

## PROPOSITIONS DE CLASSEMENT POUR UN INVENTAIRE VITIVINICOLE

ANEV, novembre 2009

**Un pré-inventaire des patrimoines de la vigne et du vin est une condition préalable à un plan d'action réel. C'est ce qui a été décidé au Colloque de Beaumes de Venise, le 6 novembre 2009.**

### **Dans le droit fil de l'histoire**

La protection du patrimoine culturel, née avec la Révolution, a trouvé son impulsion réelle avec Prosper Mérimée en 1840 ; le premier inventaire des monuments protégés est alors établi. Les lois de 1913, de 1962 et 1966, assurent la préservation du **patrimoine monumental**, qui concerne 14 000 monuments classés et 27 000 inscrits. La notion de patrimoine culturel s'enrichit au fil du temps et intègre progressivement le **patrimoine naturel** (jardins, parcs, sites naturels, paysages culturels), le **patrimoine archéologique** (sites mégalithiques, romains, grecs, patrimoine subaquatique...), le **patrimoine industriel, scientifique et technique** (bâtiments et sites industriels, anciennes mines, écomusées), le **patrimoine maritime et fluvial** (navires à voile, phares, ensembles portuaires, fortifications, écluses, berges, ponts anciens).

**Le patrimoine vitivinicole nous paraît pour l'ensemble des raisons abordées jusqu'ici devoir faire l'objet d'une attention sectorielle spécifique.**

### **Méthode et objectifs du Pré-inventaire des patrimoines vitivinicoles**

Nous pensons que la protection et la valorisation des patrimoines du vin passe par une indispensable phase préalable, celle d'un pré-inventaire de ces patrimoines.

Cette étape est elle-même double. Définition d'une **classification**, d'un cadre taxonomique pour ce pré-inventaire. Elle comprend ensuite la période proprement dite **d'inventaire**.

Classification et pré-inventaire sont des outils opérationnels de connaissance. Ce sont aussi des outils de communication, de reconnaissance, d'incitation, de motivation, de pédagogie...

Une prise de conscience serait ainsi facilitée, y compris chez les professionnels de la filière dont le centre d'intérêt principal reste focalisé sur les vins eux-mêmes.

Les conclusions du pré-inventaire seront remises au Ministre de la Culture pour lancer une opération nationale s'accompagnant d'initiatives parlementaires.

Nous avons choisi de nous appuyer sur la proposition de classification proposée par André Deyrieux ([winetourisminfrance.com](http://winetourisminfrance.com)) qui ne préjuge aucunement de celle qui sera adoptée au niveau officiel lorsqu'il s'agira de lancer un inventaire national. Mais elle a le mérite d'exister et de pouvoir être mise en route rapidement.

ANEV - novembre 2009

## Classification pour un pré-inventaire des patrimoines du vin

### **a) Patrimoine naturel**

- Géologies et sous-sols
- Paysages naturels, collines et coteaux
- Les aménagements humains et le patrimoine lithique ; terrasses, banquettes, haies, vergers, murets, clos, drainages, chemins et sentiers, caves

### **b) Patrimoine culturel du vin**

- Les cépages
- Les terroirs
- Les modes de viticulture (palissage, taille, espaliers, godets, equus vinage...)
- Les modes de vinification et d'élevage
- Les savoir-faire
- Les outils et ustensiles de vigneron
- Le conditionnement ; tonnellerie, bouteilles, bouchonnages

### **c) Patrimoine culturel et historique**

- Archéologie - Architectures et bâtis ruraux ou industriels
- Cabanes de vignes, villages vigneron, châteaux...
- Installations de vinification : caves, chais, cuviers...
- Patrimoine viticole (arts, littérature...)
- Toponymie des vignes, communes et régions vitiviniques
- Musées et sites de découverte de la vigne et du vin

### **d) Patrimoine Traditionnel et folklorique**

- Rituels et événements festifs
- Cultures et événements populaires
- Commanderies et Confréries vineuses

