

## Préface

Dans le contexte actuel de la mondialisation, de flux migratoires denses, de peur de l'autre et de tensions raciales affirmées, « métissage » est devenu l'un des mots clés de nos sociétés. Cette notion mais aussi, plus précisément, celle d'identité métissée sont au cœur de nombreux débats politiques, sociaux, éthiques, religieux, etc. Le concept de métissage culturel est le sujet de bien des recherches en sciences humaines et sociales (ex. histoire, anthropologie, ethnologie, sociologie, psychologie, philosophie...) mais les travaux s'étendent peu à peu à d'autres disciplines comme la géographie ou la médecine, en neuropsychiatrie par exemple <sup>1</sup>. Dans le même temps, le champ d'investigation sur le métissage et les identités métisses s'élargit.

Dans l'introduction de cet ouvrage, Danielle Cornot, Michaël Pouzenc et Pierre Strehaiano posent la question : « Le monde de la vigne et du vin est-il animé par des processus de métissage ? »

Guillaume Giroir, dans sa présentation bien documentée, enthousiaste et très convaincante sur « le métissage vitivinicole », répond par l'affirmative. Et bien au-delà, il explicite, à l'aide de nombreux exemples ou contre-exemples (cf. la Chine) ce néologisme, qu'on doit considérer comme une notion scientifique, « nouveau paradigme de l'univers du vin », et qui est essentiellement d'ordre culturel et civilisationnel.

Pour moi, qui ai fondé et dirige depuis 2007 la chaire UNESCO « Culture et traditions du vin » à l'université de Bourgogne, ce métissage vitivinicole culturel est aussi une évidence. Il s'est réalisé tout au long de l'histoire plurimillénaire de la vigne et du vin, indissociable de la naissance et des mutations de nos sociétés.

Objet patrimonial incontournable, le vin est le reflet des forçages de tous genres, d'ordre physique ou d'ordre humain qui ont marqué l'évolution des civilisations et de leurs interactions, qui rythment l'histoire. Il est un marqueur capital de l'humanisation <sup>2</sup>. C'est en tout cas ce que démontre Christian Darles à propos des civilisations du Proche-Orient, de l'Arabie, en particulier.

---

1. Cyrulnik, 2021.

2. Rappelons la phrase clé de notre chaire UNESCO : « On doit appréhender le vin comme produit culturel, vecteur de civilisation, dont la consommation relève d'un véritable art de vivre et d'une philosophie liée à la convivialité et au partage, valeurs humanistes s'il en est. »

Métissage, interculturalité <sup>3</sup>, brassage culturel, c'est le concept et non le mot qui compte, comme l'illustrent les auteurs tout au long de l'ouvrage, structuré en quatre parties : 1) D'une civilisation à l'autre ; 2) Circulation et acclimatation ; 3) Constructions identitaires ; 4) Métissages en devenir.

Sans revenir sur la trame de chacune d'entre elles, on doit d'abord souligner la diversité des voies, des degrés et des objets de métissage dans le monde de la vigne et du vin tout au long de l'histoire, jusqu'à nos jours.

La pluralité des voies du métissage est connue, toutes liées aux « aventures humaines » et/ou aux contraintes naturelles.

« Le vin de lave », traité par Michel Lesourd, en représente un bon exemple.

Les voyages, en particulier ceux des Européens de l'autre côté des océans (conquête, colonisation, évangélisation, par exemple, de l'Amérique latine), sont aussi des leviers majeurs. De la même manière, l'immigration très marquée aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, de minorités européennes originaires de pays viticoles, Italiens, Espagnols et d'autres, vers l'Amérique latine a été déterminante pour la naissance des vignobles et pour le métissage vitivinicole de pays comme l'Argentine, l'Uruguay, le Brésil et même le Pérou. Dans le sud du Brésil, par exemple, dans la Vale Dos Vinhedos (État de Rio Grande do Sul) le mode de conduite actuel des vignes est hérité de celui qu'on trouvait dès l'époque romaine en Italie et qui avait perduré dans la Péninsule : les alignements de vigne sont portés par des platanes en bout de rang soigneusement taillés et les cépages mêlent ici très souvent des hybrides (ex. isabelle) et des cépages nobles (italiens, français, etc.).

