

LES PAYSAGES VITICOLES ESPAGNOLS : DE LA DISPERSION À LA CONCENTRATION ; DE LA RUSTICITÉ À LA MODERNISATION

Fernando Molinero Hernando et Daniel Herrero Luque

Presses universitaires de Provence | « Rives méditerranéennes »

2018/2 n° 57 | pages 213 à 237

ISSN 2103-4001

Article disponible en ligne à l'adresse :

<https://www.cairn.info/revue-rives-mediterraneennes-2018-2-page-213.htm>

Distribution électronique Cairn.info pour Presses universitaires de Provence.

© Presses universitaires de Provence. Tous droits réservés pour tous pays.

La reproduction ou représentation de cet article, notamment par photocopie, n'est autorisée que dans les limites des conditions générales d'utilisation du site ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Toute autre reproduction ou représentation, en tout ou partie, sous quelque forme et de quelque manière que ce soit, est interdite sauf accord préalable et écrit de l'éditeur, en dehors des cas prévus par la législation en vigueur en France. Il est précisé que son stockage dans une base de données est également interdit.

Les paysages viticoles espagnols : de la dispersion à la concentration ; de la rusticité à la modernisation

Fernando Molinero Hernando et Daniel Herrero Luque



Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/rives/5942>

ISSN : 2119-4696

Éditeur

TELEMME - UMR 6570

Édition imprimée

Date de publication : 10 décembre 2018

Pagination : 213-237

ISSN : 2103-4001

Distribution électronique Cairn



CHERCHER, REPÉRER, AVANCER.

Référence électronique

Fernando Molinero Hernando et Daniel Herrero Luque, « Les paysages viticoles espagnols : de la dispersion à la concentration ; de la rusticité à la modernisation », *Rives méditerranéennes* [En ligne], 57 | 2018, mis en ligne le 10 décembre 2019, consulté le 18 décembre 2018. URL : <http://journals.openedition.org/rives/5942>

Les paysages viticoles espagnols

De la dispersion à la concentration ; de la rusticité à la modernisation

Fernando Molinero Hernando, Daniel Herrero Luque
Université de Valladolid, Université de Burgos

Résumé : Les vignobles espagnols ont connu un long processus d'abandon, de modernisation et de remembrements. La multiplication des DOP (AOC/AOP) depuis les années 1980, favorisée par l'élévation du niveau de vie de la population et les exigences des consommateurs pour des vins de qualité, a contribué à passer de l'abandon à une restauration et une concentration au profit des terroirs les plus favorisés par leurs conditions écologiques. Ces dernières, très diverses et contrastées, ont entraîné une consolidation du vignoble dans les régions et « pays » où les vins blancs et rouges sont de plus en plus appréciés sur les marchés intérieur et international ; ceci a ainsi permis l'émergence de nouveaux paysages au sein du vignoble espagnol.

Abstract: The vineyards of Spain have known a long process of abandonment, modernization and concentration. The expansion of the DOP since 1980, favoured by the increase in the standard of living of the population and the demands of quality wines by consumers, has contributed to change the abandonment by the recovery and the concentration in the regions more favoured by its ecological conditions. These, very diverse and contrasting, have resulted in the consolidation of regions and counties of white and red wines increasingly more valued in the domestic and international markets, which has enabled the emergence of new Spanish vineyard landscapes.

Resumen : Los viñedos de España han conocido un largo proceso de abandono, modernización y concentración. La expansión de las DOP desde los años 1980, favorecidas por el aumento del nivel de vida de la población y por las exigencias de vinos de calidad de los consumidores, ha contribuido a cambiar el abandono por la recuperación y por la concentración en las comarcas más favorecidas por sus condiciones ecológicas. Éstas, muy diversas y contrastadas, han dado lugar a la consolidación de regiones y comarcas de vinos blancos y tintos cada vez más valorados en el mercado nacional e internacional, lo que ha posibilitado la aparición de los nuevos paisajes del viñedo español.

Mots-clés : viticulture, Espagne, appellations d'origine protégée, évolution qualitative, terroir, entreprise viticole.

Keywords: viticulture, Spain, protected designations of origin, qualitative evolution, terroir, winery.

L'Espagne est le premier pays du monde pour la surface viticole et le troisième pour la production de vin. Ses vignobles, d'une exceptionnelle diversité, ont connu une remarquable modernisation qui, en raison d'une bonne intégration dans le marché mondial, a donné naissance à des paysages viticoles, certes un peu homogènes, mais finalement très divers, grâce à la variété des conditions écologiques, aux héritages culturels et aux facteurs techniques et économiques.

Le vin dans les sociétés traditionnelles était considéré comme un aliment du quotidien ; aussi trouvait-on des vignobles dans toutes les régions du pays. Les vignes furent même cultivées dans des conditions très difficiles : sur de pauvres sols squelettiques ou soumis à des climats excessivement humides qui ne pouvaient produire que des vins acides. La révolution des transports du milieu du XIX^e siècle a permis une première spécialisation viticole qui a largement favorisé La Mancha et La Rioja, régions favorisées en raison du transport ferroviaire bon marché vers Madrid et le Pays Basque. En Catalogne, il en fut de même pour le Penedès qui fournissait du vin et du cava (vin mousseux) vers le marché barcelonais. Les vignobles andalous, en particulier ceux de Jerez et de Montilla-Moriles, ont vu leur situation consolidée grâce aux exportations vers l'Angleterre et d'autres pays européens.

À cette première spécialisation s'ajouta une deuxième, résultant de l'abandon de nombreux vignobles après les crises causées par le phylloxéra, l'oïdium et le mildiou entre les décennies 1880 et 1920. La reconstruction du vignoble post-phyloxéra a également favorisé les zones les plus mieux orientées vers la commercialisation. Toutefois, les principales mutations viticoles et vinicoles fondamentales résultent de l'intense exode rural qui sévit à partir des années 1960 ; malgré une légère reprise antérieure, les vignobles ont été massivement abandonnés en raison du manque de main-d'œuvre dans les campagnes. Ainsi, la viticulture d'autoconsommation se cantonna dans les contrées les plus reculées et commença à diminuer, voire à disparaître. Il n'en demeure aujourd'hui que quelques rares vestiges. En revanche, les vignobles d'orientation commerciale, favorisés par une demande solvable et la reconnaissance des DOP, ont commencé à se développer à partir des années 1980, sur des terroirs variés mais toujours les plus favorables à la production viticole. C'est ainsi que le vignoble espagnol est passé d'une superficie de 1,6 million d'hectares en 1962 (Annuaire de Statistique Agricole) à un million d'hectares actuellement, mais dans un contexte géographique profondément modifié.

DE LA TRADITION À LA MODERNISATION : LA TRANSFORMATION PROFONDE DES VIGNOBLES ESPAGNOLS

Le vignoble espagnol est remarquable par sa taille, par son poids économique et sa valeur paysagère. Ce vignoble couvre plus de 900 000 ha, ce qui en fait le premier au monde pour la superficie, mais pas pour la production. La moitié de cette superficie se trouve en Castilla-La Mancha, principalement sur les plateaux intérieurs, où on observe une grande variété de formes, de conditions de cultures et de paysages viticoles. Le vignoble s'étend aussi sur l'ensemble du territoire espagnol (de la côte cantabrique aux îles Canaries) et dans des contextes géographiques fort différents : dans de vastes plaines mais aussi sur des coteaux aux versants abrupts, des fonds de vallées ou des interfluves et à des altitudes très variées.

Le repli continu du vignoble mondial et, bien entendu, aussi du vignoble espagnol, correspond à l'évolution des vignobles actuels qui produisent plus avec moins de surface tout en offrant une qualité supérieure avec des soins plus attentifs. La grande différence entre les vignobles d'autrefois et ceux d'aujourd'hui est que ceux-ci offrent de bien plus grandes potentialités. La superficie mondiale de vigne décline lentement : depuis 2000, 300 000 ha ont été perdus sur un total initial de 7,8 millions ha. Ce sont les pays européens, l'Espagne en tête, qui enregistrent les pertes les plus importantes, même si cette situation n'est pas préoccupante. Il y a une grande différence entre les mentalités d'autrefois qui considéraient le vin comme un simple aliment et un certain hédonisme contemporain qui voit dans le vin un breuvage exquis. Cette nouvelle attitude est maintenant un fait acquis, ce qui entraîne des changements de goût avec des exigences nouvelles en matière de saveurs, d'arômes et d'expériences dionysiaques. Aussi, alors que les vignobles anciens étaient relégués sur les sols les plus médiocres, parce que les meilleurs terroirs étaient réservés à la production de blé, les vignobles actuels recherchent-ils les meilleures terres, des sols plus profonds et fertiles, qui ne correspondent pas forcément aux conditions pédologiques les plus productives pour la vigne.