### **e) Patrimoine alimentaire et gastronomique**

- Le vin, les vins
- La cuisine au vin
- Les accords mets et vins
- Savoir vivre, savoir manger, savoir boire
- Les lieux et établissements de consommation

## Quelques exemples tirés du patrimoine vitivinicole français.

### Patrimoine naturel

Géologies et sous-sols : La "boutonnière" de Petrus

Paysages naturels, collines et coteaux : La colline de Corton, le Coteau de Tain

Les aménagements humains et le patrimoine lithique ; terrasses, banquettes, haies, vergers, murets, clos, drainages, chemins et sentiers, caves :

Les systèmes d'irrigation en pied de coq (peu de gal) de Banyuls



### Patrimoine culturel du vin

Les cépages : L'œillade, le morrastel, le fouiral du domaine Henry à Saint-Georges-d'Orques, Le Chatus d'Ardèche...

Les terroirs : Les climats bourguignons

Les modes de viticulture (palissage, taille, espaliers, godets, equusvinage...) : Les échelas de la Côte-Rôtie

Les modes de vinification et d'élevage : Le pressoir à levier du domaine Pieretti (Corse)

Les savoir-faire : Les murs du Clos Cristal - les terrasses de Banyuls...

Les outils et ustensiles de vigneron - Le jarlot du Beaujolais

Le conditionnement ; tonnellerie, bouteilles, bouchonnages : Le fût de 300 litres de la Cave, le clavelin..



### Patrimoine culturel et historique

Archéologie - Architectures et bâtis ruraux ou industriels :

La villa du Mollard, à Donzère, plus belle ferme viticole du monde antique

Cabanes de vignes, villages vigneron, châteaux...

Le village de Vouvray

Installations de vinification:= caves, chais, cuvier : Les cuves vinaires de Provence

Patrimoine viticole (arts, littérature...) : Les étiquettes de Mouton Rothschild

Toponymie des vignes et régions vitivinicoles : La Roche-Vineuse, Chasselas, Le Cellier-aux-Moines, La Goutte-d'Or, ....

Musées et sites de découverte de la vigne et du vin : Le Mas des Tourelles à Beaucaire  
Historique des Hospices de Strasbourg. Il date de 1472

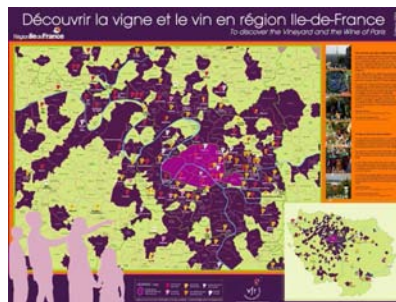


### **Patrimoine folklorique**

Rituels et événements festifs : La Jurade de Saint-Emilion

Cultures et événements populaires : Les Journées du Livre et du Vin de Saumur-Les fêtes du Vin - Le ban des vendanges, La St-Vincent tournante...

Commanderies et Confréries vineuses : Les chevaliers du Tastevin, La Commanderie des Costes du Rhône



### **Patrimoine alimentaire et gastronomique**

Le vin, les vins : Les rancios secs du Roussillon

La cuisine au vin : Le coq au vin de Chanturgues

Les accords mets et vins : Le vin jaune et le Comté

Savoir vivre, savoir manger, savoir boire : L'Université du Vin de Suze-la-Rousse

Les lieux et établissements de consommation : Les Caves du restaurant la Tour d'Argent



ASSOCIATION NATIONALE DES ELUS  
DE LA VIGNE ET DU VIN

**ANEV - Université du Vin – 26790 SUZE LA ROUSSE**

Tel : 04.75.97.21.37 – Fax : 04.75.98.24.20

Site Internet : <http://www.elusduvin.org> - E-mail : [contact@elusduvin.org](mailto:contact@elusduvin.org)