incapable de satisfaire la recherche d'expériences qui caractérisent la dégustation.

Les méthodes et les techniques permettant à un vigneron de travailler avec divers actants rencontrés sur son site plutôt qu'en opposition avec ceux-ci, Boris ne les a pas apprises lors de sa formation. C'est par la rencontre avec d'autres vignerons alternatifs qu'il apprend progressivement différentes manières d'étendre son attention et son soin aux actants de son domaine. Par le processus d'expérimentation constante que j'ai décrit, Boris découvre de nouvelles façons de permettre à son terroir de s'exprimer. Et même en cas d'échec, il en apprend un peu plus sur les spécificités de son site et de ses habitants.

Cette façon d'expérimenter sera essentielle dans le développement des pratiques pour effectuer un « vin ancré ». En effet, j'ai cherché à montrer que le vigneron qui se veut ancré devait avoir une forte attitude d'observation et d'attention, ainsi qu'une capacité à s'adapter et à être créatif en fonction des situations. Ces caractéristiques qui relèvent pour moi du concept de « Care » envisagé comme un bricolage permanent. Ce bricolage se manifeste dans les interactions avec les divers actants locaux nécessaires pour l'élaboration d'un vin ancré, à la fois dans les moyens pour se renseigner sur leurs besoins, mais aussi dans les moyens d'y répondre. Cependant, le vigneron est dans une logique d'adaptation qui dépasse ses relations avec les actants, il négocie aussi entre ses aspirations personnelles et des contraintes économiques, matérielles ou humaines. Cette façon de travailler en négociation constante est nécessaire lorsque le choix est de soigner les liens d'interdépendance d'un site plutôt que d'en chercher la maîtrise.

Chaque domaine travaillé dans une optique de « vin ancré » fonctionnerait ainsi d'une façon qui lui est propre, résultat d'une négociation et d'une adaptation locale. Cette supposition me mène à envisager les domaines viticoles alternatifs comme des sites d'engendrement, tels que théorisés par Latour. Ces sites d'engendrement sont à opposer au système de production, leur matrice de fonctionnement ne serait pas basée sur une logique de maîtrise de l'homme sur son environnement, mais plutôt sur un enchevêtrement de liens de dépendance entre différents terrestres soucieux d'assurer leur subsistance. Ces arrangements sont alors appelés à se transmettre et à se perpétuer, ils sont la genèse de phénomènes singuliers. Selon moi, le « vin ancré » constitue dans ce cas-ci ce phénomène singulier. Ce vin original, propre à un vigneron, à un millésime, au travail de micro-organismes spécifiques, à un terroir serait effectivement un nouvel actant engendré qui fort de singularité aura le potentiel d'être dégusté, d'être découvert et de participer au tissage de nouveaux liens en offrant son histoire à des appréciations subjectives.

La richesse de l'ANT est de pouvoir mettre en avant l'agentivité du vin et en particulier celle de son goût. En effet, le goût du vin (et son effet sur ceux qui le boivent) est le véritable agent catalyseur de ce mémoire, c'est lui qui provoque les évolutions que j'ai décrites. C'est l'incapacité du goût d'un vin technologique à offrir plus qu'un goût flatteur et convenu qui mène en partie à son rejet. C'est la rencontre avec un vin alternatif qui pousse Boris, déjà engagé dans un processus d'agriculture biologique, à se lancer dans l'expérimentation de nouvelles méthodes de fermentation. Et c'est la singularité d'un « vin ancré » qui lui permet de réaliser son objet, de se laisser découvrir, de livrer une expérience. Ainsi les qualités gustatives du « vin ancré » justifient en partie la démarche de Care de son monde de production, elles justifient aussi la logique d'accompagnement des revendeurs, ce qui réduit la pression des préoccupations économiques. Néanmoins, le dégustateur paie un prix pour vivre et partager ce moment de « surprises » pendant lequel il se laisse porter, ce prix constitue un revenu qui fera vivre le vigneron, sa famille, ses potentiels employés et qui amènera même un revenu pour une courte période à des travailleurs saisonniers précaires. De plus, ce prix n'assure pas seulement la subsistance des mains humaines qui ont permis la fabrication du vin ancré, il permet au vigneron de travailler dans une optique de Care. Ainsi, c'est la subsistance de l'ensemble des actants humains et non-humains qui est assurée à travers l'effet catalyseur du vin auquel ils ont donné naissance. Ce vin ancré n'est pas seulement issu de la diversité, il en est un représentant, un garant. Enfin, dans le cadre de sa dégustation, il peut offrir cette diversité et enrichir le buveur d'expériences et d'attachements nouveaux.

L'exploration de cette controverse me mène à deux questionnements principaux. Premièrement, je m'interroge sur l'origine de cette forte agentivité du vin dont le goût singulier soutient la subsistance de nombreux terrestres. Pourquoi le vin concentre-t-il autant d'attention ? Cerner l'origine de cette attention pourrait permettre de comprendre comment des produits issus de processus artisanaux pourraient justifier des prix qui permettent d'assurer le soutien des systèmes d'émergence. Pour simplifier grossièrement, comment un artisan de bocaux de cornichons fermentés pourrait-il prétendre à cette attention qui lui permettrait d'assurer sa subsistance ainsi que celles des terrestres ?