Malgré une forte diminution des surfaces cultivées et une réduction de la production, les vignobles espagnols font preuve, aujourd'hui, d'un réel dynamisme, même s'il est vrai que la vigne était autrefois présente dans pratiquement toutes les communautés agraires traditionnelles. Cependant, contrairement aux habitudes anciennes de consommation de vins peu alcoolisés et de piètre qualité, une exigence nouvelle se fait jour. De plus en plus, les choix se portent sur les vins fins plutôt que sur les vins de table ordinaires, sur les vins exceptionnels plutôt que ceux issus d'une production de masse, et sur ceux de terroir plutôt que sur des mélanges indéterminés. Les viticulteurs répondent alors à cette demande par de nouvelles méthodes, par la production de vins soignés et originaux, sur de nouvelles exploitations viticoles et dans le cadre d'indications géographiques et/ou d'appellations d'origine. En définitive, les viticulteurs répondent à ce défi par un

renouvellement constant qui produit aussi de nouveaux paysages viticoles et une nouvelle culture œnologique. Cette vigueur actuelle contraste avec le processus d'abandon du vignoble qui a caractérisé presque toutes les régions viticoles espagnoles des années 1960 jusqu'à l'adhésion à l'ancienne CEE, en 1986.

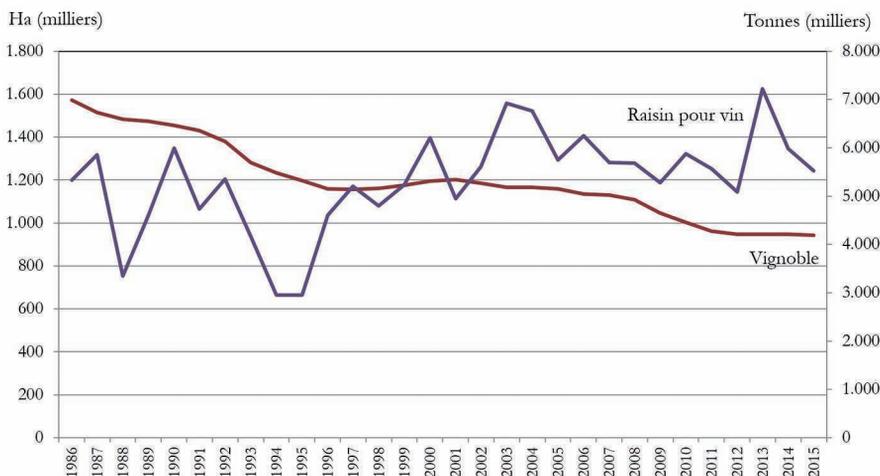


Photo 1. Modernisation et tradition dans la Haute Rioja, autour de Nájera. Les vignobles de la Rioja ont connu un processus général de modernisation, mais de très nombreuses petites surfaces viticoles, travaillées au cours du weekend, se sont maintenues dans des endroits qui paraissent bien improbables pour la viticulture. Par ailleurs, on constate l'invasion des terroirs irrigués par la vigne.

Cliché : F. Molinero, 02/09/2012.

LA RÉSISTANCE DES VIGNOBLES LES PLUS FAVORISÉS

Toutes les régions et *comarcas* n'ont, cependant, pas connu le même sort, avec d'énormes différences entre les grandes régions productrices de vins rouges et celles qui produisent des vins blancs, et à l'intérieur même de ces régions. On peut observer, sur la figure 1, l'évolution des surfaces et de la production depuis le milieu des années 1980. On voit, en effet, comment les surfaces n'ont cessé de décliner, alors que la production de raisin, et donc de vin, se maintenait, spécialement dans les terroirs favorisés par les appellations d'origine protégée (DOP).



Source : Mapama: Anuario de Estadística Agraria. Plusieurs années

Fig. 1 : Evolution de la surface viticole (en milliers d'ha) et de la production de raisin pour la vinification (en milliers de tonnes) en Espagne, 1986-2015 .

Source : Magrama, Anuario de Estadística Agraria, élaboration des auteurs.

Il convient de souligner aussi que les DOP couvrent, selon le Ministère de l'Agriculture, des surfaces potentielles dont seule une petite partie est effectivement plantée en vigne (Fig. 2). Théoriquement, les aires en DOP pourraient couvrir 27 millions d'hectares alors que la superficie réellement plantée n'atteint pas le million. Les vignobles les plus étendus se trouvent dans La Mancha qui accapare, à elle seule, la moitié du total, puis dans la région d'Utiel-Requena (Communauté de Valence) qui vient loin derrière mais avec un vignoble massif, et dans la Tierra de Barros en Estrémadure. Les autres vignobles de DOP sont beaucoup plus petits : c'est le cas de ceux de la Rioja, de la Ribera del Duero ou de Toro. Ces trois vignobles, auxquels il faut ajouter celui du Priorat en Catalogne, correspondent cependant aux vignobles les plus réputés d'Espagne pour leurs vins rouges.

Par ailleurs, la production de vin est essentiellement localisée dans le domaine climatique méditerranéen car la zone atlantique, plus humide, produit seulement quelques bons vins blancs, comme l'*Albariño* galicien ; il existe cependant quelques exceptions ponctuelles comme le *Chacolí* du Pays Basque. Le vin et les vignobles d'aujourd'hui sont l'objet de soins beaucoup plus attentifs que dans les années 1960, quand la plupart des caves vendaient le vin en vrac, un breuvage souvent acide, un peu âpre et peu soigné. Les changements opérés ont particulièrement affecté les vins blancs très alcoolisés – tels le Xérès ou le Montilla-Moriles – qui étaient autrefois très appréciés mais qui n'occupent désormais qu'une position secondaire. La carte des DOP (Fig. 2) nous montre les vastes territoires potentiellement couverts par les vignobles, mais la figure 3 affine cette géographie viticole

en indiquant les taches détectées par le *Corine Land Cover* de 2012, correspondant à la localisation précise des vignobles réellement existant en Espagne.

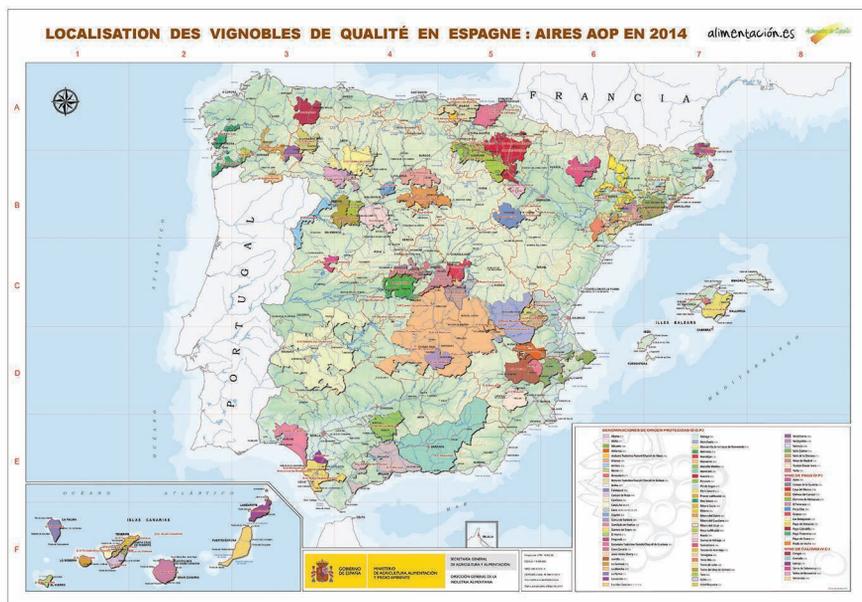


Fig. 2 : Localisation des vignobles de qualité en Espagne : les aires DOP en 2014 selon le Ministère de l'Agriculture.