En France, le développement des chemins de fer aux XIX<sup>e</sup> et XX<sup>e</sup> siècles, relayant le transport des vins par voie fluviale dans l'Hexagone, a largement contribué à stimuler le marché, à l'étendre (ex. vers les colonies d'Afrique du Nord) et à le diversifier, comme le montre Aurélie Verzeznassi. De même, tous les échanges par les routes transalpines ont été des vecteurs de métissage vitivinicole entre les pays riverains comme la Suisse, la France et l'Italie (cf. Alessandro Carassale). D'un autre côté, si tous ces voyages et ces échanges conduisent à une diversification variétale des cépages, ils ont parfois contribué à la disparition de variétés autochtones (cf. Olivier Yobrégat). Les travaux de nombreux chercheurs, comme ceux de Montpellier (Laurent Bouby, Jean-Frédéric Terral, Thierry Lacombe *et al.*) permettent de retrouver les lignes et les nœuds de ces métissages, pour reconstituer la généalogie et les parentèles entre cépages construites au cours des millénaires dans le monde.

---

3. Depuis 2007, existe une chaire UNESCO « Mémoire, cultures et interculturalité » à l'université catholique de Lyon, pilotée par le professeur Roger Koudé (chaireunesco.ucl.fr).

Une certitude : tous les écosystèmes intégrant la vigne et du vin connaissent des mutations, des métissages permanents sous l'action de forçages internes ou externes et d'interactions entre les éléments qui les constituent. Au-delà du métissage culturel ou civilisationnel évoqué plus haut, impliquant au premier chef les sociétés humaines, le climat, par exemple, en particulier ses fluctuations aux différentes échelles spatio-temporelles, comme le réchauffement actuel, impacte les métissages, y compris dans la sphère vitivinicole. Ainsi, la période froide du petit âge glaciaire, qui culmine aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, a permis l'« invention » de nouveaux vins : celle, par exemple, du vin de glace produit en Franconie à partir de 1794 et qui fait maintenant la fortune de viticulteurs canadiens ou chinois ; celle aussi du vin jaune en cépage savagnin du Jura, appelé initialement « vin de gelées »<sup>4</sup>. Plus près de nous, le changement climatique en cours induit des mutations nombreuses et importantes ; ainsi, dans la géographie des vignobles, la répartition des terroirs et la typicité des vins.

Plusieurs auteurs de l'ouvrage s'interrogent, notamment à propos des paysages et des pratiques, sur le rôle des normes, des règlements successifs imposés au cours des temps aux viticulteurs : frein ou catalyseur des métissages ? Jean-Pierre Garcia, dans son étude sur « le jeu de la diversité et de la norme dans la vitiviniculture antique et médiévale en Bourgogne », montre une construction dynamique des terroirs viticoles marquée par de nombreuses mutations au cours de l'histoire, comme des changements du positionnement topographique du vignoble, des diversités de modes de conduite ou des cépages. Les normes ont suivi ces mutations internes et les apports exogènes. L'adoption des appellations des vins par lieux-dits, les « climats », à partir du XVIII<sup>e</sup> siècle, validée par les érudits des siècles suivants et non remise en cause par les AOC, intègre ces spécificités bourguignonnes.

Frédérique Célérier affirme, pour sa part, que la viticulture biologique française et ses vins, riches de métissages culturels et territoriaux, doivent être soutenus, par exemple par la création d'AOC bio garantissant des pratiques totalement respectueuses de l'environnement et la qualité de l'offre aux consommateurs.

La dynamique des systèmes de la planète, qui a modelé et transforme en permanence nos sociétés, nos cultures, semble bien multiplier les métissages, en particulier dans le monde vitivinicole, et c'est un processus au long cours !

---

4. Pérard, 2020.