Un autre point majeur qui gagnerait à être exploré par le biais de cette thématique est le rôle que des actants situés et des sociologues sont amenés à jouer dans l'élaboration de la critique sociale. J'espère avoir pu montrer à quel point la critique émanant des vignerons alternatifs à travers l'expression de « vin technologique » pouvait aisément être connectée à des critiques émanant de travaux intellectuels tels que les phénomènes d'aliénation décrits par Tsing. On pourrait considérer que ce parallèle démontre la compétence critique des actants. Au vu de cette compétence, quelle

place peuvent-ils jouer dans l'élaboration de la critique émanant des travaux académiques ? Le terme de sociologie de la traduction induit que le sociologue doit observer, collecter, écouter pour ensuite rendre compte d'un mode d'existence et potentiellement d'un discours critique en des termes généralisable. Mais comment ce mouvement d'enrichissement pourrait-il être rendu mutuel ? Un sujet de recherche en science sociale intègre le chercheur à son monde, il lui apprend sa manière de fonctionner, il lui fait rencontrer ses partenaires, il présente sa vision, montre ses gestes et les explique, en d'autres mots, il se livre. Le sociologue n'a-t-il rien d'autre à offrir en retour qu'un compte-rendu généralisable ? Si un sociologue a la capacité à être intégré à un milieu qui lui est étranger, peut-il en retour intégrer un sujet de recherche à son activité d'une façon plus directe que par un compte-rendu désincarné ? Comme je l'ai évoqué au début de ce mémoire, sa plus grande faiblesse se situe dans sa faible base empirique. Idéalement si je devais l'élargir pour pouvoir rendre compte plus précisément des pratiques vitivinicoles alternatives, il serait idéal d'intégrer les vigneronns de façon plus active. On pourrait objecter que la rédaction de cette critique sociale sur base des compte-rendus est le rôle du sociologue car les actants même compétents n'ont pas d'énergie à consacrer à cette activité. Je pense cependant que cette idée serait erronée et je prends pour exemple le groupe de réflexion et d'entraide que Jean-Pierre a constitué avec de jeunes vigneronns. Le fait que des vigneronns se rassemblent et abordent collectivement des thématiques qui débordent de leur activité principale montre leur ouverture à un travail réflexif. Cette réflexivité et cette compétence critique pourraient jouer un rôle intéressant dans le travail du sociologue et voir émerger des liens inattendus. Si les vigneronns font preuve de créativité, de bricolage pour agir en collaborant avec une grande diversité d'actants microscopiques, les sociologues ne seraient-ils pas capable de développer des collaborations plus dynamiques avec des acteurs humains, doués d'écoute, de parole et de réflexivité ?

Bibliographie

- Brice, J. (2014). Killing in More-than-human Spaces : Pasteurisation, Fungi, and the Metabolic Lives of Wine. *Environmental Humanities* 4(1):171-194. <http://read.dukeupress.edu/environmental-humanities/article-pdf/4/1/171/251803/171Brice.pdf>. DOI: 10.1215/22011919-3614980.
- Callon, M. (1986). Eléments pour une sociologie de la traduction : La domestication des coquilles Saint-Jacques et des marins-pêcheurs dans la baie de Saint-Brieuc, dans : *L'Année sociologique(1940/1948-)*, Troisième série, Vol.36, pp.169-208. Paris : Presses Universitaires de France. <https://www.jstor.org/stable/27889913>
- Harbers, H. (2010). Animal farm love stories. About care and economy, in : *Care in Practice. On Tinkering in Clinics, Homes and Farms*. Bielefeld, Deutschland : transcript Verlag.
- Hennion, A., & Teil, G. (2004). Le goût du vin : Pour une sociologie de l'attention, dans : Nahoum-Grappe, V., *Le goût des belles choses : Ethnologie de la relation esthétique* [en ligne]. Paris : Editions de la Maison des sciences de l'homme. <http://books.openedition.org/editionsmsh/3291>. DOI : 10.4000/books.editionsmsh.3291.
- Pineau, Ch. (2019). *La corne de vache et le microscope. Le vin « nature », entre sciences, croyances et radicalités*. Paris : La Découverte.
- Latour, B. (2007 [2005]). *Changer de société, refaire de la sociologie*, traduit de l'anglais par Nicolas Guilhot et révisé par l'auteur. Paris : La Découverte/Poche.

Latour, B. (2007). Le « pédofil » de Boa Vista – montage photo-philosophique, dans : *Petites leçons de sociologie des sciences*, pp.171-225. Paris : La Découverte.

Latour, B. (2017). *Où atterrir ? Comment s'orienter en politique*. Paris : La Découverte.

Ledoux, C. (2013). Care. Dans : *Dictionnaire Genre et Science Politique*. Paris : Presses de Science Po.

Mol, A., Moser, I., & Pols, J. (2010). Care : putting practice into theory, in : *Care in Practice. On Tinkering in Clinics, Homes and Farms*. Bielefeld, Deutschland : transcript Verlag.

Mol, A., Moser, I., Piras, E.-M., Turrini, M., Pols, J. & Zanutto, A. (2010). Care in practice. On Normativity, Concepts, and Boundaries, in *Tecnoscienza, Italian Journal of Science & Technology Studies*, volume 2(1), pp.73-86

Teil, G., Barrey, S., Floux, P. & Hennion, A. (2011). *Le Vin et l'Environnement. Faire compter la différence*. Paris : Presses des Mines.

Teil, G. (2011). Quand les acteurs se mêlent d'ontologie, dans : *Revue d'Anthropologie des connaissances* 2011/2, Vol.5 n°2, pp.437-462, <https://doi.org/10.3917/rac.013.0437>

Tronto, J.C. (2009 [1993]). *Moral Boundaries, A Political Argument for an Ethic of Care*. New York : Routledge.

Tsing, A.L. (2017 [2015]). *Le champignon de la fin du monde. Sur la possibilité de vivre dans les ruines du capitalisme*. Paris : Les empêcheurs de penser en rond/ La Découverte.

Wynne, B. (1999). Une approche réflexive du partage entre savoir expert et savoir profane, dans : *Les Cahiers de la sécurité intérieure*, 38, p.219-236.