Source : https://www.mapama.gob.es/es/cartografia-y-sig/publicaciones/alimentacion/mapa_dop_vinos.aspx (consulté 19/09/2018).

Les caractéristiques des vignobles espagnols

La surface viticole espagnole est d'environ un million d'hectares, bien que les sources diffèrent à ce sujet. Selon Corine Land Cover 2012, il atteindrait 1 066 744 ha (soit 200 000 ha de plus que sur le Corine Land Cover 2006), mais l'Enquête de Base sur le Vignoble de 2009 du Ministère de l'Agriculture donne 1 048 104 ha, chiffre qui descend à 968 769 ha dans l'Enquête sur les Cultures de 2016 (ESYRCE). Nonobstant, cela correspond approximativement à 5,5 % des 18 millions d'hectares cultivés en Espagne. L'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, dans son rapport de 2017, recense en Espagne 975 000 ha de vigne, ce qui en fait le premier pays viticole du monde, mais place l'Espagne seulement au troisième rang mondial pour la production, derrière l'Italie et la France.

Un simple coup d'œil sur la carte (Figure 3) permet de localiser les différentes régions viticoles espagnoles selon leur taille. Le graphique qui accompagne la carte donne une vue d'ensemble qui met en évidence la place exceptionnelle de la région Castilla-La Mancha, avec la moitié du vignoble espagnol, soit plus de 6 % du vignoble mondial estimé à 7,5 millions d'ha. La ESYRCE de 2016 fournit

la même répartition des surfaces selon les communautés autonomes et confirme l'ubiquité des vignobles même s'il y a eu un effondrement dans certaines régions en raison d'une spécialisation agricole croissante au cours des XIX^e et XX^e siècles.

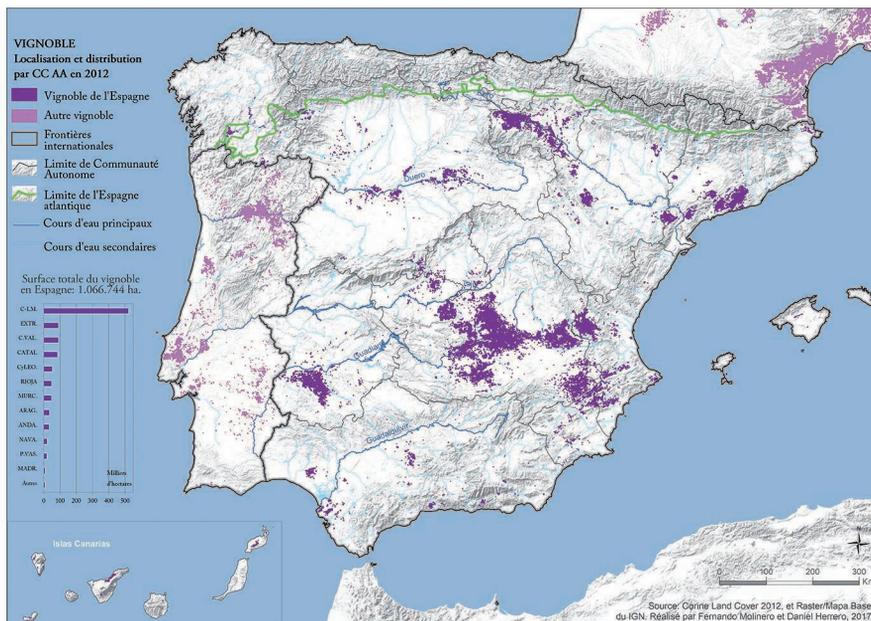


Fig. 3 : Localisation et répartition des vignobles espagnols selon *Corine Land Cover*, 2012. Élaboration des auteurs."

Le vignoble de La Mancha, avec ses 473 333 ha, forme de vastes espaces de vigne, les plus étendus et les plus massifs d'Espagne, en particulier dans les provinces de Tolède, Ciudad Real et Cuenca. C'est pourtant le vignoble qui a perdu le plus de surface, mais il compense ses pertes en surface par une augmentation des rendements et de la production grâce à l'irrigation des vignobles. Cette monoculture viticole ne trouve son correspondant que dans le Languedoc-Roussillon comme on peut le voir aussi sur la figure 3. Il s'agit d'un vignoble conduit en taille basse, généralement en gobelet, avec des variétés de blanc ou de rouge – *airén* et *tempranillo* (ou *cencibel*). Il se situe à une altitude autour de 600 mètres, sur des sols très calcaires mais il prospère aussi sur de petits glacis de piémont rocaillieux formés de cailloutis de quartzite. Il occupe les surfaces planes interrompues parfois par de petits reliefs isolés ou des ravinements plus ou moins profonds. Les rendements sont moyens et une grande partie du moût sert à la préparation de jus de fruit, à la production d'eaux-de-vie et de vins de mieux en mieux élaborés et en partie exportés, principalement vers la Chine, mais à un prix très bas (0,6 €/litre).



Photo 2. Vignoble de masse de La Mancha à Almuradiel. Cliché : F. Molinero, 02/10/2007.

Pour la superficie, les vignobles de La Mancha sont suivis, mais loin derrière, par ceux d'Estrémadure, spécialement ceux de la Tierra de Barros, avec 82 000 ha. Il s'agit là-aussi de vignobles disposés en masses compactes, parfois associés avec des oliviers dispersés dans les parcelles ; ce paysage est l'héritage d'une époque où il était nécessaire d'associer ces deux cultures afin de disposer de ces deux denrées essentielles dans l'alimentation méditerranéenne : le vin et l'huile d'olive. Ces vignobles *extremeños* poussent sur des sols sédimentaires plats, à une altitude de 300 à 400 mètres, soit à un niveau plus bas que dans le reste de la péninsule Ibérique.

Les vignobles d'Utiel et Requena dans la Communauté de Valence peuvent être considérés comme un prolongement des vignobles de La Mancha, avec cependant une plus grande dispersion. Au total, ils occupent une place plus modeste avec 74 500 ha dans lesquels dominent les cépages rouges aux rendements moyens ; ils sont situés dans l'intérieur de la Communauté, à une altitude comprise entre 700 et 800 mètres.

Viennent ensuite les vignobles de Castilla y León avec 64 500 ha, dispersés dans le vaste bassin sédimentaire du Duero. Néanmoins, la tendance récente est à la concentration dans la vallée du Duero où sont produits les rouges les mieux valorisés d'Espagne, grâce au savoir-faire et aux soins méticuleux apportés à ces productions mais aussi en raison d'un climat rigoureux qui rend en qualité ce qu'il ne permet pas en quantité (photo 3). A ce sujet, il convient de relever l'importance des investissements réalisés par des entreprises multinationales,

à l'image de Novartis (groupe pharmaceutique suisse), mais aussi de groupes comme La Rioja Faustino à Gumiel de Hizán près d'Aranda de Duero, ou les sociétés Matarromera et Protos, toutes deux originaires de Valladolid et qui ont acheté des coopératives anciennes pour les moderniser. De la même façon, l'entreprise Vega Sicilia a acquis une deuxième cave (Alión) et un constructeur madrilène a construit la cave Pradorrey (avec 350 ha) à La Ventosilla, tandis que García Carrión et le Groupe Solís ont construit deux grands chais à Fuentecén (Bodegas Arnáiz, d'une capacité de 18 millions de bouteilles, mais seulement trois millions de bouteilles sont produites actuellement) et à Olmedillo de Roa (Bodegas Pagos del Rey, d'une capacité de neuf millions de bouteilles pour une production actuelle de trois millions). Les trois caves Tinto Pesquera, propriétés d'Alejandro Fernández, situées l'une à Pesquera, une deuxième à La Horra et une troisième près de Toro, témoignent également du dynamisme et de la croissance de la viticulture dans la vallée du Duero.



Photo 3. La modernisation viticole : les grandes caves de La Abadía de Retuerta, « Le domaine », Vallée du Duero, province de Valladolid. Cliché : F. Molinero, 21/06/2009.

Les vignobles de Catalogne ont une taille plus modeste, avec 54 133 ha, mais offrent une grande diversité et jouissent d'une réputation flatteuse. Le plus célèbre est celui qui s'oriente vers la production du cava – vin mousseux catalan élaboré selon la méthode champenoise – dans le petit pays d'Anoya, au cœur du Penedès (photo 4). Les vins du Priorat et d'autres appellations régionales, comme l'Empordà et l'appellation générique Catalunya, sont de plus en plus soignés et appréciés. Les vignes y sont plantées à basse altitude, ce qui confère à leurs vins

un degré d'alcool naturellement élevé et une gamme intéressante de saveurs et d'arômes.



Photo 4. Vue panoramique du Penedès, Pla du Penedès, Ca l'Avi (Catalogne).
Cliché : A. Humbert/Casa de Velázquez, 30/06/2008.

Le vignoble de La Rioja, étendu sur les provinces de La Rioja, Álava et Navarra, produit des vins depuis longtemps réputés à l'extérieur de l'Espagne, même si la primauté du vin rouge espagnol est désormais passée de La Rioja à la Ribera del Duero. Avec 65 000 ha, la DOP Rioja – dont 48 400 dans la province de La Rioja – est caractérisée par des vignobles multiformes, mais fortement concentrés et à haute densité, donnant une impression de monoculture viticole. Plantées à une altitude comprise entre 200 et 500/600 mètres, sur des types de sols variés, les vignes s'imposent dans le paysage vis-à-vis des autres cultures. Les rendements moyens sont accrus par l'irrigation, bien qu'utilisée de façon ponctuelle. Le paysage viticole de La Rioja avec ses grands chais est, sans doute, le mieux connu en Espagne. Ce vignoble, favorisé depuis le XIX^e siècle par la demande du Pays Basque voisin et par d'importants investissements, s'est imposé comme le lieu emblématique de la production de vin rouge en Espagne. Grâce à sa valeur économique, il a connu une grande expansion et a généré un paysage viti-vinicole diversifié.

Le vignoble d'Aragon, avec 37 200 ha, n'a ni l'importance, ni la concentration, ni le dynamisme de ses voisins *riojanos*, malgré le soin apporté actuellement dans certaines de ses appellations d'origine qui améliore l'image de ce vignoble traditionnel. Le vignoble navarrais se trouve dans une situation un peu semblable ;

il peut apparaître comme le prolongement du vignoble riojano, mais sans atteindre la finesse et la valeur de son prestigieux voisin. Sur ses 19 000 ha de surface totale, 6 800 ha jouissent de la DOP Rioja et hors de cette appellation, la production viticole se caractérise par une faible personnalité.

Dans le Sud de l'Espagne, les vignobles de Murcie et d'Andalousie présentent des singularités évidentes, mais les superficies sont relativement réduites : elles représentent 29 800 ha à Murcie et 25 700 ha en Andalousie. Dans cette dernière communauté autonome surtout, on obtient des vins blancs très caractéristiques et variés, célèbres dans le monde entier, comme le Xérès et le Montilla-Moriles. A cela il faut ajouter des productions bien connues de vins liquoreux (Málaga) et de brandys.

Le vignoble de Galice, avec 26 000 ha situés dans certaines *comarcas* – surtout dans les *Rias Baixas* et le *Riveiro d'Avia* – est caractérisé par un haut degré de dispersion spatiale, propre aux vignobles résiduels, travaillés, la plupart du temps, par des retraités qui entretiennent les vignes soigneusement. Ils font partie des vignobles atlantiques, desquels on obtient de bons vins blancs comme l'Albariño, mais qui ne se présentent pas sous la forme de grandes exploitations massives.

D'une certaine manière, le *chacolí* basque représente l'un des phénomènes viticoles les plus curieux, en raison de la forte valorisation des productions locales du terroir basque. Cette valorisation est liée à une forte demande qui permet de consolider ce vignoble qui était dans une situation critique il y a trois décennies.

Une situation comparable se retrouve dans les Iles Canaries où la demande régionale est dynamisée par le tourisme de masse. Les 8 200 ha de superficie viticole, dans des conditions écologiques bien singulières, sont préservés grâce au vif intérêt que le vignoble canarien suscite chez les consommateurs locaux et auprès des touristes (photo 5). Un phénomène semblable se produit pour le vignoble madrilène qui, après un déclin sévère de la tradition viticole, fait preuve avec ses 10 500 ha d'un dynamisme certain, grâce à la demande de consommateurs locaux dotés d'un niveau de vie plus élevé.



Photo 5. Vignes de La Geria protégées par des murets de pierres volcaniques disposés en demi-lune. Lanzarote (Canaries). Cliché : J.-L. García, 21/07/2009.

L'Espagne possède ainsi aujourd'hui de grands vignobles de vin rouge, dominés par La Rioja, la Ribera del Duero, Toro et le Priorat catalan, qui tous présentent un degré élevé de concentration spatiale de la vigne au sein de ces comarcas très viticoles, une importante valeur économique et de nouveaux paysages de la vigne et du vin. Ces paysages ont remplacé les vieux parcelles fragmentés des petits vignobles par des organisations complexes de grandes – voire très grandes – parcelles qui s'étendent jusque sur les cuestas et les pentes abruptes et sont exploitées par de grandes entreprises. Face à cela, les vins blancs, comme les vins fruités atlantiques notamment ceux de Galice, les vins secs et aromatiques comme ceux de Rueda, au sud du Duero dans la province de Valladolid, et ceux plus complexes, à fort degré alcoolique d'Andalousie, forment un groupe plus restreint dont les zones de production font preuve d'un grand dynamisme, à l'image du cava catalan, remarquable par son haut rendement économique. Ainsi, le développement du vignoble, qui régresse en surface mais progresse en valeur, est étroitement dépendant de la valorisation des produits locaux par des entreprises vitivinicoles modernes. Il n'est donc pas difficile de comprendre le rôle des DOP comme puissant levier de croissance, de transformation et de consolidation des vignobles espagnols, à l'image des autres vignobles européens.

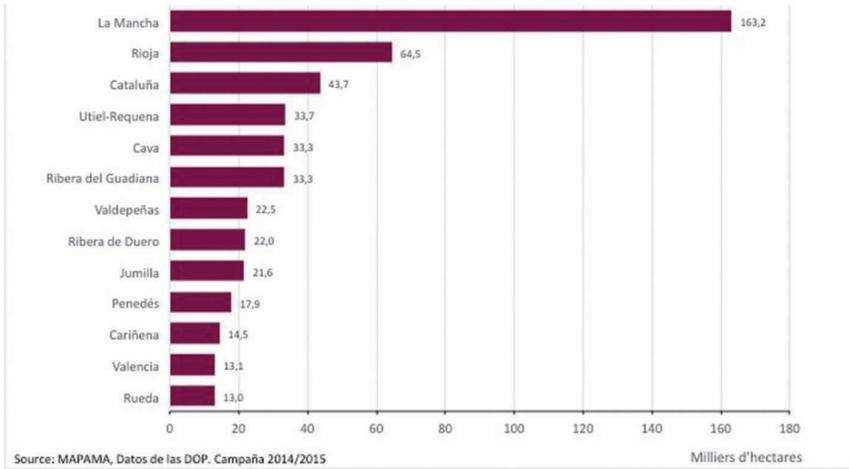


Fig. 4 : Les 13 premiers vignobles pour les surfaces enregistrées en DOP, en 2014/2015.
Source : MAPAMA, Datos de las DOP, Campaña 2014/15. Élaboration des auteurs."

Les figures 2 et 3 nous permettent de montrer l'importance et le dynamisme de ce phénomène. Selon l'Enquête de base sur le vignoble, menée par le Ministère de l'Agriculture en 2009, plus de 60 % des vignes destinées à la production de vin sont concernées par des appellations de qualité ; la production des vins de qualité tend ainsi à se concentrer dans le cadre de ces indications géographiques. En fait, les 83 *comarcas* viticoles possédant des appellations de qualité attribuées par le Ministère, représentaient, 600 000 ha en 2011, dont seulement 1 300 ha correspondaient à 16 appellations « Vins de Qualité » ou « Vins de domaine », susceptibles de devenir DOP à plus ou moins long terme. Or, ces vignobles d'appellation se trouvaient encore aux mains de 138 000 viticulteurs, ce qui donne une idée du haut degré de fragmentation du vignoble, bien que la situation foncière soit en train de changer. En effet, quand l'Espagne est entrée dans l'ancienne CEE en 1986, il n'y avait que 31 appellations d'origine pour le vin, sur 38 % de la surface viticole, alors qu'en 2011, l'Espagne compte 83 DOP représentant 60 % du vignoble. Certes, la surface inscrite a peu augmenté en raison d'une tendance générale à l'arrachage et à la transformation des vignobles les plus émiettés, âgés et improductifs, mais la part du vignoble en DOP s'est imposée¹. La figure 4 présente les 13 DOP dont les surfaces dépassent 10 000 ha en 2015 et témoigne bien de leur importance, bien que d'autres DOP de grand prestige n'atteignent pas ce seuil.

1 Les arrachages ont été principalement réalisés au détriment des vignobles de masse produisant des vins de table avec des subsides de l'UE, notamment au cours de la dernière politique OCM de l'UE visant à "bonifier" le vignoble européen et à mettre fin ou à diminuer fortement les campagnes de distillation du vin de table en alcool qui s'avèrent très coûteuses et peu efficaces (surproduction d'alcool).

De grandes potentialités en raison d'une « culture œnologique » et des conditions écologiques

La viticulture ne se résume pas à une simple agriculture, installée sur des parcelles pour être exploitée pendant une période donnée selon les circonstances du marché. La vigne est une culture dans laquelle les identités culturelles s'enracinent. C'est aussi une culture de la longue durée, bien souvent supérieure à la vie de celui qui la plante. Néanmoins, sa pérennité pose aussi un problème : les vignes plantées à un moment donné ne répondent plus toujours aux intérêts d'une nouvelle génération, ni au contexte présent. C'est pourquoi la répartition du vignoble en Espagne, son degré de fragmentation ainsi que sa localisation sur des terroirs précis correspondent à des conditions historiques plus ou moins anciennes.

Le passé pèse lourd, certes, mais pas assez, finalement pour s'imposer au paysage actuel ; le vignoble moderne a généralement rompu avec ce passé ou, profitant de celui-ci, il l'a dépassé et transformé en un facteur favorable à l'entreprise viticole. Il est certain que les vignobles en terrasses du Sil en Galice ou les vignes en demi-lunes de Lanzarote aux Canaries sont l'expression d'une très grande richesse anthropologique. Mais ces éléments de paysages, et beaucoup d'autres, se maintiennent péniblement parce qu'ils ne correspondent plus aux exigences des pratiques viticoles modernes. Ces éléments culturels, ces paysages exceptionnels se retrouvent également dans d'autres vignobles et sur d'autres terroirs avec, là aussi, des formes héritées au gré des transformations récentes (photo 6).



Photo 6. Chais de *cava* Soler-Jover, Sant Sadurn d'Anoia, Penedès (province de Barcelone). Cliché : A. Humbert/Casa de Velázquez, 30/06/2008.



Photo 7. Grande cave d'un *cortijo*, au nord-ouest de Xérès.
Cliché : A. Humbert/Casa de Velázquez, 1979.

La simple observation des parcelles du Bierzo, de la Rioja, du pays d'Añoia (photos 4 et 6) ou de Xérès (photo 7) nous permet de préciser ces faits. La vigne est installée dans les confins traditionnels des terroirs où elle a toujours prédominé par rapport aux céréales, mais ce caractère ancien n'empêche pas que coexistent de grands quartiers de vigne de formes géométriques, organisés de manière rigoureuse avec d'autres dans lesquels la direction des rangs de ceps et leur faible densité rompent la monotonie de ces grands périmètres entourant les caves modernes qui rassemblent et exploitent de 30 à 300 ha d'une même propriété.

En dépit des différences, le vignoble est d'abord une culture de mise en valeur agricole car il fixe de façon visible des limites parcelles, des infrastructures diverses et de la population. Le premier aspect est indubitable car les blocs homogènes des domaines autant que les parcelles dispersées créent des paysages originaux, de texture et de formes contrastées, de couleur bigarrée, de taille imprécise, le tout formant des ensembles qui paraissent harmonieux et agréables. Si dans le parcellaire traditionnel aux éléments dispersés, les limites foncières demeurent bien visibles ; dans les vignobles modernes, ce sont d'autres éléments qui sont structurants, comme les chemins, les canaux d'irrigation ou les équipements pour l'arrosage au goutte à goutte, sans parler des vignes conduites sur pergolas ou la largeur des bandes aux extrémités des parcelles pour faciliter le passage des tracteurs.

C'est le processus de modernisation technique et économique qui a conduit à la formation d'entreprises vitivinicoles dynamiques, relativement grandes, bien organisées et gérées selon des critères modernes. Cela se retrouve dans les vignobles andalous de Xérès ou de Montilla-Moriles anciennement orientés vers la commercialisation, mais aussi dans la Rioja, le Penedès du *cava*, dans les vignobles du Duero, de Toro, de Rueda ou du Bierzo et pratiquement dans tous les vignobles de DOP qui se sont pliés aux exigences des marchés mondialisés. Les propriétaires des grands domaines modernes, à l'imitation des châteaux français, prennent l'habitude de tracer un réseau de chemins de service totalement nouveau, marqué par un agencement orthogonal, rationnel et fonctionnel, afin d'obtenir la plus grande efficacité possible dans les travaux. Ce paysage produit contraste vraiment avec les terroirs viticoles traditionnels, détenus par de multiples propriétaires, aux parcelles disséminées et à l'accessibilité médiocre. Les réseaux hydrauliques nécessaires à l'irrigation participent, comme les réseaux des chemins, à cette modernisation des paysages de la vigne sous la forme de canaux ou, de plus en plus, sous la forme de systèmes au goutte à goutte. Ajoutons à cela les espaliers et pergolas qui dévoilent en hiver un maillage complexe de fils de fer tendus horizontalement et de poteaux, étendu sur des surfaces parfois considérables. Aussi existent-ils de grandes différences entre les vieilles vignes d'antan et les nouveaux vignobles d'aujourd'hui. En parallèle, la viticulture actuelle, en diminution pour les surfaces mais plus exigeante en travail et générant une plus grande valeur économique, crée non seulement de nouvelles structures mais fixe aussi de la population. Celle-ci est employée dans les tâches multiples requises pour la vigne ; on estime qu'il faut 25 à 35 de journées de travail par hectare et par an, bien qu'il y ait des différences importantes en fonction du degré de technicité et des conditions écologiques du lieu, en particulier pour celles qui relèvent du climat. On observe une diminution du nombre des exploitations, mais une augmentation du travail salarié, avec un nombre croissant de sociétés de services agricoles, comptant souvent entre 50 et 200 travailleurs, pour répondre à la demande des exploitants.

La variété des régions climatiques de l'Espagne a, depuis toujours, favorisé la diversité des mises en valeur agricoles, et concernant la vigne, une grande diversité des cépages. Cependant, malgré la formation d'une riche mosaïque variétale pour la viticulture, il s'est produit une mise à l'écart des cépages secondaires tandis que les cultivars dominants ont accaparé la plus grande partie de la production. La variété *airén*, un cépage blanc dominant dans La Mancha, et le *tempranillo*, un cépage rouge dominant dans les vallées du Duero, de l'Èbre et, secondairement, dans La Mancha, occupent presque la moitié du vignoble espagnol ; si on y ajoute la *bobal*, dominant dans le vignoble valencien, le grenache et le mourvèdre (*monastrell*), on atteint alors les deux tiers de l'encépagement total. Cependant, la diffusion d'une variété ne signifie pas autre chose qu'une prédominance,

un niveau d'adoption par les viticulteurs, mais la diversité des arômes, des saveurs, des robes, des textures et les sensations que produisent le fruit et le vin, ne sont pas toujours en relation avec l'intérêt que les viticulteurs portent aux différentes variétés. Les préférences du viticulteur sont portées d'abord par les perspectives économiques de son choix variétal car il ne cherche pas seulement à satisfaire une demande, mais surtout à offrir son produit au meilleur prix possible en fidélisant sa clientèle. Aussi chaque variété domine-t-elle là où elle offre le plus de perspectives commerciales, selon que le viticulteur opte pour une production en quantité ou, au contraire, pour des vins raffinés et d'auteur, ou pour les deux à la fois.

Le climat joue un rôle essentiel dans la viticulture ; nous devons même considérer qu'il constitue un facteur primordial, étant donné que les sols peuvent être améliorés de même que les pratiques culturales peuvent être corrigées et réorientées. Le climat compte plus que tout autre facteur parce qu'il s'agit d'un élément structurel et permanent : ni le nombre d'heures d'ensoleillement, ni le bilan thermique, ni les variations journalières de températures ne peuvent être modifiés facilement. Tout au plus peut-on compenser le manque d'eau par l'irrigation ou se protéger des gelées printanières avec des braseros au fuel (photo 8). En outre, les mêmes variétés peuvent donner des vins aux saveurs et arômes différents selon les procédés de vinification adoptés par chaque viticulteur en fonction des objectifs déterminés qui le portent à choisir les variétés les mieux adaptées à son environnement écologique et surtout climatique. En effet, les viticulteurs peuvent utiliser la même variété dans différentes DOP mais en tirent des arômes et des saveurs très divers selon les DOP, en obtenant des qualités bien spécifiques en fonction des terroirs.

Pour ce faire, des éléments décisifs sont la résistance à la sécheresse ou le bourgeonnement précoce ou tardif, sans parler des qualités organoleptiques relevant à la fois de l'élevage du vin et des pratiques agricoles. Le climogramme de Valladolid (Fig. 5) nous renseigne sur les forts contrastes thermiques annuels et sur la faiblesse des précipitations estivales qui règnent dans la vallée du Duero. Précisons encore que les températures fraîches, voire froides, des nuits de la deuxième moitié d'août et de septembre donnent des qualités exceptionnelles aux raisins. D'autres informations climatiques plus précises montrent que la région jouit d'une insolation annuelle généreuse avec 2 684 heures. Les amplitudes journalières peuvent être très prononcées, même au mois d'août durant lequel la température peut atteindre, lors des derniers jours du mois, 28° à 32° C à 16 h, alors qu'à 7 h du matin elle peut être comprise entre 6° et 10° C seulement. Pour ce qui est des gelées, les plus dangereuses sont celles qui surviennent au début du mois de mai quand la vigne bourgeonne car elles peuvent « brûler » la végétation naissante. Un des épisodes les plus graves eut lieu le 7 mai 1997 quand a été ravagée une grande partie du vignoble de la Ribera del Duero dans la province de Burgos, le plus proche des montagnes ibériques. De la même façon, le 28 avril et

le 3 mai 2017, le gel a touché toute la Ribera del Duero, mais ce sont surtout les rendements qui ont été affectés plus que la qualité de la récolte.

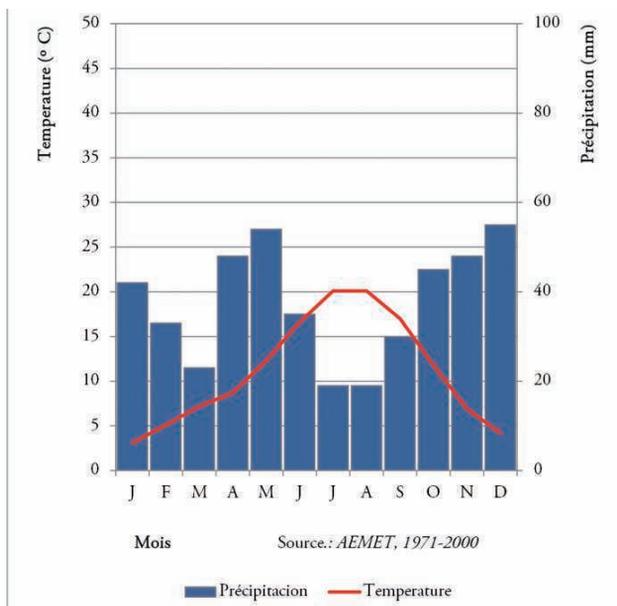


Figure 5. Climogramme de Villanubla (aéroport de Valladolid) (alt. 846 m, lat. 42 °N)
Moyennes annuelles : 11,1 °C et 455 mm.
Source : Ministère de l'Agriculture, moyennes 1980-2010, élaboration de C. Cascos).



Photo 8. Brûleurs ou braseros au fuel contre le gel à Vega Sicilia, Ribera del Duero.
Cliché : F. Molinero et C. Cascos, 27/01/2015.

L'élément climatique décisif pour les vignobles espagnols est l'aridité estivale. N'oublions pas que la *Vitis vinifera* est une plante méditerranéenne bien adaptée à la sécheresse estivale, qui n'aime pas l'humidité excessive qui nuit non seulement aux racines mais aussi au feuillage, et qui est sensible aux attaques des champignons comme l'oïdium, le mildiou ou la rouille. Pour ces raisons, l'état sanitaire de la plante est meilleur dans un environnement méditerranéen que dans les milieux atlantiques ; même au sein de l'aire méditerranéenne, les régions où sévit une sécheresse estivale prolongée sont plus favorables que celles qui subissent des orages estivaux.

Il existe un mythe œnologique qui voudrait faire croire que les vignobles atlantiques apporteraient des arômes fruités que la vigne méditerranéenne serait incapable d'offrir². Il n'y a rien de plus faux, en réalité : un climat méditerranéen d'altitude comme celui du bassin du Duero ou de la haute Rioja est capable de procurer toutes sortes d'arômes et de saveurs aux vins rouges et blancs grâce à un climat rude et froid, avec de fortes variations thermiques annuelles et journalières, une sécheresse estivale prolongée, un ensoleillement généreux ; ce que ne peuvent offrir les contrées atlantiques avec leur humidité excessive et

2 Cf. González, M., 2015, *El carácter atlántico en los vinos o la atlanticidad de los vinos* [blog]. Vinos con carácter (<https://www.vinosconcaracter.com/blog/caracter-atlantico-vinos-atlanticidad/>). On peut y lire : «En estas zonas de carácter atlántico se representan mejor las cuatro estaciones y aunque hay menos horas de luz y menores temperaturas, la vid sigue su ciclo normal, va más lenta pero no quema tantas de sus reservas que son fundamentales en la expresión de color, aroma y acidez. Las vides luchan por madurar y eso revierte en calidad. Conllevan retrasos fenólicos, en color (antocianos) y textura (taninos) pero favorece retención de componentes favorables como ácido málico, aromas, se degradan menos con la respiración nocturna, aunque el ritmo de acumulación diurna sea menor. Digamos en líneas generales que la vid trabaja al ritmo que debe hacerlo, sin estrés, y esta condición hace de estos vinos algo excepcional.» (Traduction: « Dans ces zones de climat atlantique, les quatre saisons sont mieux individualisées et bien qu'il y ait moins d'ensoleillement et des températures [moyennes] plus basses, la vigne déroule son cycle normalement; elle est plus lente mais ne consomme pas autant de ses réserves qui sont essentielles pour l'expression de la couleur, de l'arôme, de l'acidité. La vigne doit lutter pour faire parvenir ses fruits à maturité et ceci produit de la qualité. Cette lenteur entraîne un retard phénolique pour ce qui est de la couleur (anthocyanes ou pigments) et de la texture (tanins) mais favorise la rétention de composants favorables comme l'acide malique, les arômes qui se dégradent moins lors des échanges nocturnes même si l'accumulation diurne est moindre. En résumé disons que la vigne travaille au rythme où elle doit le faire, sans stress, ce qui produit des vins de qualité exceptionnelle ». Même le gouvernement autonome des îles Canaries organise des concours des vins de l'Atlantique depuis 2015 pour revaloriser le caractère atlantique (<http://www.tecnovino.com/los-vinos-premiados-ii-concurso-vinos-del-atlantico/>). En bref, ce qui favorise les arômes fins et délicats, c'est la position dans des latitudes ou des altitudes permettant des écarts de températures diurnes mais pas spécialement des positions atlantiques. Donc, en réalité derrière cette vieille idée, bien d'autres critères climatiques interviennent : la concentration des jus dans les baies, les rendements, la surface foliaire exposée (SFE), etc., et le savoir-faire du vigneron...

leur couverture nuageuse. Il serait possible de tirer les mêmes conclusions pour d'autres vignobles intérieurs de la Péninsule, mais avec des nuances d'ordre thermique qui aboutissent à des résultats qualitatifs bien différents. En effet, entre une température moyenne annuelle de 12° C (Ribera del Duero) et une de 15° C (Catalogne, Aragon, Castilla-La Mancha), il y a déjà une grande différence ; que dire alors quand la moyenne atteint ou dépasse 17°C comme à Xérès ?

Ces conditions exigent des viticulteurs espagnols qu'ils choisissent les cépages les mieux adaptés à leur région, à leur mode d'élevage du vin et à son accueil sur le marché. On remarquera la grande différence entre les vignobles atlantiques, adaptés aux étés humides et ceux des domaines méditerranéen et canarien, si l'on excepte celui de Xérès. Mais ce qui importe beaucoup, c'est l'altitude, car l'amplitude thermique journalière et annuelle favorise la concentration d'arômes et de saveurs exceptionnels, même si elle réduit les rendements et expose la vigne aux gelées printanières. D'où les avantages comparés des vignobles du Duero et de la haute Rioja, plus élevés, aux températures plus contrastées, avec un ensoleillement plus abondant, face à d'autres vignobles, et ceci en dépit de leurs rendements plus faibles, qui cependant peuvent être améliorés par un ou deux arrosages au début et au milieu de l'été, si nécessaire.

Fréquemment, les différences de qualité des vins sont attribuées aux sols qui leurs apportent une certaine singularité, mais en réalité, elles doivent être recherchées, selon les cépages, essentiellement dans le climat et les pratiques de vinification. Cette opinion sur le rôle du facteur édaphique est confortée par la position, sur le sujet, de Lissarrague García-Gutiérrez et Martínez de Toda qui écrivent : « On observe généralement une progression de la viticulture des sols pauvres, peu profonds et en pente, sans possibilité d'irrigation et, d'une certaine manière, marginaux vers des zones de sols plus profonds, plats, fertiles et qu'il est possible d'irriguer ; en un mot, vers des secteurs plus productifs. A l'opposé de cette tendance générale, on observe quelques discrètes initiatives de redéveloppement ou d'occupation de zones marginales qui sont considérées comme productrices de meilleure qualité » (MARM, 2009/10: 44)

Il est évident que les rendements et les productions sont liés aux conditions écologiques et aux techniques de culture de la vigne. Les rendements les plus élevés correspondent aux variétés de blancs, moins exigeantes en ensoleillement, comme les *albariños*, suivis par les vins du vignoble de Xérès, bien ensoleillé. Dans les deux cas, la production dépasse les 10 t/ha de raisin, avec un rendement en vin de 70 %, bien qu'il ne soit pas recommandé de « faire pisser » la vigne. Les blancs comme ceux de Rueda sont moins productifs car, même irrigués, ils produisent entre 7 et 10 t/ha ; quant aux rouges de qualité, les rendements ne dépassent pas 7 t/ha dans la Rioja, voire 5 t/ha dans la Ribera del Duero, soit des niveaux bien en dessous de ceux atteints dans les vignobles français du Bordelais ou du Languedoc-Roussillon. C'est la faiblesse des rendements, associée à l'enso-

leillement et à la subtilité produite par les basses températures parfois limites, qui produisent les grands vins de la Ribera del Duero et de la Haute Rioja, avec une teneur alcoolique élevée (14 %), une richesse en anthocyanes – des pigments bleus –, en tanins et avec une gamme étendue de saveurs et d'odeurs. Toutes ces qualités sont renforcées dans les vieilles vignes qui absorbent les sels minéraux de différents horizons du sol. Ainsi résident les secrets de la dynamique viticole, et donc de la qualité des paysages viticoles espagnols dont la valeur économique et paysagère mérite ici un éclairage particulier.

CONFIGURATION ET VALEUR ACTUELLES DES PAYSAGES DU VIGNOBLE

Le poids économique de la production viticole peut paraître relativement faible puisqu'il ne représente que 2,9 % de la valeur de la Production Agricole Brute espagnole (estimation du Ministère de l'Agriculture pour 2016). Malgré tout, cette valeur modeste est très importante car le secteur du vin ajoute de la plus-value en créant des emplois pour la transformation, le vieillissement, la distribution et la vente, animant ainsi une forte activité. Il convient aussi d'y ajouter le développement de toute une série de services autour de la gastronomie et de l'œnotourisme.

C'est pourquoi les rapports du Ministère de l'Agriculture sur le commerce du vin placent les appellations de la Rioja, du cava et de la Ribera del Duero bien au-dessus des autres, en tête du commerce intérieur et extérieur des vins espagnols. La Mancha qui s'intègre dans ce groupe n'a, néanmoins, qu'une importance limitée, même si elle mobilise un certain volume de blancs ordinaires, avec 16 % du marché total des blancs ; elle se met en évidence plus par la quantité que par la qualité. C'est précisément pourquoi de nouvelles DOP émergent au sein de la grande aire d'appellation de La Mancha. Il y a ainsi quatre DOP reconnus (Valdepeñas, Uclés, Ribera del Júcar et Mondéjar), auxquels s'ajoutent cinq DO de Vins de terroir. Toutefois, le vin manchego est dominé par les blancs issus du cépage airén avec une basse valeur commerciale. Pour les rouges, la Ribera del Duero (10 % de la valeur du marché total) et la Rioja (40 %) émergent bien au-dessus du reste. De son côté, Rueda, avec 20 % du marché des blancs en dépit de la faible taille de ce vignoble, a gagné une position prééminente, devant La Mancha qui n'occupe que 16 % de ce marché.

Parmi les quinze premières DOP espagnoles, par volume de vin commercialisé, il y en a quelques-unes de grande production, mais aussi d'autres de produits plus élaborés ; il en manque quelques-unes qui émergeront bientôt. La réputation des vins espagnols, bien que tardive, a fait une percée foudroyante imparable. Bien sûr, il y a encore des progrès à faire pour mettre en valeur et commercialiser correctement beaucoup de vins de petites appellations ; pourtant ils dépasseront ceux qui sont bien établis sur le marché, mais avec peu de personnalité et de valeur. Avec le temps, les viticulteurs et les consommateurs changent, parce que le

monde du vin est en évolution permanente. De fait, c'est la valeur commerciale du vin qui a orienté la spécialisation des régions viticoles espagnoles, marginalisant les contrées atlantiques pour favoriser celles qui, avec des conditions favorables à la production, ont su élaborer des vins adaptés aux exigences du marché et s'y creuser une niche.

La place qu'occupe le vignoble dans la SAU des communes est une indication du degré de spécialisation qui, comme on peut le voir sur la carte de la figure 6, est maximum dans certaines communes de la Rioja, de La Mancha, du vignoble d'Utiel-Requena (Valence), dans les terroirs du *cava* d'Anoia-Penedés et de quelques communes de la Tierra de Barros, en Estrémadure, ainsi que dans quelques-unes de Galice. Pratiquement, il n'existe pas de spécialisation viticole dans le domaine atlantique parce que l'humidité a cantonné les vignes dans un petit nombre de *comarcas*, parmi lesquelles actuellement émerge celle des Rías Bajas en Galice avec son *albariño*. Il n'y en a pratiquement pas d'autres car, pour ce qui est de l'engouement récent pour le *chacolí* basque, c'est un phénomène isolé sans signification majeure (Fig. 6).

Cette spécialisation, débutée au XIX^e siècle avec le développement du chemin de fer, a évolué clairement vers une concentration régionale, vers une chute des surfaces en vigne avec le phylloxera, suivie par une légère remontée jusqu'à l'exode rural des années 1960. Ensuite se produit une spécialisation qui concerne principalement les *comarcas* et communes dans lesquelles le vignoble couvre parfois plus de 75 % de la SAU. La concentration viticole est ici dominante dans la plupart des fianges et la modernisation y est totale.

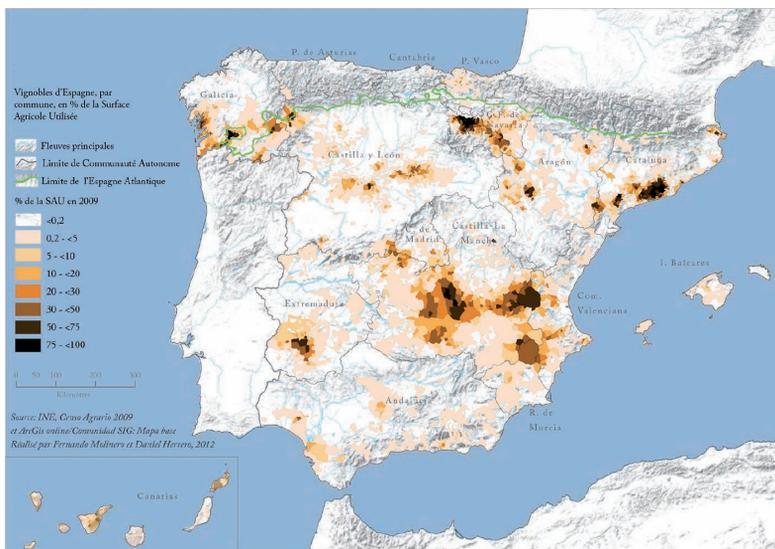


Fig. 6 : Degré de spécialisation viticole en Espagne, en % de la SAU.
Source : INE, Censo Agrario 2009. Élaboration des auteurs.



Photo 9 : La modernisation des caves par l'oenotourisme :
la cave de Marqués de Riscal, à Elciego, Rioja alavesa (province de Álava). (02/09/2012)

CONCLUSION

Le vignoble espagnol est le plus vaste du monde, même s'il continue de diminuer actuellement. Son million d'hectares est réparti de façon très inégale. Les régions dominantes sont La Mancha et quelques autres secteurs à l'intérieur de la Péninsule. On observe beaucoup de *comarcas* très dynamiques avec de petits vignobles dont la surface augmente progressivement. Les plus réputés, aujourd'hui, sont les vignobles de vins rouges avec, en tête, ceux de la Ribera del Duero, de la Rioja et du Priorat. Les vignobles à vins blancs andalous très alcoolisés stagnent un peu, même s'ils maintiennent leurs surfaces et leur cotation, tout comme les blancs de Galice. D'autres *comarcas* rejoignent le mouvement de modernisation et d'extension comme les *comarcas* aragonaises du Somontano et de Cariñena ou celles d'Alicante et de Jumilla ou de Badajoz (Tierra de Barros), etc., ainsi que dans les îles Canaries où la vigne a généré un paysage bien singulier. Ce processus de concentration, de modernisation et de valorisation concerne deux types d'exploitations viticoles : celles qui sont de véritables entreprises semblables aux châteaux français, qui couvrent des surfaces allant de 80-100 ha à 300-500 ha, et les domaines plus « familiaux », jusqu'à 60 ou 80 ha, qui connaissent aussi la modernisation et qui possèdent leur propre chai ou adhèrent à une coopérative. Dans tous les cas, les paysages de la vigne sont souvent spectaculaires. Plantée et

conduite le plus souvent en espaliers, elle couvre couramment des parcelles d'au moins trois hectares d'un seul tenant, et parfois beaucoup plus. L'exigence de qualité oblige les viticulteurs à consacrer à leur vignoble les soins les plus attentifs ; ceux-ci peuvent occuper plus de 30 journées de travail annuel si l'on veut atteindre un revenu brut à l'hectare compris entre 3 000 et 6 000 €. Ce revenu ne peut qu'encourager les efforts déployés pour la conduite de la vigne et l'entretien de ses paysages.

REMERCIEMENTS

Cet article a été écrit en hommage au Pr. André Humbert, professeur émérite de l'Université de Nancy 2 (actuellement Université de Lorraine). Nous avons travaillé, en collaboration étroite avec lui, à la réalisation de plusieurs projets de recherche. Cette contribution est présentée dans le cadre du projet I+D CSO2016-79756-P (AEI / FEDER, UE) *Paysages culturels de la Liste du patrimoine mondial*, financé par le MINECO (*Ministerio de Economía, Industria y Competitividad*). Nous souhaitons exprimer notre gratitude au MINECO espagnol pour son soutien financier et, surtout, nous souhaitons remercier, pour son travail et son enthousiasme, le Pr. André Humbert que nous avons parfois accompagné dans ses vols de prises de vues au-dessus de l'Espagne du Nord-Ouest. Les photos 4, 6 et 7 ont été pris par lui.

BIBLIOGRAPHIE

- ELÍAS PASTOR, L.V., 2011, *Los paisajes del viñedo. Una mirada desde la antropología social*, MARM y Eumedia.
- GONZÁLEZ, M., 2015, *El carácter atlántico en los vinos o la atlanticidad de los vinos. Vinos con carácter*. (<https://www.vinosconcaracter.com/blog/caracter-atlantico-vinos-atlanticidad/>)
- INE, *Censo Agrario*, 2009.
- HUETZ DE LEMPS, A., 1967, *Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne*, Bordeaux, Institut de Géographie, Faculté de Lettres Bordeaux, 2 vol., 1005 p.
- HUMBERT, A., 1996, « Paysages viticoles d'Espagne », in LE GARS, C., ROUDIE, P. (coord.). *Hommage à Alain Huetz de Lemp. Des vignobles et des vins à travers le monde*. Talence, Presses Universitaires de Bordeaux, p. 435-482.
- LUGINBÜHL, Y., 2005, "Paysages viticoles", in DURIGHELLO, R. et al., *Étude thématique sur les paysages culturels viticoles dans le cadre de la convention du patrimoine mondial de l'UNESCO*, ICOMOS : <http://icomos.org/studies/viticoles.htm>.
- MAGRAMA (2012): *Encuesta base de viñedo 2009*. (http://www.magrama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/Vi%C3%B1edo2009web_tcm7-207640.pdf).
- MAGRAMA/MAPAMA (2017): *Datos de las denominaciones de origen protegidas de vinos (DOPs)*. Campaña 2014/2015, 2010/2011 y campaña 2009/10. (http://www.mapama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/informedops2014-2015-web_tcm7-428808.pdf).

- MAPAMA, 2017, ESYRCE 2016. (<http://www.mapama.gob.es/es/estadistica/temas/estadisticas-agrarias/agricultura/esyrce/>).
- MARM (2009/10), *Informe Vitícola*. Realizado por José Ramón Lissarrague García-Gutiérrez y Fernando Martínez de Toda, Universidad Politécnica de Madrid y Universidad de La Rioja, 120 p. (http://aplicaciones.magrama.es/documentos_pwe/seminarios/vinedo_upm_ur.pdf).
- MOLINERO, F., 2011, “Los paisajes del viñedo en Castilla y León: tradición, renovación y consolidación”, *Polígonos. Revista de Geografía*, n° 21, p. 79-111.
- MOLINERO, F. (2011): “Crisis, dinamismo y consolidación rural: el valle del Duero”, in *España en la Unión Europea. Un cuarto de siglo de mutaciones territoriales. Collection Casa de Velázquez*, vol. 121, Madrid, Casa de Velázquez, p. 7-24.
- MOLLEVI BORTOLO, G., 2012, “Le paysage de la vigne et du vin.” *Territoires du vin*, n° 3 (<http://revuesshs.u-bourgogne.fr/territoiresduvin/document.php?id=1521>).
- OIV, 2017, *Statistical report on world vitiviniculture 2017* (<http://www.oiv.int/oiv/info/frstatistiquesecteurvitivinicole#bilan>).
- PIERRE, 2010, *Guía Peñín de los vinos de España 2011*, Grupo Peñín, Madrid (www.grupopenin.com).

BIOGRAPHIE

Fernando Molinero Hernando est professeur de géographie à l'université de Valladolid où il dirige le GIR Mundo Rural. Spécialiste reconnu des espaces et paysages ruraux espagnols, il assura la tâche de coordinateur pour l'*Atlas de los paisajes agrarios de España* (Madrid, MAAMA, 2013). Daniel Herrero Luque est docteur en géographie et enseigne à l'université de Burgos. Ses travaux portent sur les innovations dans les espaces ruraux.